

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

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 и 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.

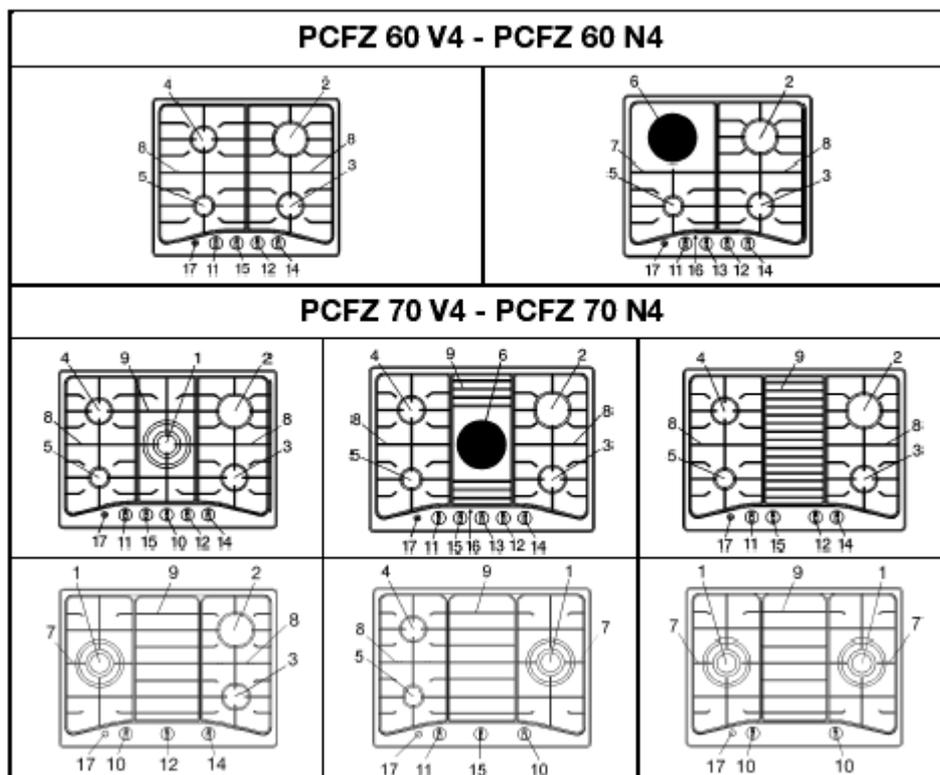
Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- 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

На изделие имеется сертификат Ростеста.

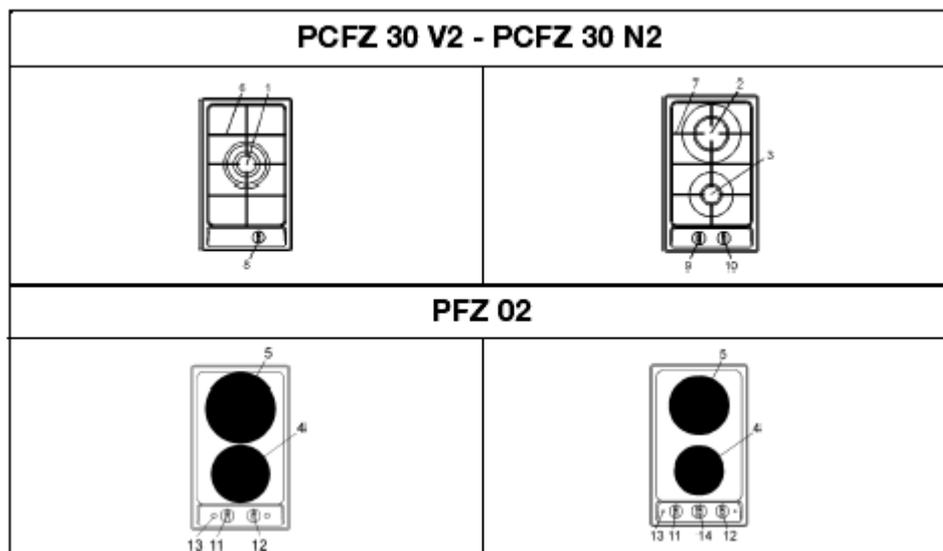
Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

