

СЕРВИСНОЕ 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 в наших авторизованных сервисных центрах.

Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны проводиться 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:

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.

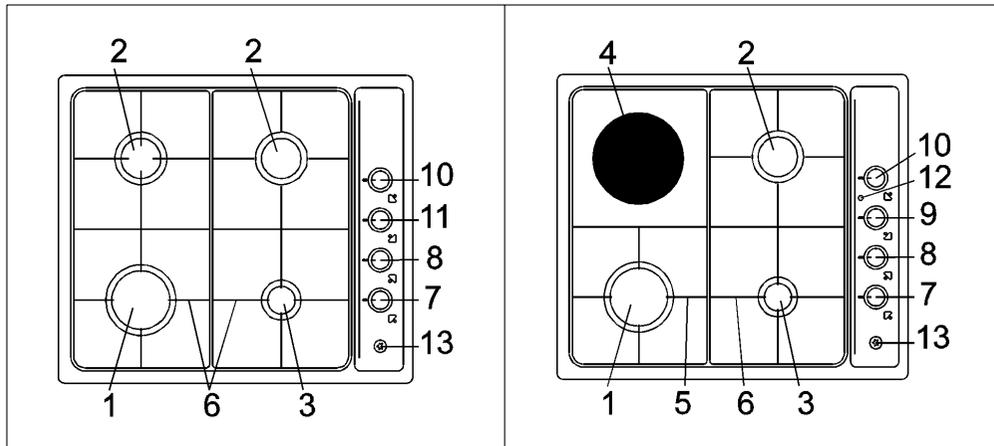
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.



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.120143PO (120143TA) - 23.11.2001

DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA



- | | | |
|----|---|-----------|
| 1 | Bruciatore rapido | di 3000 W |
| 2 | Bruciatore semirapido | di 1750 W |
| 3 | Bruciatore ausiliario | di 1000 W |
| 4 | Piastra rapida Ø 145 mm | di 1500 W |
| 5 | Griglia in acciaio smaltato 1 fuoco | |
| 6 | Griglia in acciaio smaltato 2 fuochi | |
| 7 | Manopola comando bruciatore n° 3 | |
| 8 | Manopola comando bruciatore n° 1 | |
| 9 | Manopola comando piastra elettrica n° 4 | |
| 10 | Manopola comando bruciatore n° 2 (destra) | |
| 11 | Manopola comando bruciatore n° 2 (sinistra) | |
| 12 | Spia di segnalazione per piastra elettrica | |
| 13 | Pulsante accensione elettrica | |

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

Рабочая поверхность	Тип кабеля	Однофазное питание
Газовая	H05 RR-F	Сечение 3 x 0.75 mm ²
Комбинированная с 1 электроконфоркой (1500 W)	H05 RR-F	Сечение 3 x 1 mm ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводящего кабеля установщик должен оставлять провод "земли" длиннее проводников фазы (см. рис. 22). Кроме того, следует соблюдать меры предосторожности, указанные в параграфе 9.

МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

ТИП	ПРИЦММР mm	ВЭЖОН W
Скоростная конфорка на 7 положений	145	1500

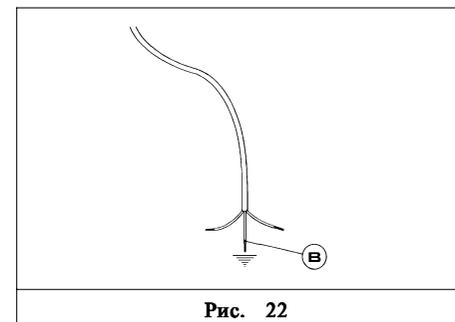


Рис. 22

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

12) ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ

Для того, чтобы заменить детали, установленные внутри прибора, следует вынуть его из предмета мебели, в котором он установлен, перевернуть, открутить винты "V" и снять короб "T" (см. рис. 16). После вышеописанных операций можно производить замену конфорок (рис.17), вентилей (рис. 18) и деталей электрооборудования (рис. 19).

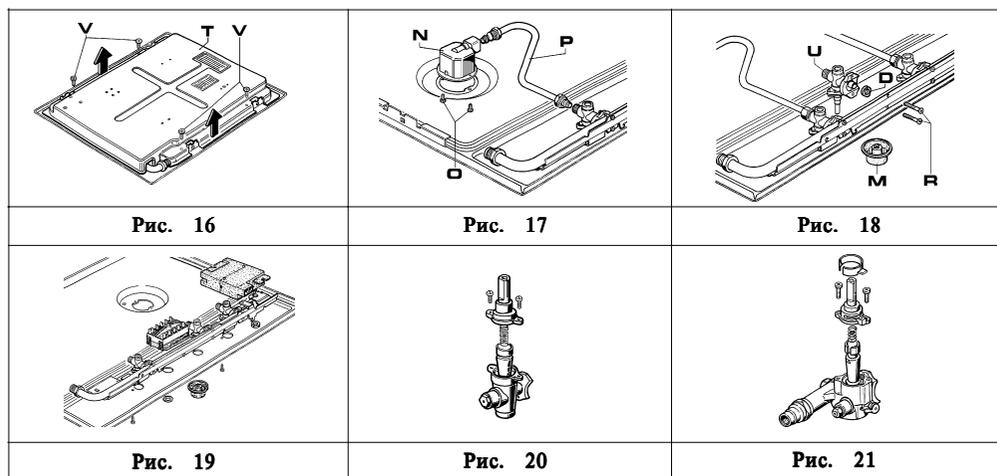
ПРИМЕЧАНИЕ: перед заменой вентилей в приборах с автоматическим розжигом следует разобрать шток для розжига.

Смазка вентилей (см. рис. 20 -21)

Если стало трудно поворачивать вентиль, следует, не откладывая, смазать его, руководствуясь следующими инструкциями:

- Разобрать вентиль.
- Очистить конус и его гнездо тряпкой, смоченной растворителем.
- Слегка смазать конус подходящей смазкой.
- Вставить конус, повернуть его несколько раз, вынуть, снять излишки смазки и проверить, чтобы отверстия для газа не были забиты.
- Собрать все детали в обратном порядке.

Для облегчения работы специалиста на следующей странице приводится таблица типов и сечений подводящих кабелей и мощность деталей электрооборудования.



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

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere e rilasciare il pulsante d'accensione "E".

- 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.

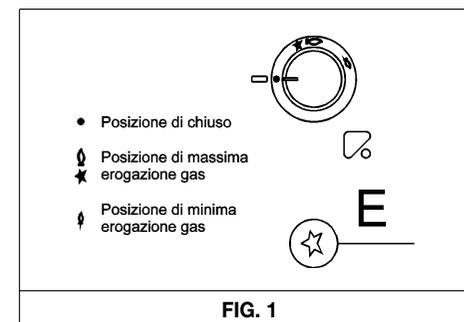
- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

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:

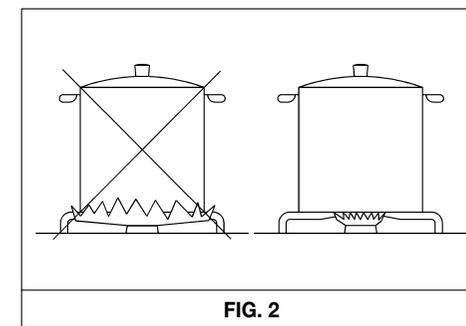


- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.

Bruciatori	Potenze W	Ø Pentole cm
Rapido	3000	20 - 22
Semirapido	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. Spegner e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.

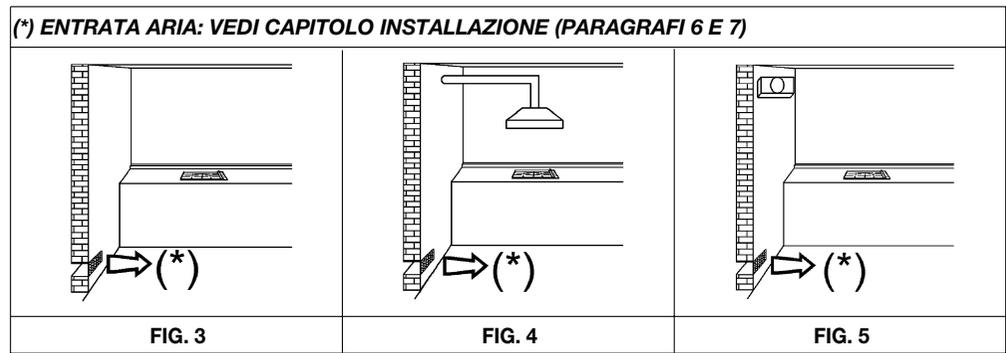


USO

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 sgombre 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.



