

## 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.

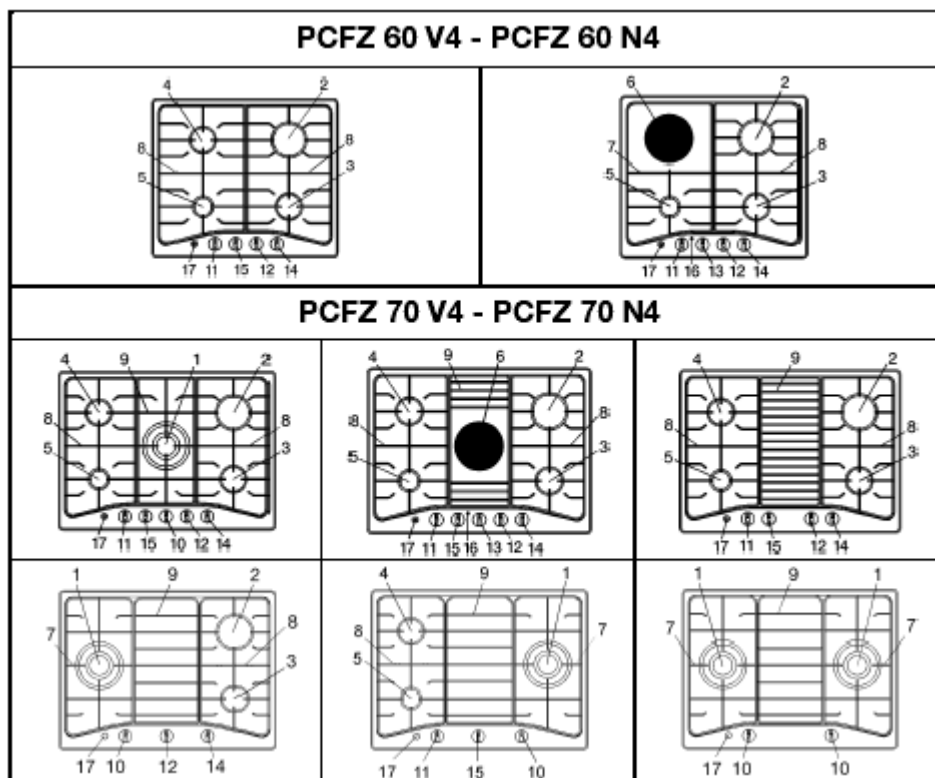
Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- 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.

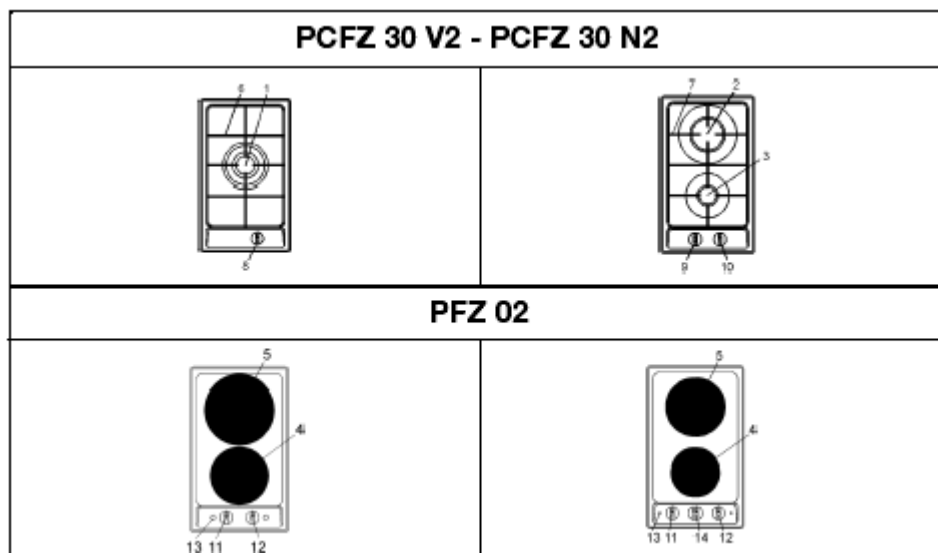
Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