ОПИСАНИЕ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ



- | | |
|--|-------------|
| 1. Конфорка «тройная корона» | 3100 ÷ 3350 |
| 2. Быстрая конфорка | 3000 Вт |
| 3. Полубыстрая передняя правая конфорка | 1400 Вт |
| 4. Полубыстрая задняя левая конфорка | 1750 Вт |
| 5. Вспомогательная конфорка | 1000 Вт |
| 6. Электрическая конфорка Ø 145 мм | |
| 7. Решетка из эмалированной стали на 1 конфорку | |
| 8. Решетка из эмалированной стали на 2 конфорки | |
| 9. Решетка из эмалированной стали центральная | |
| 10. Ручка управления конфорки № 1 | |
| 11. Ручка управления конфорки № 5 | |
| 12. Ручка управления конфорки № 2 | |
| 13. Ручка управления электрической конфорки № 6 | |
| 14. Ручка управления конфорки № 3 | |
| 15. Ручка управления конфорки № 4 | |
| 16. Сигнальная лампочка включения электрической конфорки | |
| 17. Кнопка электророзжига | |

ОПИСАНИЕ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ



- | | |
|--|-------------|
| 1. Конфорка «тройная корона» | 3100 ÷ 3350 |
| 2. Быстрая конфорка | 3000 Вт |
| 3. Вспомогательная конфорка | 1000 Вт |
| 4. Электрическая конфорка Ø 145 мм | |
| 5. Электрическая конфорка Ø 180 мм | |
| 6. Решетка из эмалированной стали на 1 конфорку | |
| 7. Решетка из эмалированной стали на 2 конфорки | |
| 8. Ручка управления конфорки № 1 | |
| 9. Ручка управления конфорки № 3 | |
| 10. Ручка управления конфорки № 2 | |
| 11. Ручка управления электрической конфорки № 5 | |
| 12. Ручка управления электрической конфорки № 4 | |
| 13. Сигнальная лампочка включения электрической конфорки | |
| 14. Таймер | |

ПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

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

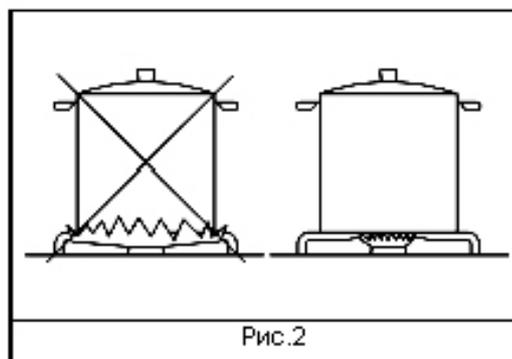
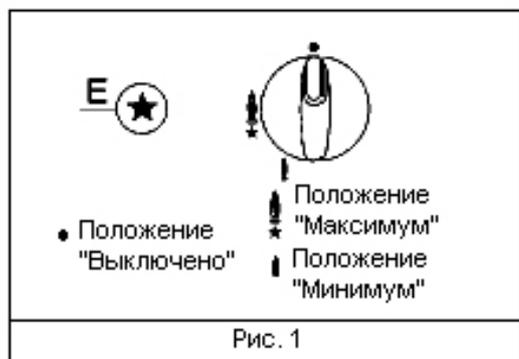
Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1), пока она не сможет поворачиваться дальше, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше.

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
Тройная корона	3100 ÷ 3350	24 ÷ 26
Быстрая	3000	20 ÷ 22
Полубыстрая передняя правая	1400	16 ÷ 18
Полубыстрая задняя левая	1750	16 ÷ 18
Вспомогательная	1000	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.
- Используйте только кастрюли с плоским дном.

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.