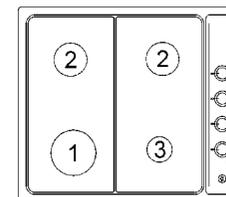
ПЕРЕНАЛАДКА

11) ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки форсунок, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Для этого следует снять гнезда конфорок, при помощи прямого ключа "B" открутить форсунку "A" (см. рис.15) и заменить ее на форсунку, соответствующую типу используемого газа.

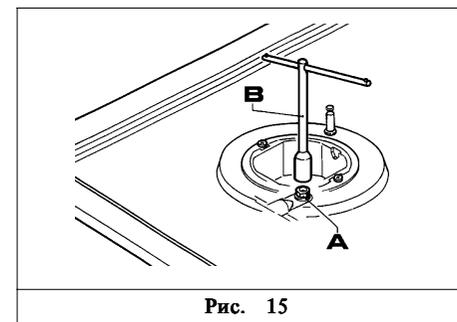
Для удобства установщика на следующей странице приводится таблица с указанием мощности, производительности по теплу, диаметра форсунок и рабочего давления для различных типов газа.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОК



Таблица

N°	Конфорки Название	Газ	Расход газа		Диаметр форсунки 1/100 mm	Производительность по теплу Макс
			g/h	L/h		
1	Большая скорост.	бутан природный	205	254	85 124 Y	2600 2400
2	Полускор.	бутан природный	118	148	66 105 Z	1500 1400
3	Вспомог.	бутан природный	75	90	52 80 X	950 850



РЕГУЛИРОВКА

Перед тем как приступать к работам по регулировке следует отключить прибор от сети. По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы. Регулировка воздуха перед началом эксплуатации плиты не обязательна.

10) ВЕНТИЛИ

Регулировка "Минимума":

- Зажечь конфорку и установить ручку в положение "Минимум" (маленькое пламя рис. 1).
- Снять ручку вентиля "М" (рис. 14), которая просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.
- Вставить маленькую отвертку "D" в отверстие "С" (рис. 14) и повернуть 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.

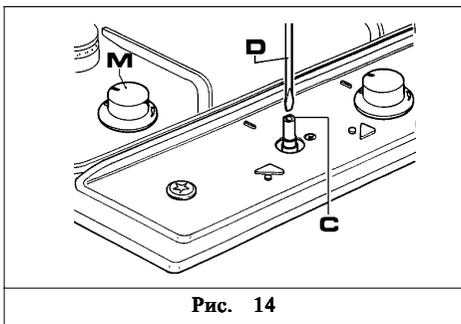


Рис. 14

USO

2) COME USARE LA PIASTRA ELETTRICA

I piani misti sono equipaggiati di una piastra rapida. Essa è comandata da un commutatore a 7 posizioni (vedi fig. 6) e la sua inserzione avviene ruotando la manopola sulla posizione desiderata. Sul frontalino, a fianco della manopola, è

serigrafato uno schema che indica la posizione della piastra (vedi fig. 6). Una lampada spia di colore rosso segnala l'inserzione della piastra. A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella per l'uso della piastra.

TABELLA

PIASTRA RAPIDA	INTENSITA' DI CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	Spento	
1	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce.
5	Forte	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.

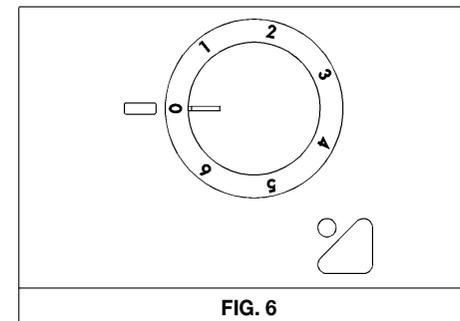


FIG. 6

USO

AVVERTENZE:

All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, provvedere al suo essiccamento inserendo la piastra per 30 minuti sulla posizione n° 1 del commutatore.

Per un uso corretto ricordare:

- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi fig. 7).
- Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro della piastra.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Durante l'uso della piastra 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.

- Anche dopo l'uso, la piastra resta calda per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciature.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie della piastra, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- 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 la piastra prima di chiudere il coperchio.

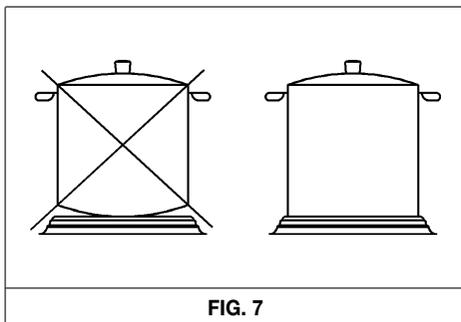


FIG. 7

УСТАНОВКА

9) 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 рабочей поверхности).
- Розетка или электрооборудование были надежно заземлены в соответствии с действующими нормами. В случае несоблюдения этих норм производитель снимает с себя ответственность.

Если подсоединение к электросети производится через розетку:

- Подсоединить к подводящему кабелю "С" (см. рис. 13) соответствующую указанной на опознавательной табличке потребляемой мощности вилку, если таковая не предусмотрена в комплекте. Подсоедините провода согласно схеме, указанной на рис. 13, следя за соблюдением нижеприведенных соответствий:

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

Буква **N** (ноль) = синий провод;

Земля  = 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 высокочувствительным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется прикрепить соответствующий провод "земля" желто-зеленого цвета к надежному заземляющему устройству.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Информируем установщика, что комбинированный прибор относится к типу X и, что высота боковых стенок мебели, в которую он встраивается, не должна превышать высоту рабочей поверхности. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать нагрев, соответствующий 95° С.

Все наши приборы спроектированы и изготовлены в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 и соответствующими дополнениями и поправками.

Прибор соответствует предписаниям Директив Европейского Союза:

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

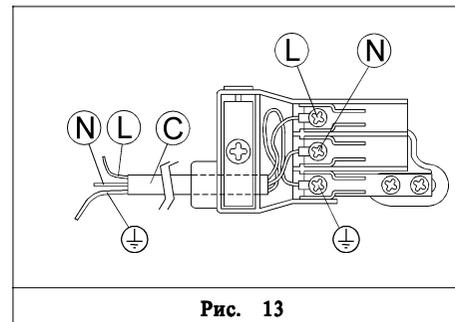


Рис. 13

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 8) ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Установщик должен знать, что при наличии боковых стенок последние не должны быть выше рабочей поверхности. Кроме того задняя стенка и прилегающие поверхности должны выдерживать нагрев до 95° С.

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

Этот 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.

6) 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 непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.

7) 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, допускается использование вентилятора, 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.

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на опознавательной табличке в нижней части рабочей поверхности, характеристикам газовой сети. В таблице, приведенной на странице 15 данной инструкции и в табличке в нижней части рабочей поверхности указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление.

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

- ° При помощи жесткой стальной трубы с резьбовыми соединениями. Допускается использование в качестве уплотнителей пакли с соответствующей мастикой и тефлоновой ленты.
- ° При помощи медной трубы с механическими соединениями.
- ° При помощи гибкой стальной трубы с неразрезной стеной длиной максимум 2 м и уплотнительными прокладками, соответствующими действующим нормам. Эта труба должна быть установлена таким образом, чтобы не соприкасаться с подвижными частями мебели (например, ящиками), в которую встраивается прибор, и не должна проходить в местах, которые могут быть заполнены какими-либо предметами.

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

- ° При помощи медной трубы с механическими соединениями.
- ° При помощи гибкой стальной трубы с неразрезной стеной длиной максимум 2 м и уплотнительными прокладками, соответствующими действующим нормам. Эта труба должна быть установлена таким образом, чтобы не соприкасаться с подвижными частями мебели (например, ящиками), в которую встраивается прибор, и не должна проходить в местах, которые могут быть заполнены какими-либо предметами. Рекомендуется использовать специальный переходник, облегчающий соединение с держателем регулятора давления, установленным на баллоне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Напоминаем, что впускной патрубок прибора - цилиндрический с выступом, с резьбой ?" газ.

ATTENZIONE :

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

3)) 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 "M" (vedi fig. 8).

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 sottototate raccomandazioni:

- Verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "M" (fig. 8) non siano otturate da corpi estranei.
- Assicurarsi che il coperchietto smaltato "C" (fig. 8) 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).