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

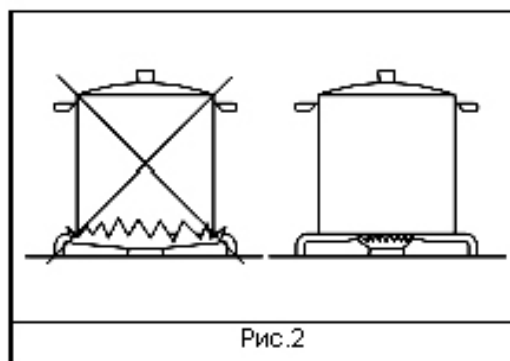
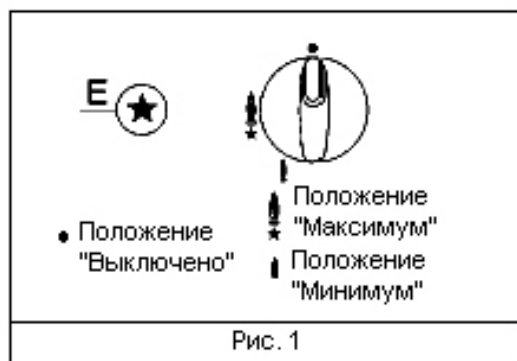
Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1), пока она не сможет поворачиваться дальше, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше.

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.

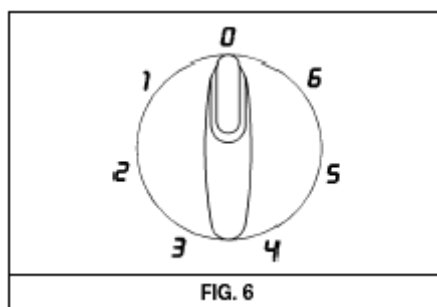


## 2) ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

### 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 бoльших 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.

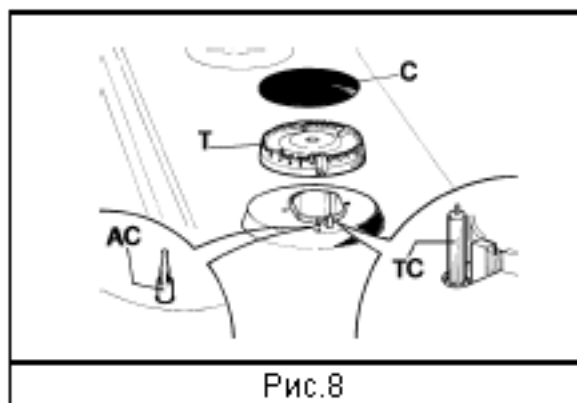
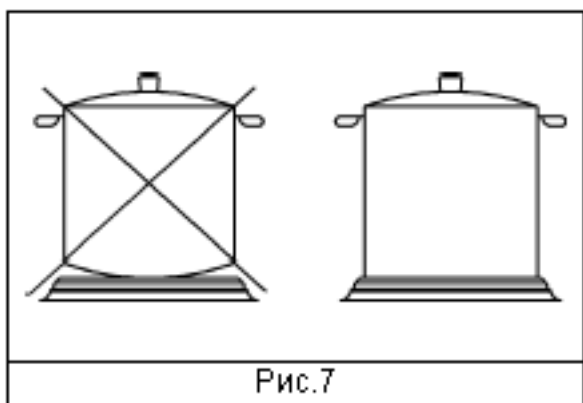
#### 3) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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).

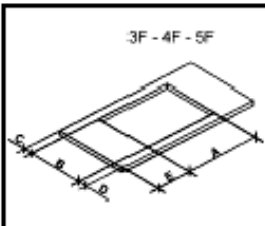
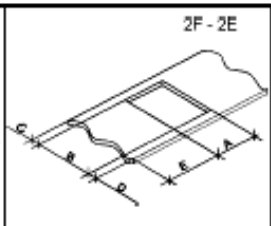
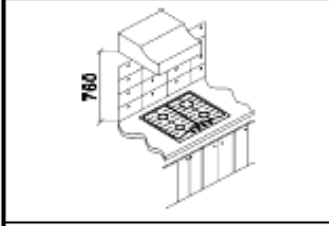
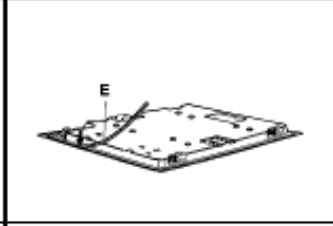
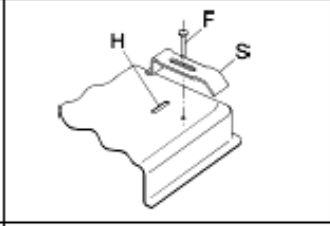
Данный прибор относится к 3 классу и в отношении него должны соблюдаться все нормы, предусмотренные для подобных приборов.

#### 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>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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.																					
Рис. 9/А	Рис. 9/В																									
 <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 м<sup>3</sup>. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см<sup>2</sup> (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 термopарным предохранителем (газ-контроль), сечение вентиляционного отверстия должно быть не менее 200 см<sup>2</sup>.