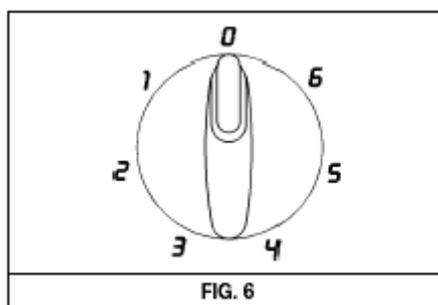


2) ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Включение электрических конфорок

Комбинированные рабочие поверхности оснащены одной электрической конфоркой обычного или скоростного типа. Она регулируется переключателем, имеющим 7 положений (см. рис.6) и её включение производится поворотом ручки и её установкой в нужное положение. На передней панели рядом с ручкой приведена схема с указанием расположения конфорки (см. рис. 6). Красная контрольная лампочка указывает на включение конфорки. Приводим ориентировочную таблицу по использованию конфорки

Обычная или 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



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 конфорки остаются горячими 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.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ:

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

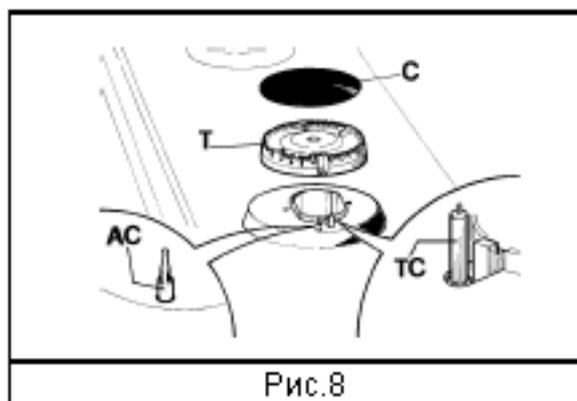
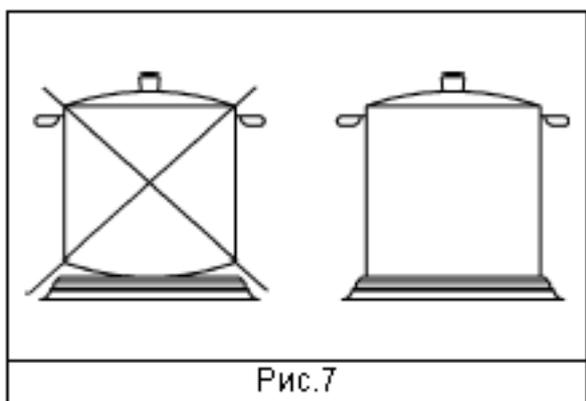
3) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Варочную поверхность, эмалированные решетки, крышки рассекаателя «С» и рассекатели «Т» (см. рис. 8) следует периодически мыть теплой водой с мылом. Затем их следует вымыть чистой водой и вытереть насухо. Эмалированные поверхности следует мыть только после того, как они остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками и использовать абразивные порошки. Не оставляйте надолго на эмалированной поверхности уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный или томатный сок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

При установке на место деталей следует выполнять следующие рекомендации:

- Проверить, чтобы отверстия рассекаателей «Т» (рис. 8) не были засорены посторонними предметами.
- Проверить, чтобы эмалированные крышки «Т» (рис. 8) были правильно расположены на рассекателях. Крышки расположены правильно, если они не сдвигаются с места.
- Решетку следует устанавливать закругленными углами наружу.
- 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).



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, за которые производитель не несет ответственность.

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 в мм приведены на рис. 9/А и 9/В. Следует соблюдать минимальные размеры между прибором и боковыми, задней и верхней стенами (см. рис. 9/А-9/В и 10).

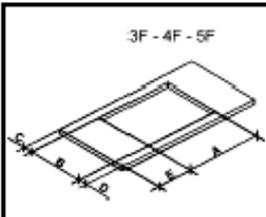
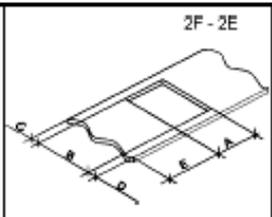
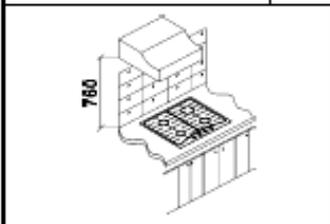
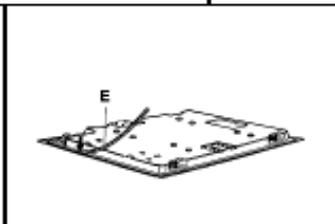
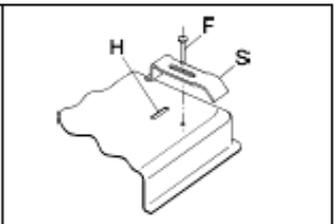
Данный прибор относится к 3 классу и в отношении него должны соблюдаться все нормы, предусмотренные для подобных приборов.