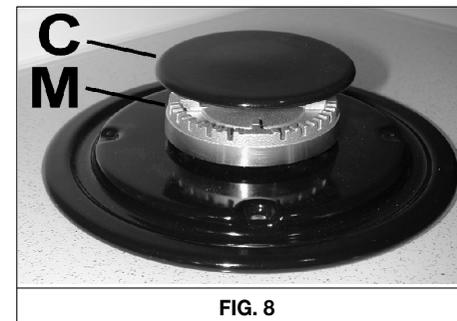


FIG. 8

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 solitamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

4) INSERIMENTO DEL 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.

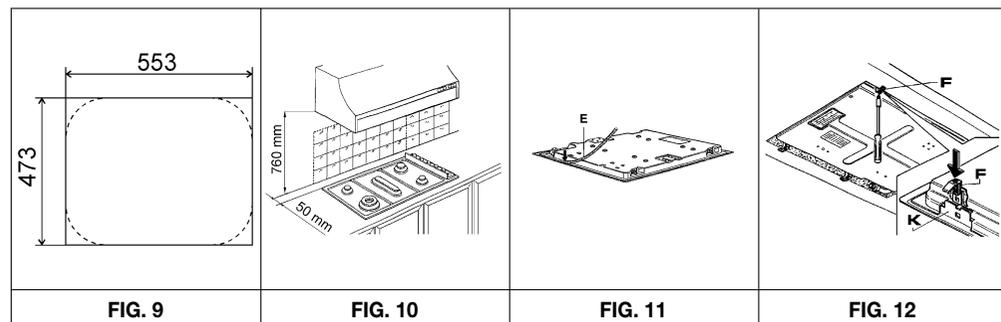
Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni indicate nella fig. 9, assicurandosi che siano rispettate le dimensioni critiche dello spazio nel quale l'apparecchio deve essere installato (vedi fig. 10).

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

5) 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 striscie 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. 11) 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 striscie devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.
- Togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione, infilare i ganci negli appositi alloggiamenti "K" sul piano e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile. Bloccarlo con le apposite viti "F" dei ganci di fissaggio (vedi fig. 12).



УСТАНОВКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Установка, все операции по регулировке, переналадке и текущему обслуживанию, перечисленные в этом разделе, должны осуществляться только

квалифицированными специалистами. Неправильная установка может повлечь травмы людей, животных, а также ущерб имуществу. В данном случае производитель не несет за это ответственности.

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

4) УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки прибора и внутренней упаковки различных подвижных деталей, следует проверить целостность рабочей поверхности. В случае сомнения не пользуйтесь прибором и обратитесь в сервисный центр.

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

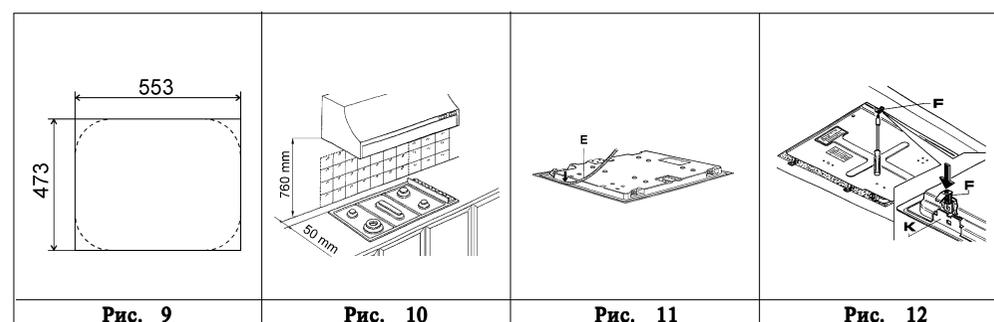
На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания плиты, размеры которого приведены на рис. 9. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков поверхности, в которую должен быть встроен прибор (см. рис. 10).

Данный прибор относится к 3 классу и в отношении него должны соблюдаться все нормы, предусмотренные для подобных приборов.

5) КРЕПЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ 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 за тем, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность и правильно расположите прокладку "E" (рис. 11) 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, вставьте крепежные кронштейны в соответствующие пазы "K" на рабочей поверхности, установите ее в подготовленное в мебели отверстие и закрепите винтами "F" крепежных кронштейнов (см. рис. 12).



ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ:

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

3) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, очень важно мыть ее после каждого использования, используя теплую воду с мылом. Затем ее следует вымыть чистой водой и вытереть насухо. Таким же образом следует мыть эмалированные решетки, эмалированные крышки рассекаателя "С" и гнезда конфорок "Т" (см. рис. 8).

Очистка должна производиться, когда 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 установке на место деталей следует выполнять следующие рекомендации:

- Проверить, чтобы отверстия гнезд газовых конфорок "М" (рис. 8) не были засорены посторонними предметами.
- Проверить, чтобы эмалированная крышка рассекаателя "С" (рис. 8) была правильно установлена на гнезде конфорок. Правильно установленная крышка прочно держится на месте.
- Правильно установленная решетка должна быть обращена закругленным углами к боковому краю рабочей поверхности.
- Если поворот какой-либо ручки затруднен, не старайтесь повернуть ее силой. Сразу обращайтесь в сервисный центр.
- После использования, в целях сохранности, каждую электрическую конфорку следует обработать специальным средством для электрических конфорок, имеющимся в продаже, чтобы ее поверхность всегда была чистой. Эта операция позволяет избежать окисления (образования ржавчины).

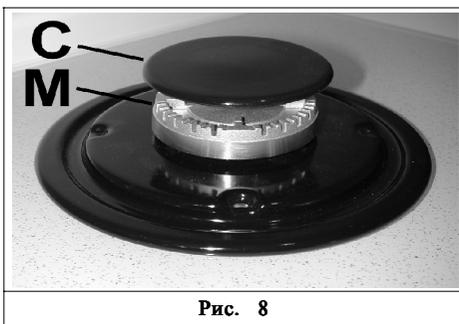


Рис. 8

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.

6) 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.

7) 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.

8) 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 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 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 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.

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 sottoelencate Direttive Europee: CEE 90/396 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

INSTALLAZIONE

9) 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. 13) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 13 avendo cura di rispettare le sottolineate risponderie:

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 X e 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.

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.**

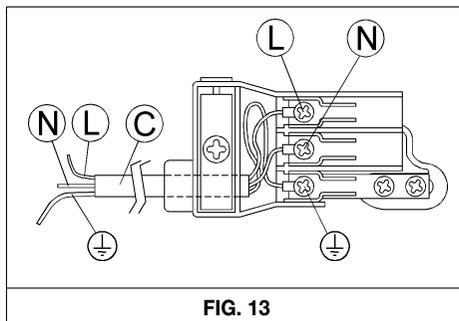


FIG. 13

ПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

При первом включении или после длительного перерыва в использовании электрической конфорки, чтобы удалить поглощенную изолирующим раствором влагу, необходимо включить электрическую конфорку на 30 минут, установив ручку в положение 1.

Для правильного пользования электрической конфоркой выполняйте следующие рекомендации:

- Включать электрическую конфорку следует только после того, как на нее поставили кастрюлю.
- Следует использовать кастрюли с плоским и толстым дном (см. рис. 7).
- Не следует использовать кастрюли, диаметр которых меньше диаметра конфорки.
- Перед тем как ставить кастрюлю на конфорку, следует вытереть досуха ее дно.
- Во время пользования конфоркой не оставляйте прибор без присмотра и не подпускайте к нему

детей. Удостоверьтесь, что ручки кастрюль расположены правильно и следите за приготовлением блюд с использованием растительного и животного масла и жира, так как они легко воспламеняются.

- После выключения конфорка остается горячей в течение длительного времени, поэтому не следует дотрагиваться до нее руками или ставить на нее какие-либо предметы.
- При обнаружении трещины на поверхности конфорки следует немедленно отключить прибор от сети.
- Если рабочая поверхность снабжена крышкой, перед тем как ее открыть, следует удалить попавшие на нее остатки пищи. Если прибор снабжен стеклянной крышкой, при нагревании она может лопнуть. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует дать конфоркам остыть.

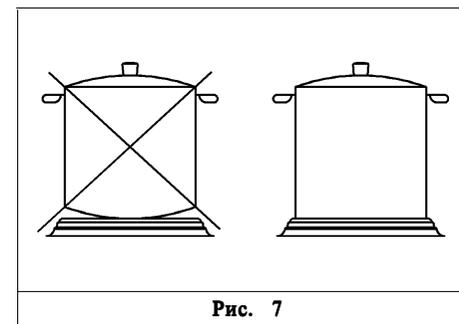


Рис. 7

ПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

2) ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

Включение электрических конфорок

Комбинированные рабочие поверхности оснащены одной скоростная электрической конфоркой. Она регулируются переключателем, имеющим 7 положений (см. рис.6) и ее включение производится поворотом ручки и ее установкой в нужное положение.