### 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.

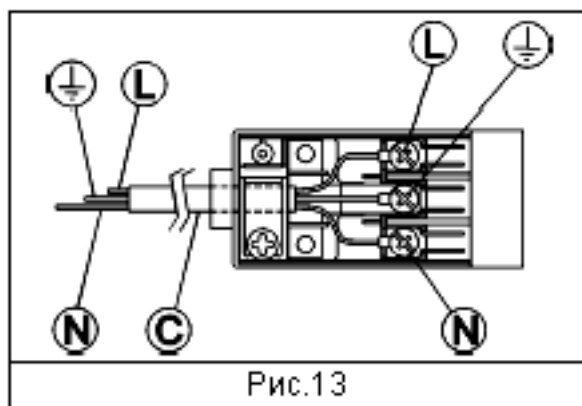
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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.

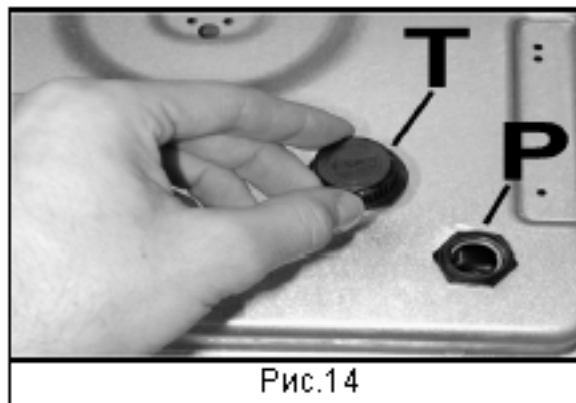
На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания плиты, размеры которого в мм приведены на рис. 9/А и 9/В. Следует соблюдать минимальные размеры между прибором и боковыми, задней и верхней стенами (см. рис. 9/А-9/В и 10).

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.

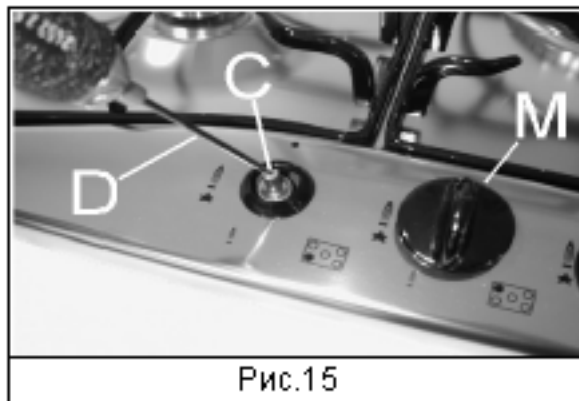
### 10) ВЕНТИЛИ

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

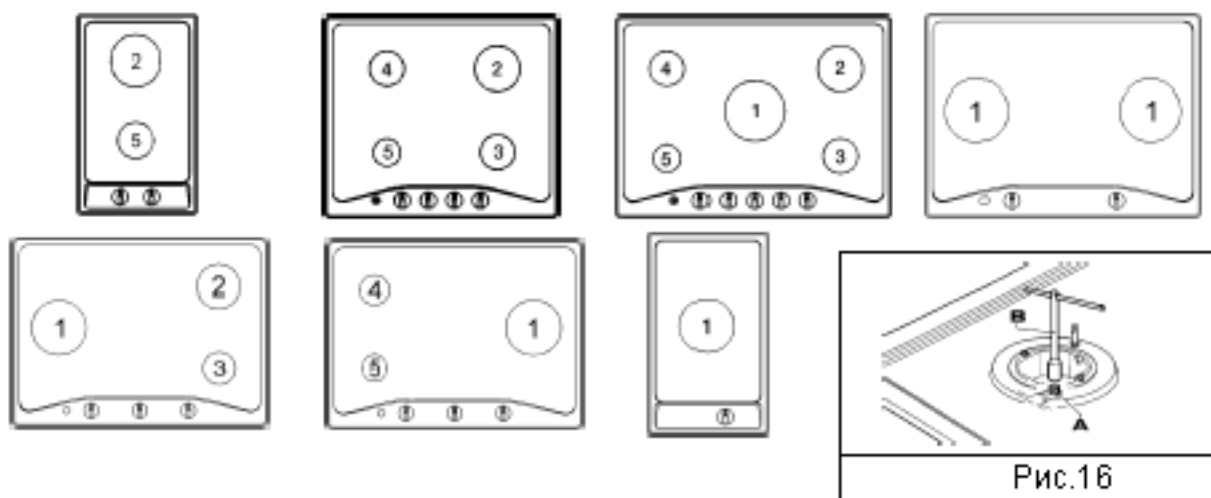


Рис.16

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).