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 бумажной основы, следя, чтобы от них не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность. Правильно расположите прокладку “Е” (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 рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Вставьте крепежные кронштейны S в соответствующие пазы на корпусе прибора H и закрепите их винтами F (рис. 12).

РАЗМЕРЫ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ

 <p style="text-align: center;">3F - 4F - 5F</p>	 <p style="text-align: center;">2F - 2E</p>																									
Рис. 9/А	Рис. 9/В																									
		<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>A</th> <th>B</th> <th>C</th> <th>D</th> <th>E</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4F</td> <td>553</td> <td>473</td> <td>67,5</td> <td>59,5</td> <td>100 мин.</td> </tr> <tr> <td>3F- 5F</td> <td>553</td> <td>473</td> <td>67,5</td> <td>59,5</td> <td>175 мин.</td> </tr> <tr> <td>2F- 2E</td> <td>280</td> <td>480</td> <td>57,5</td> <td>557,5</td> <td>100 мин.</td> </tr> </tbody> </table>		A	B	C	D	E	4F	553	473	67,5	59,5	100 мин.	3F- 5F	553	473	67,5	59,5	175 мин.	2F- 2E	280	480	57,5	557,5	100 мин.
	A	B	C	D	E																					
4F	553	473	67,5	59,5	100 мин.																					
3F- 5F	553	473	67,5	59,5	175 мин.																					
2F- 2E	280	480	57,5	557,5	100 мин.																					
 <p style="text-align: center;">780</p>																										
Рис.10	Рис.11	Рис.12																								

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

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

Установка прибора должна соответствовать действующим нормам безопасности.

Этот прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, в помещении должна быть предусмотрена вентиляционная система 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.

ВНИМАНИЕ: Если конфорки рабочей поверхности не снабжены термопарным предохранителем (газ-контроль), сечение вентиляционного отверстия должно быть не менее 200 см².

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.

8) ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке, которая находится в нижней части рабочей поверхности, характеристикам газовой сети.

В таблице, приведенной на странице 15 данной инструкции и в табличке, прикрепленной 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.

После завершения подсоединения следует проверить герметичность при помощи мыльного раствора. Нельзя использовать для этих целей открытое пламя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Напоминаем, что впускной патрубок прибора - цилиндрический с выступом, с резьбой 1/2" газ.
- Прибор соответствует европейским и российским нормам по газовой безопасности.

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. маркировочную табличку, прикрепленную 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°C.
- 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.

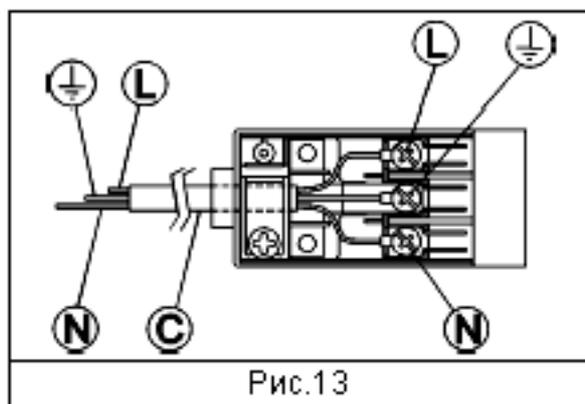
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Информируем установщика, что комбинированный прибор относится к типу Y. Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать нагрев, соответствующий 95°C.

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:

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



УСТАНОВКА

10) УСТАНОВКА ПРИБОРОВ, ОСНАЩЕННЫХ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГОМ НА БАТАРЕЙКАХ

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.