На передней панели возле ручки приведена схема, где указано расположение конфорки (см. рис. 6). Красная контрольная лампочка указывает на включение конфорки.

Таблица

Скоростная конфорка	Интенсивность подогрева	Приготавливаемые блюда
0	Выключено	
1	Слабая	Используется, чтобы растопить масло, шоколад и т.д.; чтобы разогревать небольшие количества жидкости
2	Малая	Для подогрева больших количеств жидкости; для кремов и соусов, требующих длительного приготовления
3	Медленная	Для размораживания замороженных продуктов и тушения, для приготовления при температуре кипения или немного меньшей
4	Средняя	Для приготовления блюд, которые нужно довести до кипения, для приготовления жаркого из нежного мяса и жарки рыбы
5	Сильная	Для жарки антрекотов и бифштексов, для приготовления крупных отварных блюд
6	Интенсивная	Для кипячения больших количеств жидкости, для жарки

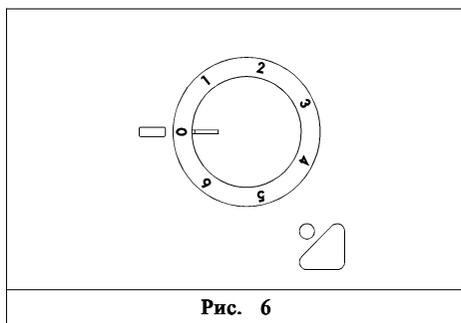


Рис. 6

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.

10) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo" :

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1)
- Togliere la manopola "M" (fig. 14) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
- Introdurre un piccolo cacciavite "D" nel foro "C" (fig. 14) 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.

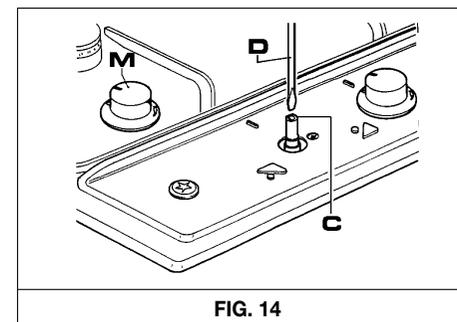


FIG. 14

TRASFORMAZIONI

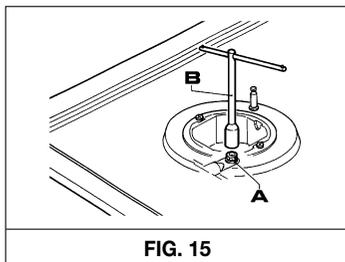
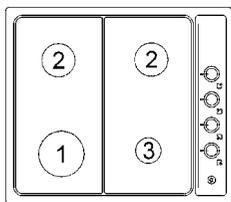
11) SOSTITUZIONE UGELLI

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. 15) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione.

Si consiglia di bloccare energeticamente l'ugello.

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



TABELLA

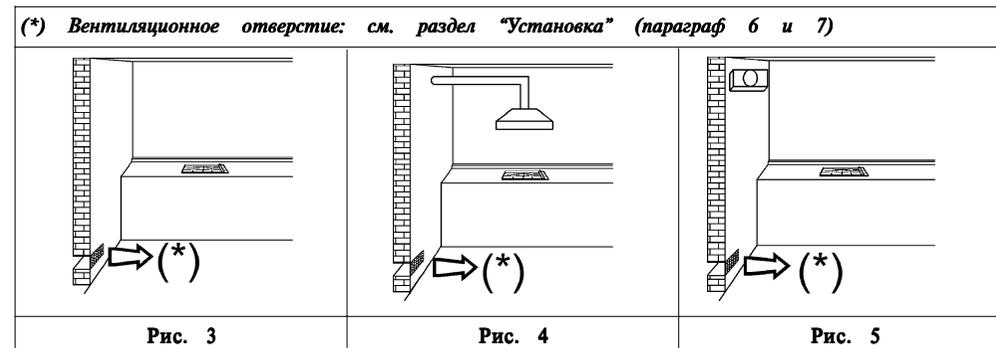
BRUCIATORI		PRESSIONE DI ESERCIZIO	PORTATA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W) Max.
N°	DENOMINAZIONE		g/h	L/h		
1	RAPIDO	BUTANO	218	286	88	3000
		PROPANO	214		88	3000
		NATURALE			117 Y	3000
2	SEMIRAPIDO	BUTANO	127	167	68	1750
		PROPANO	125		68	1750
		NATURALE			98 Z	1750
3	AUSILIARIO	BUTANO	73	95	51	1000
		PROPANO	71		51	1000
		NATURALE			75 X	1000

ПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Примечания:

Использование газовой рабочей поверхности приводит к образованию тепла и влажности в помещении, где она установлена. Поэтому следует предусмотреть хорошую циркуляцию воздуха в помещении кухни, не загромождать отверстия для естественной вентиляции (рис. 3) и включить прибор для принудительной вентиляции (вытяжка или электровентилятор рис. 4 и рис. 5).

Интенсивное и длительное пользование прибором может повлечь необходимость дополнительной вентиляции, например, открыть форточку, или увеличить мощность вытяжки.



ПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

1) КОНФОРКИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После того как Вы откроете газовый кран сети или баллона, следует зажечь конфорки, как описано ниже:

- 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.

- Электророзжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1), затем нажать и отпустить кнопку розжига "Е".

- Автоматический электророзжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1) и нажать ручку до упора.

- Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль

Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1), пока она не сможет поворачиваться дальше, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше.

После возгорания пламени продолжайте нажимать ручку еще около 10 секунд.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ

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

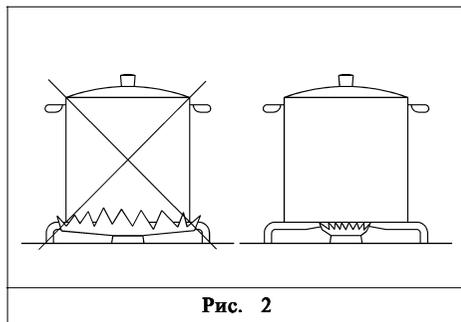
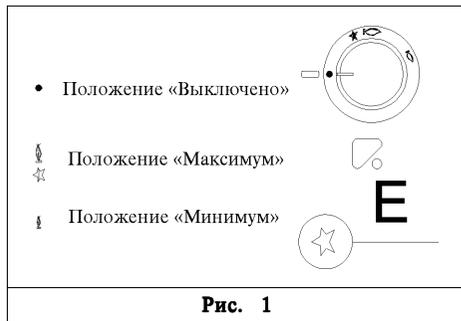
- Для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. нижеследующую таблицу и рис. 2).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум (маленькое пламя рис.1).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.

Конфорки Мощность W Ø Кастрюли см

Скоростная	2600	22 - 22
Полускоростная	1500	16 - 18
Вспомогательная	950	10 - 14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Розжиг конфорок с системой газ-контроль можно осуществлять только тогда, когда ручка находится в положении Максимум (большое пламя рис.1).
- При отключении электроэнергии конфорки можно зажигать спичками.
- Во время использования конфорок не оставляйте прибор без присмотра и не подпускайте к нему детей. Проверьте, чтобы ручки кастрюль были расположены правильно, и следите за приготовлением блюд с использованием растительного и животного масла и жира, так как они легко воспламеняются.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи прибора во время его работы.
- Если рабочая поверхность снабжена крышкой, перед тем как ее открывать, следует удалить все остатки пищи, попавшие на ее поверхность. Если прибор снабжен стеклянной крышкой, при нагревании она может лопнуть. Перед тем как закрыть крышку, выключите конфорки и дайте им остыть.



MANUTENZIONE

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

12) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno del piano è necessario toglierlo dal mobile, capovolgendo, svitare le viti "V" e togliere il cassone "T" (vedi fig. 16).

Dopo aver eseguito le operazioni indicate sopra, si possono sostituire i bruciatori (fig. 17), i rubinetti (fig. 18) ed i componenti elettrici (fig. 19).

NB: con gli apparecchi dotati di accensione automatica, prima di sostituire i rubinetti, si dovrà smontare la barra per l'accensione.