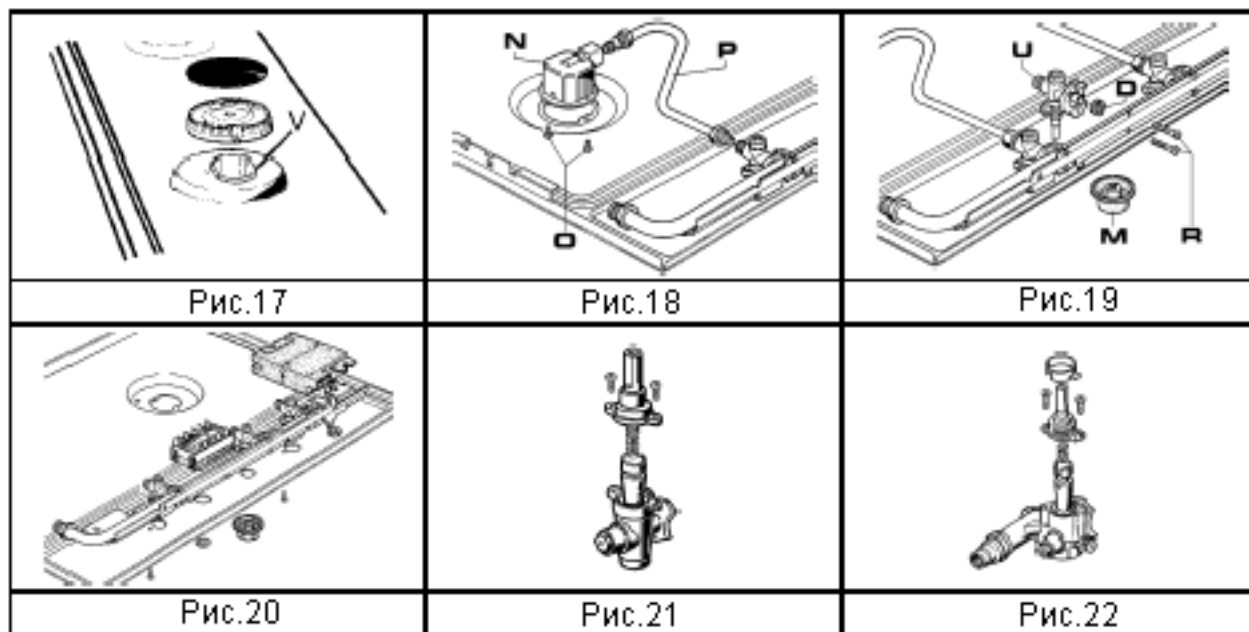
Рекомендуется заменять прокладку «D» каждый раз, когда меняется вентиль, чтобы обеспечить надежное крепление к рампе.

### 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.



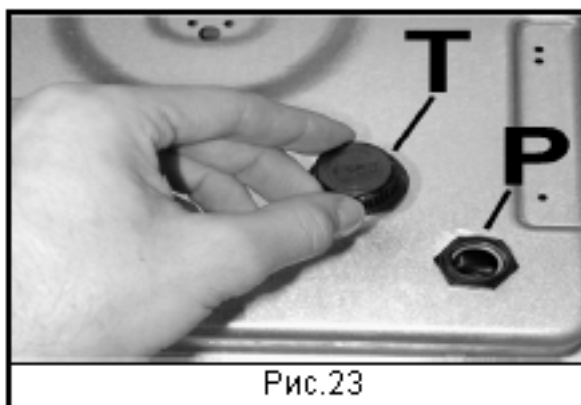
### 15) ЗАМЕНА ЭЛЕМЕНТА ПИТАНИЯ

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

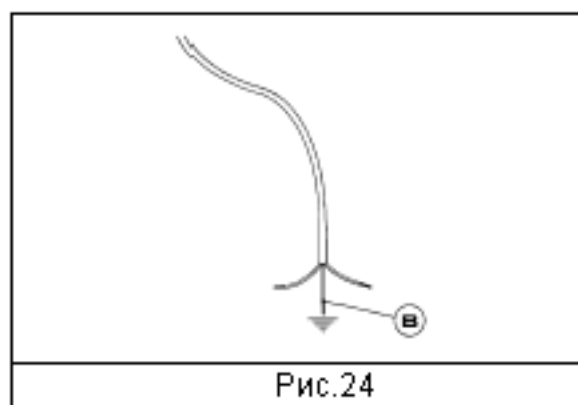
Тип варочной поверхности	Тип кабеля	Однофазное питание
Газовая	HO5 RR-F	Сечение 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Комбинированная с 1 электроконфоркой	HO5 RR-F	Сечение 3 x 1 мм <sup>2</sup>
Домино с 2 электроконфорками	HO5 RR-F	Сечение 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>

### 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 терморпарой.

<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: .....