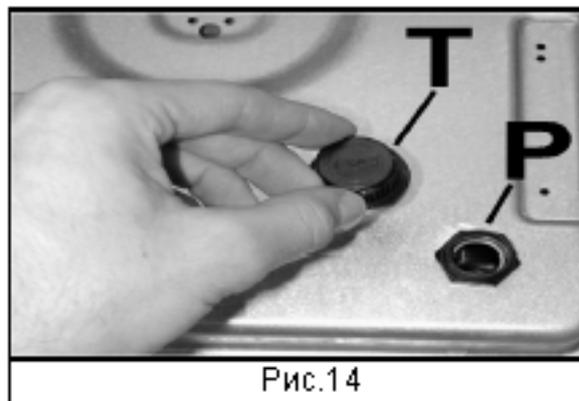
На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания плиты, размеры которого в мм приведены на рис. 9/А и 9/В. Следует соблюдать минимальные размеры между прибором и боковыми, задней и верхней стенами (см. рис. 9/А-9/В и 10).

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

11) 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 бумажной основы, следя, чтобы от них не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность, Правильно расположите прокладку “Е” (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.
- Отверните заглушку контейнера для батарейки «Т» (рис. 14) и вставьте батарейку 1,5 В (к прибору не прилагается) полюсом «+» вверх. Прикрутите заглушку.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами. Снимите с прокладки полоску защитной бумаги, вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Вставьте крепежные кронштейны S в соответствующие пазы на корпусе прибора Н и закрепите их винтами F (рис. 12).



РЕГУЛИРОВКА

Перед тем как приступать к работам по регулировке следует отключить прибор от сети. По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы. На установленных на приборе конфорках нет необходимости регулировать поток воздуха.

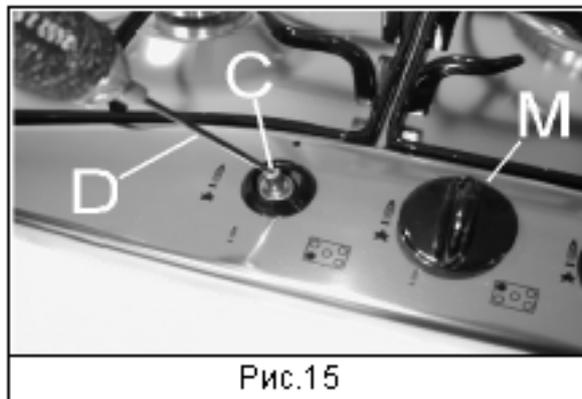
10) ВЕНТИЛИ

Регулировка «Минимума»:

- Зажечь конфорку и установить ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя рис. 1).
- Снять ручку вентиля «М» (рис. 15), которая просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.
- Вставить маленькую отвертку «D» в отверстие «С» (рис. 15) 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.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20 и G110, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 и G31 винт должен быть закручен до конца.



11) ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки форсунок, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Для этого следует снять рассекатель конфорки, при помощи торцевого ключа «В» отвернуть форсунку «А» (см. рис. 16) и заменить ее на форсунку соответствующую типу используемого газа. Форсунки рекомендуется прикручивать крепко.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке конфорок, как это описано в параграфе 11, затем следует установить пломбу и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с форсунками.

Пакет с форсунками и табличками прилагается в комплекте. Если он отсутствует, следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