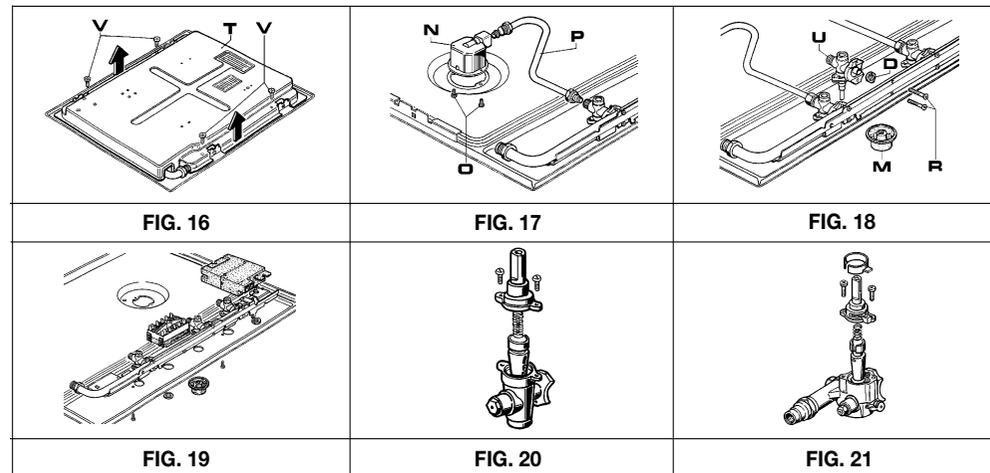
Si consiglia di cambiare la guarnizione "D" tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

Ingrassaggio dei rubinetti (vedi fig. 20 - 21)

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le sottotolate 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.



MANUTENZIONE

TIPI E SEZIONI DEI CAVI D'ALIMENTAZIONE

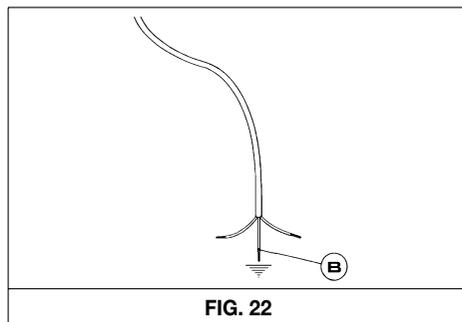
TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR-F	Sezione 3 x 0.75 mm ²
Piano misto con 1 piastra elettrica (1500 W)	H05 RR-F	Sezione 3 x 1 mm ²

ATTENZIONE!!!

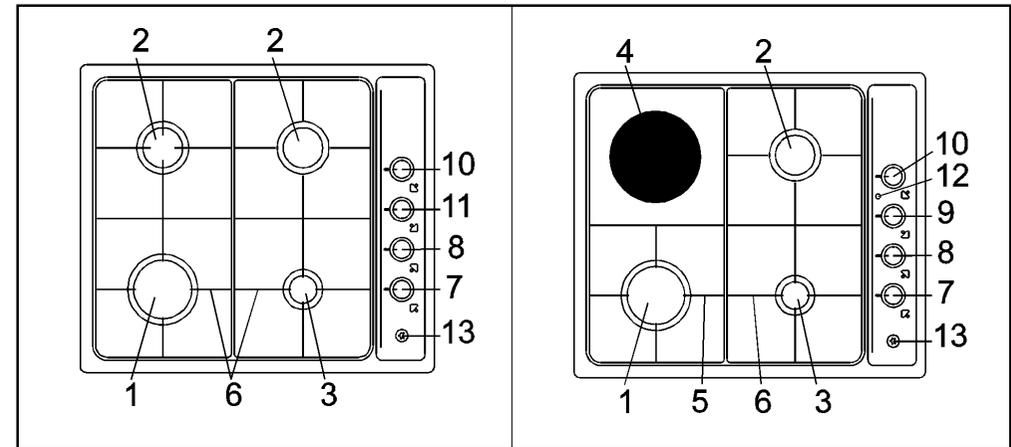
Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (fig. 22) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 9.

POTENZE DEI COMPONENTI ELETTRICI

TIPO	DIAMETRO	POTENZA W
Piastra rapida a 7 posizioni	145	1500



ОПИСАНИЕ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ



1. Скоростная конфорка 2600 W
2. Полускоростная конфорка 1500 W
3. Вспомогательная конфорка 950 W
4. Скоростная электрическая конфорка Ø 145 мм 1500 W
5. Решетка из эмалированной стали на 1 конфорку
6. Решетка из эмалированной стали на 2 конфорки
7. Ручка управления конфорки № 3
8. Ручка управления конфорки № 1
9. Ручка управления электрической конфорки № 4
10. Ручка управления конфорки № 2 (правой)
11. Ручка управления конфорки № 2 (левой)
12. Сигнальная лампочка включения электрической конфорки
13. Кнопка электророзжига



При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.



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 РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Уважаемый покупатель,

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.

Эта инструкция действительна только для стран, чьи идентификационные обозначения приведены на обложке инструкции и на табличке с характеристиками на самом приборе.

Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки или неправильного пользования прибором.



Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции. Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер. 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.

COD.120143PO (120143RU) - 23.11.2001

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:

INSTRUKCJA I WSKAZÓWKI DO INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI PŁYT KUCHENNYCH GAZOWYCH I GAZOWO-ELEKTRYCZNYCH DO ZABUDOWY GA 40 ME COBB (V) GA 40 ME CONN (V) GA 40 ME COMM (V)

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.



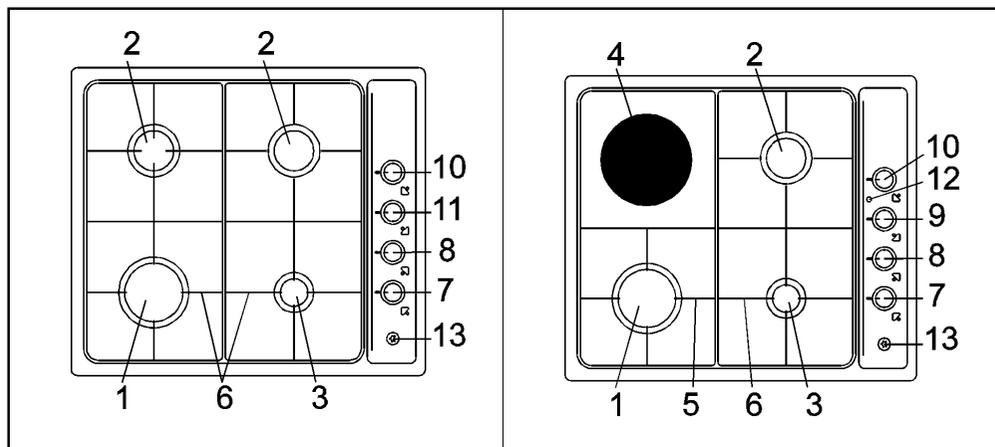
Spis treści

1. Prezentacja	1
2. Opis płyt kuchennych	2
3. Obsługa	3
4. Czyszczenie	7
5. Instalacja	8
6. Regulacja	13
7. Przeróbki	14
8. Konserwacja	15
9. Serwis techniczny i części zamienne	16

Modele z literą "V" na końcu nazwy zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wyływowemu, podnoszące bezpieczeństwo użytkownika.

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.

OPIS PŁYT KUCHENNYCH



- | | |
|---|--------|
| 1. Palnik szybko gotujący | 3000 W |
| 2. Palnik średni | 1750 W |
| 3. Palnik pomocniczy | 1050 W |
| 4. Płytką elektryczną gotującą Ø145 mm | 1500 W |
| 5. Kratka ze stali emaliowanej jednopalnikowa | |
| 6. Kratka ze stali emaliowanej dwupalnikowa | |
| 7. Pokrętko palnika nr 3 | |
| 8. Pokrętko palnika nr 1 | |
| 9. Pokrętko płytki elektr. nr 4 | |
| 10. Pokrętko palnika nr 2 (prawy) | |
| 11. Pokrętko palnika nr 2 (lewy) | |
| 12. Kontrolka włączonej płytki elektrycznej | |
| 13. Przycisk zapalacza elektrycznego | |

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.

KONSERWACJA

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

Rodzaje płyt	Rodzaj przekroju	Zasilanie jednofazowe
Płyta gazowa	H05 RR-F	Przekrój 3 x 0.75 mm ²
Płyta gazowo-elektryczna z 1 płytką elektryczną (1500 W)	H05 RR-F	Przekrój 3 x 1 mm ²

UWAGA !!!

W przypadku wymiany przewodu zasilającego, instalator powinien pamiętać o pozostawieniu przewodu uziemiającego dłuższego od przewodów fazowych oraz o postępowaniu ściśle według zaleceń zawartych w instrukcji.

MOC ELEMENTÓW ELEKTRYCZNYCH

Rodzaj	Średnica	Moc (W)
Płytką szybko gotująca 7-pozycyjna	145	1500

KONSERWACJA

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

12) WYMIANA CZĘŚCI

W celu wymiany części znajdujących się wewnątrz płyty należy zdjąć płytę z mebla, obrócić ją, odkręcić śrubki "V" i zdjąć obudowę "T" (rys. 16).

UWAGA: w urządzeniach posiadających automatyczne zapalenie gazu, zanim przystąpi się do wymiany kurków, należy zdjąć trzpień zapalacza.

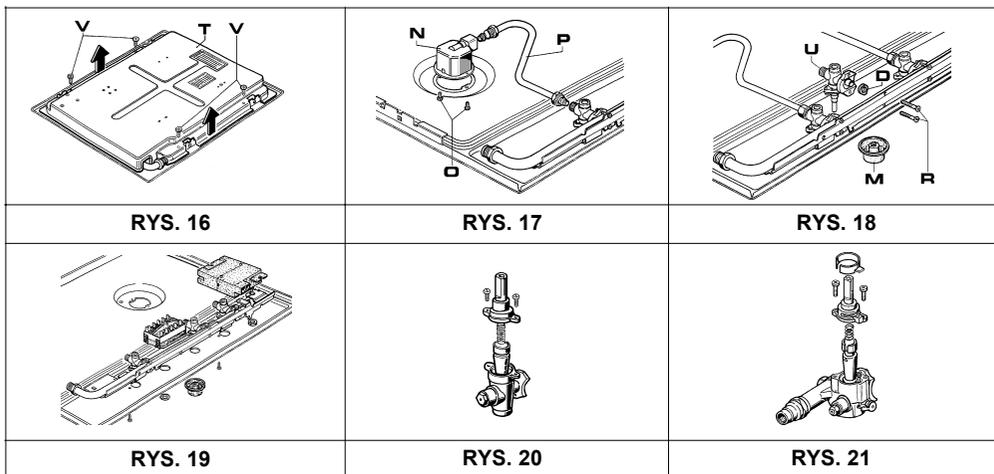
Przy wymianie kurków w celu zapewnienia szczelności połączenia, należy za każdym razem wymieniać również uszczelki "D" pomiędzy korpusem a kolektorem (rys. 18).

Smarowanie kurków (rys. 20 i 21)

Jeśli przy manipulowaniu kurkiem napotykamy na jakikolwiek opór, należy od razu przystąpić do jego nasmarowania, postępując wg poniższych zaleceń :

- Wymontować korpus kurka.
- Oczyszczyć trzpień i jego obsadę używając szmatki nasączonej detergentem.
- Nasmarować delikatnie trzpień odpowiednim smarem.
- Włożyć trzpień, pokręcić nim kilka razy, wyjąć jeszcze raz, wytrzeć nadmiar smaru i upewnić się, czy kanały doprowadzające gaz są drożne.
- Zamontować wszystkie części z powrotem w kolejności odwrotnej do kolejności wymontowywania.

Trzeba zdjąć panel sterujący i płytę podpalnikową wg opisu w punkcie 13. Aby ułatwić pracę osobie dokonującej wymiany na następnej stronie podajemy tabelę zawierającą przekroje kabli zasilających i moc poszczególnych elementów elektrycznych.



OBSŁUGA

1) PALNIKI

Na powierzchni płyty nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, na którym przedstawiono, który palnik jest obsługiwany przez dane pokrętło. Po odkręceniu zaworu instalacji gazowej lub butli gazowej, palnik można zapalić w sposób następujący:

– Zapalanie ręczne

Wcisnąć i przekręcić odpowiednie pokrętło w lewo, ustawić je w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1) i zbliżyć do palnika zapaloną zapalniczkę.

– Zapalanie elektryczne

Wcisnąć i przekręcić odpowiednie pokrętło w lewo, ustawić je w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1) a następnie nacisnąć i zwolnić przycisk zapalacza "E".

– Zapalanie elektryczne automatyczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętło, ustawiając je w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1) i wcisnąć je do końca.

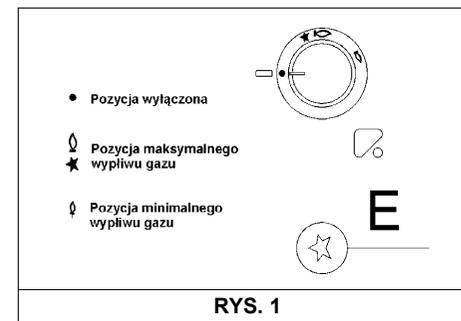
– Zapalenie palników wyposażonych w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu

Aby zapalić palnik wyposażony w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu, należy przekręcić odpowiednie pokrętło do pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1), a następnie wcisnąć pokrętło. Po zapaleniu się palnika przytrzymać wciśnięte pokrętło przez około 10 sekund.

JAK KORZYSTAĆ Z PALNIKÓW

Chcąc uzyskać najlepsze wyniki przy jak najniższym zużyciu gazu, należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

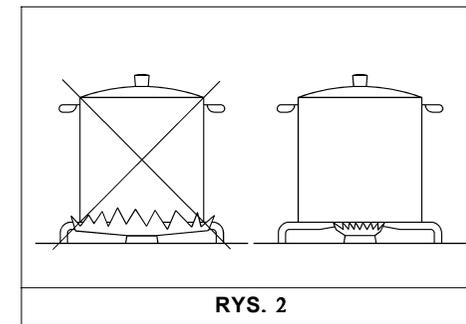
- Do każdego palnika stosować odpowiednie garnki (patrz tabela poniżej i rys. 2).
- Do doprowadzenia do wrzenia ustawić pokrętło w pozycji Minimum (mały płomień, rys. 1).
- Korzystać z garnków z pokrywą.
- Wersja płyty 4-palnikowej z 1 płytką elektryczną jest wyposażona w **kratkę redukcyjną, którą należy położyć na palniku pomocniczym (małym tylnym)**. Pozwala to korzystać z bardzo małych naczyń.



Palnik	Moc W	Ø Garnka cm
Szybko gotujący	3000	20 ÷ 22
Średni	1750	16 ÷ 18
Pomocniczy	1050	10 ÷ 14

ZALECENIA:

- **Zapalanie palników z zabezpieczeniem przeciw wypływowi gazu jest możliwe tylko wtedy, gdy pokrętło ustawione jest w pozycji Maksimum (duży płomień, rys. 1).**
- **W przypadku braku prądu można zapalić palniki przy pomocy zapalniczek lub zapalniczki.**
- **Podczas korzystania z palników nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru i należy zwrócić uwagę, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci. Przede wszystkim należy upewnić się, czy rączki garnków są ustawione w sposób właściwy. Prosimy zwrócić uwagę na potrawy zawierające olej lub inne tłuszcze – są łatwopalne.**
- **Kiedy kuchnia jest włączona, nie wolno w jej pobliżu stosować sprayów.**

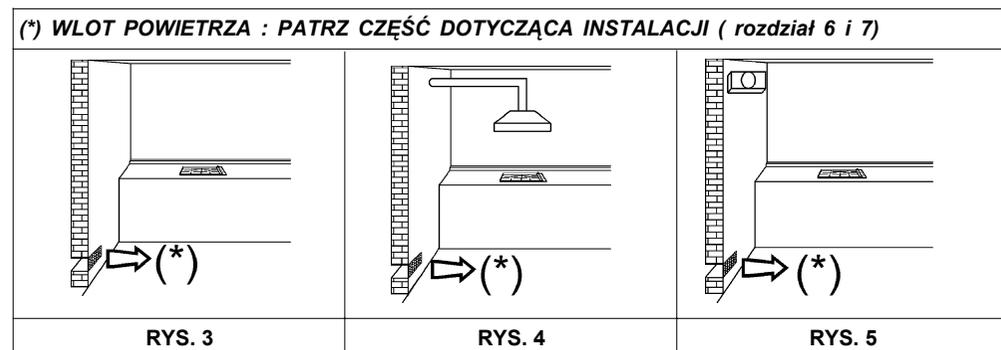


OBSŁUGA

Uwagi:

Podczas korzystania z kuchni gazowej w pomieszczeniu, wytwarzane są ciepło i wilgoć. Należy więc zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia nie zasłaniając kratki wentylacyjnych (rys. 3).

Intensywne i długotrwałe korzystanie z kuchni może wymagać dodatkowej wentylacji pomieszczenia, na przykład przez otwarcie okna lub włączenie większej mocy wyciągu czy wentylatora jeżeli takie istnieją.



PRZERÓBK

11) WYMIANA DYSZ

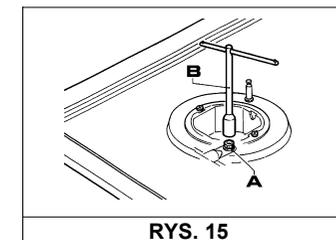
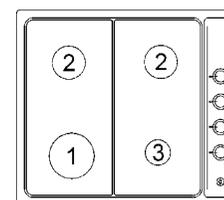
Palniki są dostosowane do różnych rodzajów gazu, należy jedynie założyć odpowiedni rodzaj dysz. W tym celu należy zdjąć kołpaki palników a następnie kluczem "B" odkręcić dyszę "A" (rys. 15) i zastąpić ją dyszą odpowiednią do użytkowanego gazu, po czym mocno ją zablokować.

Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować palniki tak jak to opisano w

paragrafie 10, oraz nałożyć ponownie ewentualne plomby. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego rodzaju gazu do którego urządzenie zostało wyregulowane.

Dla wygody instalatora zamieszczamy poniżej tabelę z podanymi wartościami przepustowości, wydajności cieplnej palników, średnicy dysz i ciśnienia roboczego dla poszczególnych rodzajów gazu.

ROZMIESZCZENIE PALNIKÓW



TABELA

Lp.	Palniki Nazwa	Gaz	Przepustowość		Średnica dysz 1/100mm	Wydajność ciepła W	
			g/h	L/h		Max.	
1	Szybko gotujący	GPM	236	318	85	3000	3000
		GZ 35	442		165 F2		
		GZ 50			124 Y		
2	Średni	GPM	138	185	66	1750	1750
		GZ 35	258		131 Y		
		GZ 50			105 Z		
3	Pomocniczy	GPM	83	111	52	1050	1050
		GZ 35	155		106 Y		
		GZ 50			80 X		

PODSTAWOWE DANE STOSOWANYCH GAZÓW

Grupa gazu	Podgrupa gazu	Liczba Wobbego		Średnie ciepło spalania	Średnia wartość opałowa	Ciśnienie przyłączeniowe	
-	-			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 techn. GPB-B	-	-	MJ/Kg		3,6	
				49,9	45,6		

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 plombę.

10) KURKI

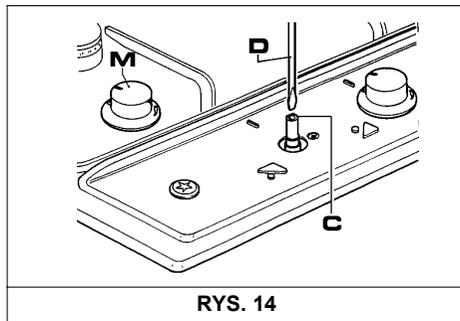
Regulacja "Minimum"

– Zapalić palnik i ustawić pokrętło w pozycji "Minimum" (mały płomień, Rys. 1).

– Zdjąć pokrętło "M" (Rys. 14), zamocowane na kurku lekko pociągając.

– Wprowadzić mały śrubokręt "D" do otworu "C" (Rys. 14) i przekręcić w prawo lub w lewo wręć regulacyjny aż do ustawieniażądanego poziomu płomienia "Minimum".

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



RYS. 14

OBSŁUGA

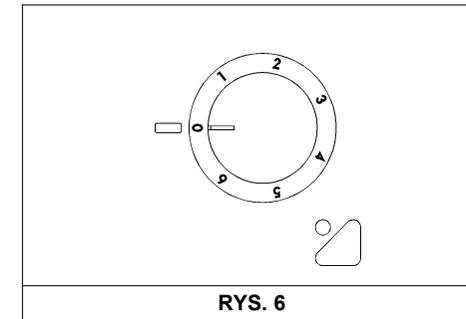
2) JAK KORZYSTAĆ Z PŁYTEK ELEKTRYCZNYCH

Płyty gazowo-elektryczne wyposażone są w jedną płytkę elektryczną szybko gotującą. Jest ona sterowana siedmiopozycyjnym przełącznikami (Rys. 6 i) a ich włączenie następuje przez ustawienie przełącznika w żądanej pozycji. Na panelu sterującym nad każdym pokrętkiem widnieje

schemat, na którym wskazane jest, która płytką obsługiwana jest przez dane pokrętło (Rys. 6). Zapalenie się lampki w kolorze czerwonym sygnalizuje włączenie jednej z płytek.

TABELA

Płytką gotująca	Natężenie ciepła	Rodzaj gotowania
0	Wyłączona	
1	Letnia	Rozpuszczanie masła, czekolady, ogrzewanie niewielkich ilości płynów.
2	Lekko ciepła	Ogrzewanie większych ilości płynów, przygotowywanie kremów, sosów wymagających długiego gotowania.
3	Ciepła	Rozmrażanie produktów zamrożonych i duszenie, doprowadzanie do temperatury wrzenia.
4	Średnio ciepła	Gotowanie potraw, które należy doprowadzić do wrzenia, pieczenie mięs delikatnych i ryb.
5	Gorąca	Pieczenie kotletów i befsztyków, duszenie dużych kawałków mięsa.
6	Bardzo gorąca	Doprowadzanie do wrzenia dużych ilości płynów, smażenie.



RYS. 6

OBSŁUGA

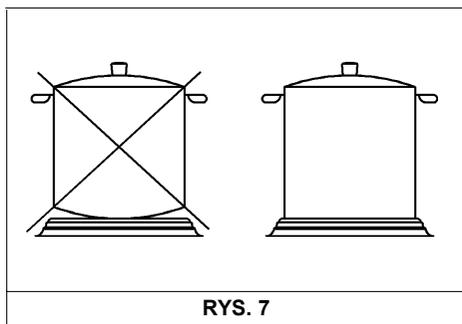
ZALECENIA :

Przy pierwszym użytkowaniu płytki lub żeluzi pozostawała ona nieużywana przez dłuższy czas, w celu pozbycia się ewentualnej wilgoci wchłoniętej przez warstwę izolacyjną należy, pozwolić jej wyschnąć poprzez włączenie jej i pozostawienie na około 30 minut w pozycji 1. Należy ponadto pamiętać, że prawidłowe użycie wymaga:

- Włączenie prądu dopiero po postawieniu garnka na płytce.
- Korzystania z garnków z płaskim i grubym dnem (Rys. 7).
- Nie korzystania z garnków o średnicy dna mniejszej od średnicy płytki.
- Wytarcia dna garnka przed postawieniem na płytce.
- Nie pozostawiania kuchni bez nadzoru podczas korzystania z płytki oraz

zwracania uwagi, aby w jej pobliżu nie przebywały dzieci. Szczególną uwagę należy zwracać na prawidłowe ustawienie garnków oraz ich rączek podczas gotowania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczu, ponieważ są one łatwopalne.

- Po wyłączeniu, gdy płytka pozostaje gorąca jeszcze przez dłuższy czas, nie należy dotykać jej rękoma lub stawiać na niej żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- W momencie zauważenia jakiegokolwiek RYSy na powierzchni płytki, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Jeżeli płyta kuchenna wyposażona jest w pokrywę, przed jej zamknięciem, należy usunąć wszystkie resztki jedzenia, które wykłpiły na jej powierzchni. Jeżeli pokrywa jest szklana, przed zamknięciem pokrywy należy doprowadzić do ostudzenia płyty.



RYS. 7

INSTALACJA

9) 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.
- Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać za pomocą przewodu ze standardową wtyczką dostosowaną do parametrów technicznych podanych na tabliczce znamionowej. Połączyć przewody według rys. 13 z zachowaniem poniższych wskázówek:

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

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

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

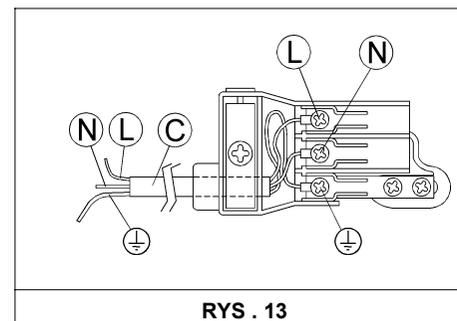
- Przewód zasilający powinien być tak umieszczony, aby w żadnym miejscu nie stykał się z miejscami narażonymi na temperatury wyższe niż 95°C.
- Do podłączenia nie należy używać połączeń nieoryginalnych, przedłużaczy i rozgáęziaczy, gdyż mogłoby to spowodować przegrzanie się instalacji a w konsekwencji 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 dyferencjalowego 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 X, i że ewentualne ścianki boczne nie mogą przewyższać poziomu płyty podpalnikowej. Poza tym ścianka tylna i powierzchnie przylegające do płyty muszą być wytrzymałe na temperatury nie niższe niż 95°C.



RYS. 13

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.

Do podłączenia płyty należy użyć :

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

Wzory etykiet samoprzylepnych znajdujących się na wyposażeniu płyty do wypełnienia dla instalatora.

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.

CZYSZCZENIE

UWAGA:

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zakręcić dopływ gazu.

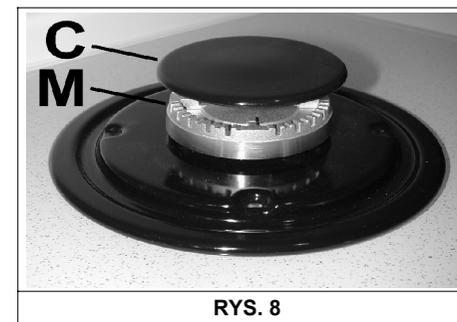
ZALECENIA:

Przed ponownym złożeniem palnika należy zastosować się do niżej podanych wskazówek :

- Należy sprawdzić, czy otwory kołpaków palników "M" są drożne (Rys. 8).
- Upewnić się, czy emaliowana nakrywka "C" (Rys. 8) została prawidłowo nałożona na kołpak palnika. Warunek ten zostaje spełniony, gdy nakrywka nałożona na kołpak jest zupełnie stabilna.
- Aby umieścić kratkę w sposób prawidłowy, należy ją położyć stroną z zaokrąglonymi rogami w kierunku bocznego brzegu płyty.
- Jeżeli otwarcie lub zamknięcie któregokolwiek kurka sprawia trudność, nie należy robić tego na siłę, lecz jak najszybciej zwrócić się o pomoc do punktu serwisowego.
- Po użyciu, w celu zachowania płytek w dRYSym stanie, każdą płytkę należy czyścić przy użyciu dostępnych na rynku produktów do czyszczenia płytek elektrycznych, tak aby ich powierzchnia pozostawała stale czysta i błyszcząca. Czynność ta zapobiega utlenianiu się (rdzewieniu).

3) PŁYTA PODPALNIKOWA

Chcąc utrzymać połysk szklanej powierzchni płyty, bardzo ważne jest, aby po każdym użytkowaniu umyć ją ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie spłukać i wytrzeć. W ten sam sposób należy czyścić emaliowane kratki, emaliowane nakrywki "C", kołpaki palników "T" (Rys. 8). Do czyszczenia można przystępować, kiedy płyta i jej poszczególne elementy nie są już gorące. **Nie należy używać do czyszczenia ostrych metalowych zmywaków, proszków powodujących zaRYSowania na powierzchni oraz sprayów korozyjnych.** Nie należy dopuszczać, aby ocet, kawa, mleko, słona woda, sok z cytryny lub sos pomidorowy przez dłuższy czas pozostawały w kontakcie z powierzchnią płyty.



RYS. 8

INSTALACJA

UWAGI DLA INSTALATORÓW

Instalacja, wszelkie regulacje, zmiany i czynności związane z konserwacją opisane w tej części mogą być wykonywane tylko i wyłącznie przez osoby do tego uprawnione.

Nieprawidłowa instalacja może być przyczyną szkód, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Zabezpieczenia i przyrządy do regulacji pracy urządzenia mogą być zmieniane lub naprawiane tylko i wyłącznie przez autoryzowane zakłady serwisowe.

Podłączenie kuchenki do instalacji gazowej oraz warunki wentylacji pomieszczeń muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14.12.1994 (Dz. U. Nr 15, 25.02.1999).

4) MONTAŻ PŁYTY W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty. **Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe,...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.**

PŁYTA W KSZTAŁCIE PROSTOKĄTA

Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 9, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiednich (rys.10).

PŁYTA NIEPROSTOKĄTNA

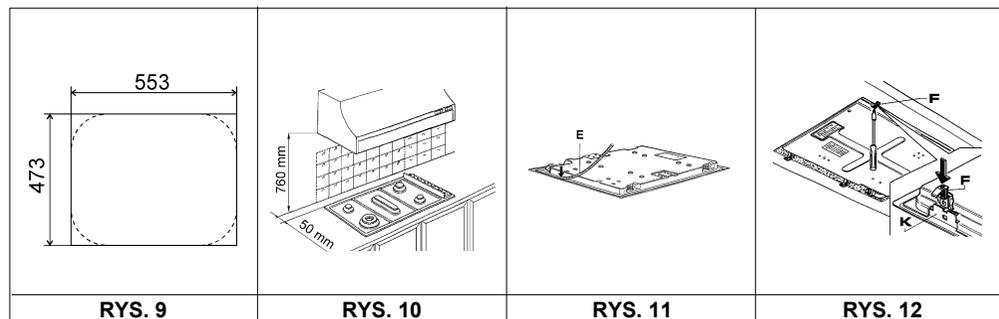
Należy wyciąć w blacie kuchennym owalny otwór do założenia płyty patrz linia przerywana na rys. 9, posługując się specjalnym papierowym wzorem załączonym do wyposażenia urządzenia. Ułożyć papierowy wzór tak, aby zachowane były niezbędne odstępy od obiektów sąsiednich (rys.10).

Urządzenie kwalifikowane jest jako klasa 3, a więc musi spełniać wszystkie wymogi przewidziane dla tej klasy.

5) MOCOWANIE PŁYTY

Płyta została wyposażona w specjalną uszczelkę, zapobiegającą przedostawaniu się płynów do środka. Aby założyć prawidłowo uszczelkę, należy dokładnie wykonać poniższe zalecenia:

- Oderwać paski uszczelki "E" uważając, aby nie uszkodzić przezroczystej warstwy ochronnej uszczelki.
- Odwrócić płytę, ułożyć odpowiednio uszczelkę "E" (rys. 11) pod krawędzią płyty , tak aby zewnętrzna strona uszczelki idealnie dotykała zewnętrznej krawędzi płyty. Końcówki pasków uszczelki należy ułożyć w taki sposób, aby stykały się z sobą, lecz nie nachodziły na siebie.
- Docisnąć uszczelkę do szkła płyty tak, aby przywierała do niej na całej powierzchni jednakowo.
- Usunąć ochronny pasek papieru z uszczelki, założyć haki mocujące na specjalnych zaczepach "K" stelaża i ułożyć płytę w wyciętym otworze. Przykręcić wkrętami do zaczepów mocujących (rys. 12).



INSTALACJA

WAŻNE ZALECENIA DO INSTALACJI

Przypominamy instalatorom, że wysokość ewentualnych ścianek bocznych mebli kuchennych sąsiadujących z płytą nie może przekraczać wysokości, na której zamontowana jest sama płyta. Poza tym ścianka tylna i powierzchnie przylegające do płyty muszą być wytrzymałe na temperatury do 95°C.

Klej łączący laminat z meblem musi być wytrzymały na temperatury nie niższe niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się okładziny. 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 to nie jest podłączone do systemu odprowadzania spalin. Dlatego też należy je podłączyć ściśle według wymienionych niżej zasad.

6) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Aby zapewnić poprawne działanie urządzenia, jest rzeczą niezbędną, aby pomieszczenie, w którym urządzenie zostało zainstalowane, było stale wentylowane. Konieczna ilość powietrza to taka, jakiej w normalnych warunkach wymaga spalanie gazu i wentylacja pomieszczeń o kubaturze nie mniejszej niż 20 m³. Naturalny dopływ powietrza powinien być zapewniony przez otwory znajdujące się w ścianach budynku o przekroju minimum 100 cm² (Rys. 3). Otwory powinny być wykonane tak, aby nie można było ich zasłonić. Dopuszcza się także wentylację pośrednią, czyli pobieranie powietrza z pomieszczeń sąsiadujących z tym w którym została zainstalowana płyta kuchenna.

7) USTAWIENIE URZĄDZENIA W POMIESZCZENIU I PRZEWIETRZANIE

Urządzenia gazowe muszą mieć zapewnioną możliwość odprowadzania spalin za pomocą wyciągów podłączonych do kominów, kanałów dymnych lub bezpośrednio z wyjściem na zewnątrz (Rys. 4). W przypadku braku możliwości zastosowania wyciągu, dopuszcza się wykorzystanie wentylatora zamontowanego na oknie lub ścianie wychodzącej na zewnątrz, który należy uruchamiać zawsze podczas korzystania z kuchni (Rys. 5), pod warunkiem ścisłego zachowania przepisów dotyczących wentylacji zawartych w normach (PN-83/B-03430).

8) 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 Państwie mieszkaniu.