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

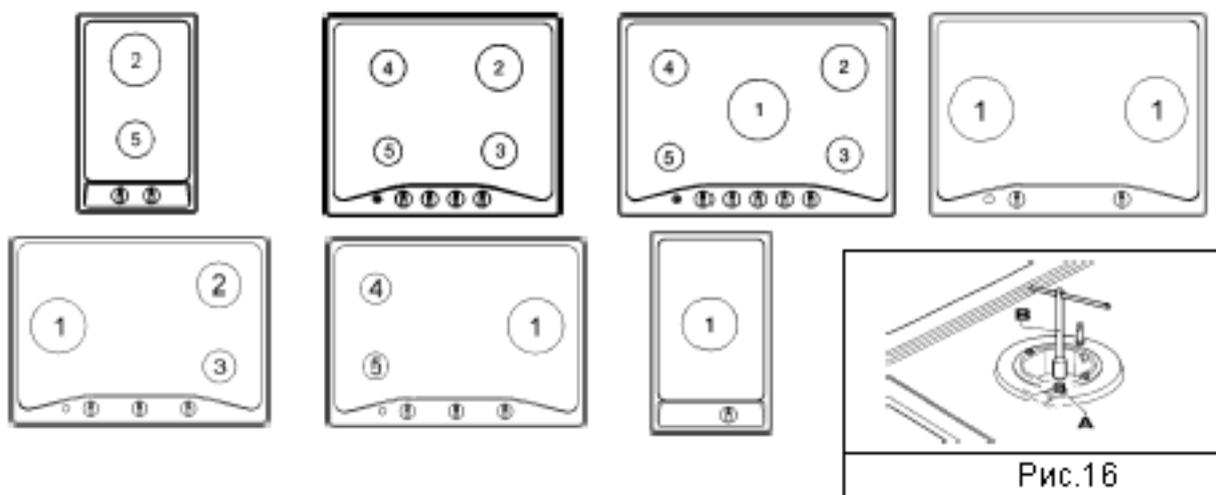


Рис.16

ТАБЛИЦА

Конфорки №	Название	Газ	Рабочее давление mbar	Расход газа		Диаметр форсунки 1/100 мм	Производительность по теплу (Вт)	
				G/h	L/h		Мин	Макс
1	Тройная корона	G30-бутан	28-30	244		93	1400	3350
		G31-пропан	37	239		93	1400	3350
		G20-природн.	20		314	124Y	1400	3350
		G110-городск. (*)	8		748	300 6	1400	3350
2	Скорост.	G30-бутан	28-30	218		88	750	3000
		G31-пропан	37	214		88	750	3000
		G20-природн.	20		286	115Y	750	3000
		G110-городск. (*)	8		680	270 3	750	3000
3	Полускор. передняя правая	G30-бутан	28-30	102		58	500	1400
		G31-пропан	37	107		58	500	1400
		G20-природн.	20		133	85 Y	500	1400
		G110-городск. (*)	8		317	170 2	500	1400
4	Полускор. задняя левая	G30-бутан	28-30	127		65	500	1750
		G31-пропан	37	125		65	500	1750
		G20-природн.	20		167	97 Z	500	1750
		G110-городск. (*)	8		397	190 2	500	1750
5	Вспомогательная	G30-бутан	28-30	73		50	400	1000
		G31-пропан	37	71		50	400	1000
		G20-природн.	20		95	72 X	400	1000
		G110-городск. (*)	8		227	145 2	400	1000

(*) Только для плит с предохранительной терморпарой

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 снять ручки и все подвижные части прибора (решетки, рассекатели и крышки рассекателей), затем следует открутить винты крепления конфорок «V» (см. рис. 17), вынуть ручки и снять рабочий стол.

После выполнения вышеуказанных операций можно приступить к замене конфорок (рис. 18), вентилях (рис. 19) и деталей электрооборудования (рис. 20).

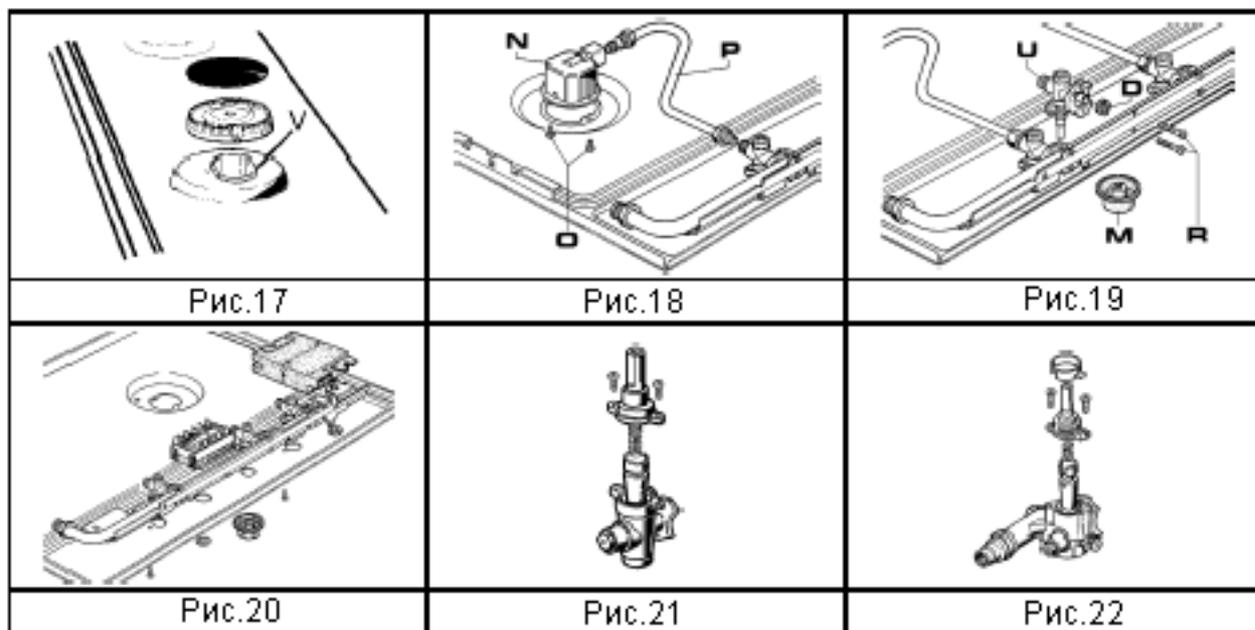
Рекомендуется заменять прокладку «D» каждый раз, когда меняется вентиль, чтобы обеспечить надежное крепление к рампе.

с) Смазка вентилях (см. рис. 21-22)

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.
- Проверку герметичности следует проверять при помощи мыльной воды. Запрещается использовать для этих целей открытое пламя.

Для облегчения работ по текущему обслуживанию на следующей странице приводится таблица типов и сечений подводящих кабелей и мощность деталей электрооборудования.



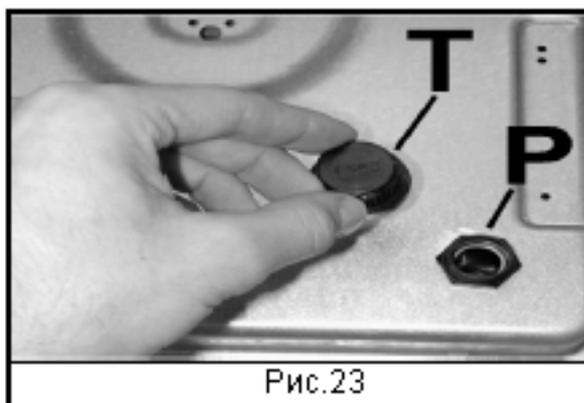
15) ЗАМЕНА ЭЛЕМЕНТА ПИТАНИЯ

Для замены батарейки (рис. 23) следует выполнить следующие инструкции:

- Отверните заглушку «Т» и выньте разрядившуюся батарейку.
- Вставьте новую батарейку 1,5 В полюсом «+» вверх.
- Прикрутите заглушку «Т».
- Установите на место все съемные детали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Батарейки содержат вредные для окружающей среды вещества, поэтому их необходимо выбрасывать в специальные контейнеры.

В случае прекращения пользования варочной поверхностью и ее утилизации не забудьте вынуть все батарейки.



ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

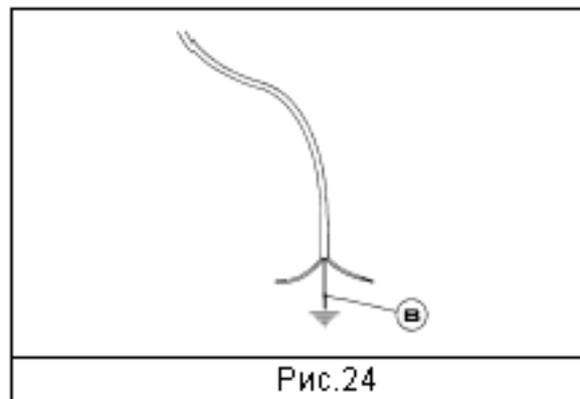
Тип варочной поверхности	Тип кабеля	Однофазное питание
Газовая	HO5 RR-F	Сечение 3 x 0,75 мм ²
Комбинированная с 1 электроконфоркой	HO5 RR-F	Сечение 3 x 1 мм ²
Домино с 2 электроконфорками	HO5 RR-F	Сечение 3 x 1,5 мм ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводщего кабеля установщик должен оставлять провод «земли» длиннее проводников фазы (см. рис. 24). Кроме того, следует соблюдать меры предосторожности, указанные в параграфе 9.

МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Тип	Диаметр	Мощность W
Обычная конфорка на 7 положений	145	1000
Скоростная конфорка на 7 положений с предохранителем	180	1500
Быстрая конфорка на 7 положений	145	1500
Быстрая конфорка на 7 положений	180	2000



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА ОПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ТАБЛИЧКЕ

<p>4 газ. конфорки</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. Газ = 6,95 kW</p> <p>Расход газа проп.-бут. = 506 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 6,95 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>	<p>3 газ. конфорки + 1 электроконфорка</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. газ = 5,75 kW Расход газа проп.-бут. = 418 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 5,75 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz Номинальная эл. мощность = 1000÷1500 W</p>	<p>5 газ. конфорок</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. Газ = 10,05 kW</p> <p>Расход газа проп.-бут. = 731 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 10,05 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>
<p>4 газ. Конфорки + 1 электроконфорка</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. газ = 6,95 kW</p> <p>Расход газа проп.-бут. = 506 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 6,95 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz Номинальная эл. мощность = 1000÷1500 W</p>	<p>1 газовая конфорка «Домино»</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. газ = 3,350 kW</p> <p>Расход газа проп.-бут. = 244 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 3,100 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>	<p>2 газовые конфорки «Домино»</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. газ = 4 kW Расход газа проп.-бут.= 291 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 4 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>
<p>3 газ. конфорки, включая тройную корону левую</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. газ = 7,75 kW</p> <p>Расход газа проп.-бут. = 564 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 7,5 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>	<p>3 газ. конфорки, включая тройную корону правую</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. газ = 6,1 kW</p> <p>Расход газа проп.-бут. = 444 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 5,85 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>	<p>2 газ. конфорки, включая тройную корону</p> <p>Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*)</p> <p>G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар</p> <p>Произ.ть по теплу маг. газ = 6,7 kW</p> <p>Расход газа проп.-бут. = 488 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 6,2 kW</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>
<p>2 электрические конфорки «Домино»</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz Номинальная эл. мощность = 2500÷3500 W</p>	<p>2 электрические конфорки «Домино» с таймером</p> <p>Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz Номинальная эл. мощность = 2500÷3500 W</p>	

(*) Только для приборов, оснащенных предохранительной термопарой.

<p>4 газ. конфорки с элементом питания Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*) G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар Произ.ть по теплу маг. Газ = 6,95 kW Расход газа проп.-бут. = 506 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 6,95 kW Элемент питания = 1,5 V</p>	<p>5 газ. конфорок с элементом питания Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*) G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар Произ.ть по теплу маг. Газ = 10,05 kW Расход газа проп.-бут. = 731 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 10,05 kW Элемент питания = 1,5 V</p>	
<p>1 газовая конфорка «Домино» с элементом питания Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+ G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар Произ.ть по теплу маг. газ = 3,350 kW Расход газа проп.-бут. = 244 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 3,100 kW Элемент питания = 1,5 V</p>	<p>2 газовые конфорки «Домино» с элементом питания Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+ G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар Произ.ть по теплу маг. газ = 4 kW Расход газа проп.-бут.= 291 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 4 kW Элемент питания = 1,5 V</p>	
<p>3 газ. конфорки, включая тройную корону левую с элементом питания Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*) G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар Произ.ть по теплу маг. газ = 7,75 kW Расход газа проп.-бут. = 564 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 7,5 kW Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>	<p>3 газ. конфорки, включая тройную корону правую с элементом питания Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+(*) G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар Произ.ть по теплу маг. газ = 6,1 kW Расход газа проп.-бут. = 444 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 5,85 kW Напряжение = 230-240 V~ Частота = 50/60 Hz</p>	<p>2 газовые конфорки «Домино» с элементом питания Категория = П2Н3+ Категория = Ш1а2Н3+ G 30 – Бутан = 28-30 мбар G 31 – Пропан = 37 мбар G20 – Природный = 20 мбар G110 Городской (*) = 8мбар Произ.ть по теплу маг. газ = 4 kW Расход газа проп.-бут.= 291 g/h Произ.ть по теплу гор. газ = 4 kW Элемент питания = 1,5 V</p>

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 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 маркировочной табличке, прикрепленной 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: