

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.

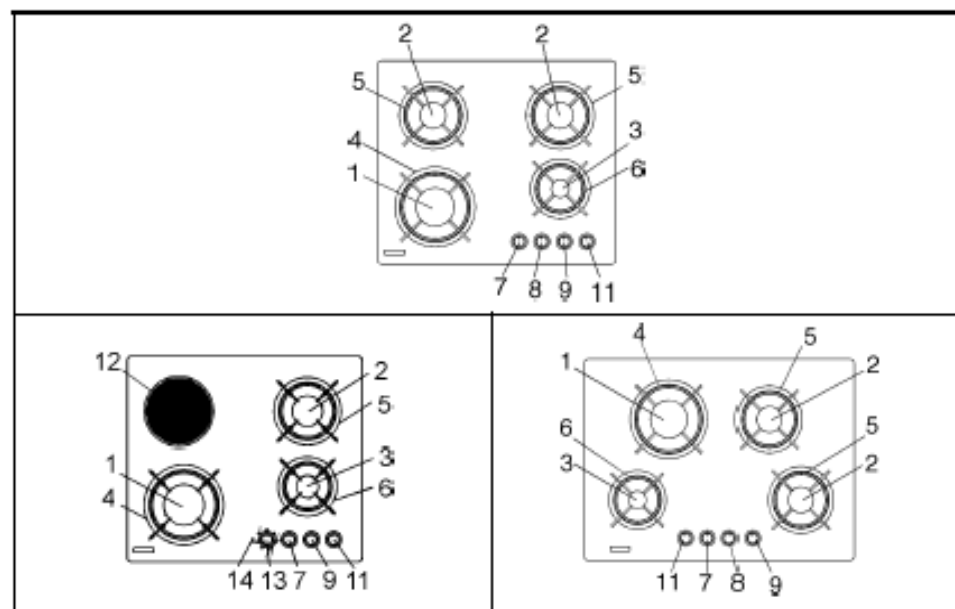
Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки или неправильного пользования прибором.

SP 40 TAE0 BBV
SP 40 TAE0 NNV
SR 40 TAE0 NNV

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.120141PO (120141RU) - 12.07.2000

ОПИСАНИЕ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ



- | | |
|--|--------|
| 1. Скоростная конфорка | 2600 W |
| 2. Полускоростная конфорка | 1500 W |
| 3. Вспомогательная конфорка | 950 W |
| 4. Решетка скоростной конфорки | |
| 5. Решетка полускоростной конфорки | |
| 6. Решетка вспомогательной конфорки | |
| 7. Ручка управления конфорки № 1 | |
| 8. Ручка управления конфорки № 2 (левой) | |
| 9. Ручка управления конфорки № 2 (правой) | |
| 10. Ручка управления конфорки № 3 (задней) | |
| 11. Ручка управления конфорки № 3 (передней) | |
| 12. Обычная электрическая конфорка \varnothing 145 мм | 1000 W |
| 13. Ручка управления электрической конфорки № 12 | |
| 14. Сигнальная лампочка включения электрической конфорки | |

ПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

1) КОНФОРКИ

На рабочей поверхности 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:

- 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

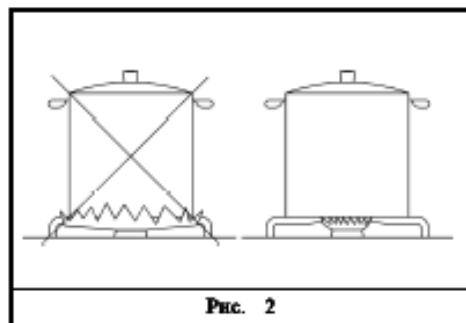
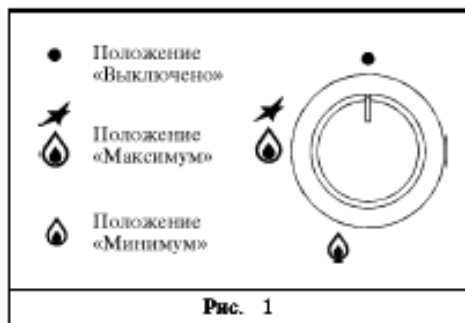
Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- Для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. нижеприведенную 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	20 - 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.
- Не возите посуду по рабочей поверхности из стеклокерамики, так как она может поцарапаться.

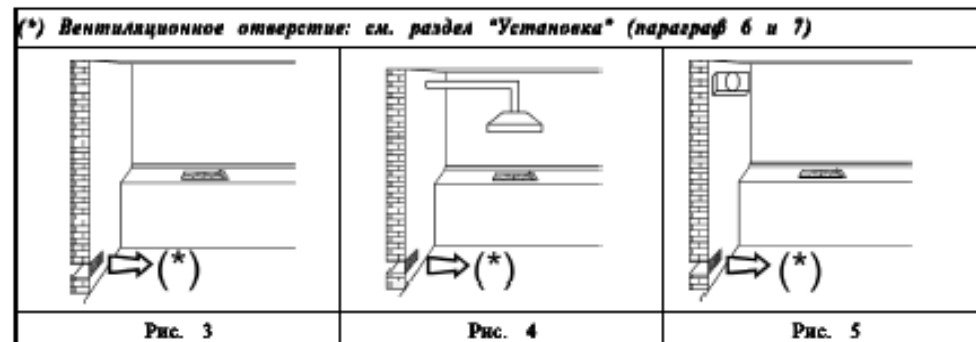


ПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

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

2) КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКОЙ

Включение электрических конфорок

Комбинированные рабочие поверхности оснащены одной обычной электрической конфоркой. Она регулируется переключателем, имеющим 7 положений (см. рис. 6) и их включение производится

поворотом ручки и ее установкой в нужное положение. На передней панели рядом с ручкой приведена схема, где указано ее расположение (см. рис. 6). Красная контрольная лампочка указывает на включение конфорки.

Приводим ориентировочную таблицу по использованию конфорки.

Таблица

Обычная 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.

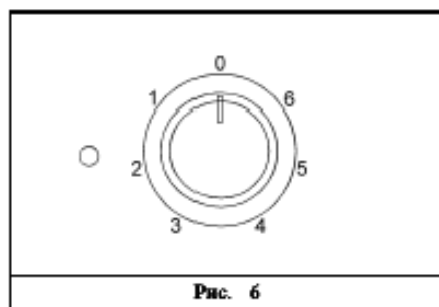


Рис. 6

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 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.
- Если рабочая поверхность слабее крышки, перед тем как ее открыть, следует удалить остатки пищи. Если прибор слабее стеклянной крышки, при наведении она может лопнуть. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует дать конфоркам остыть.

ВНИМАНИЕ:

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

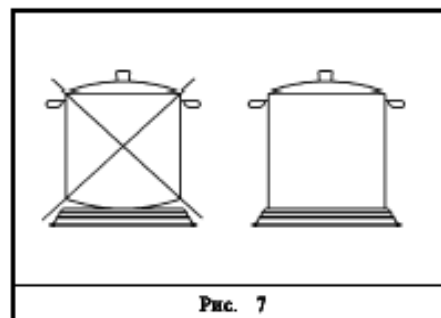


Рис. 7

ОЧИСТКА

3) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты из стеклокерамики 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 рассекателя "С" и гнезда конфорок "М" (см. рис. 8).

Очистка должна производиться, когда поверхность и все детали остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками, использовать абразивные моющие порошки и ртутьсодержащие 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 рассекателя "С" (рис. 8) была правильно установлена на гнезде конфорки. Правильно установленная крышка прочно держится на месте.
- Правильно установленная решетка должна быть обращена закругленными 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, 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).

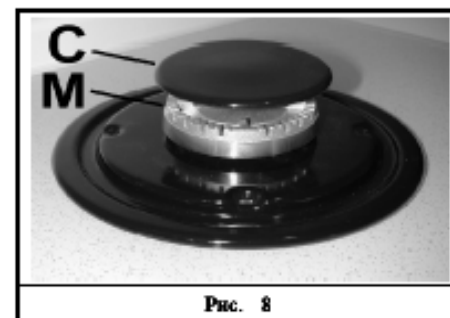


Рис. 8

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.

Рабочая поверхность с прямыми углами

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.

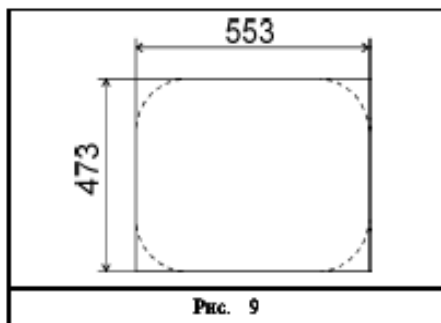


Рис. 9

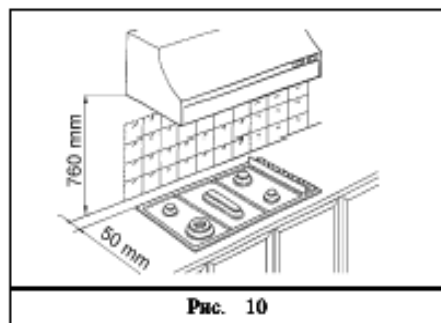


Рис. 10

УСТАНОВКА

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 с рабочей поверхности все подвижные детали.
- Разрежьте прокладку на 4 части по длине 4 сторон стеклокерамической поверхности.
- 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 стеклокерамической рабочей поверхности. Край полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.

- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами.
- Вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие и закрепите ее винтами "F" крепежных кронштейнов "G" (см. рис. 12).

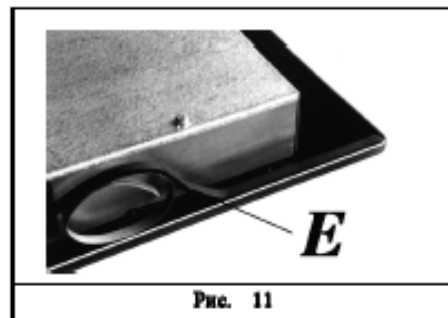


Рис. 11

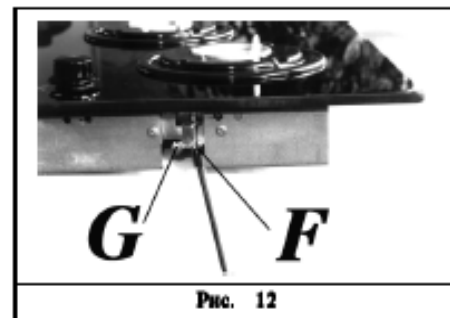


Рис. 12

УСТАНОВКА

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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°C.

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

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 не прямой 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.

УСТАНОВКА

8) ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

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

В таблице 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:

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

УСТАНОВКА

9) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Электрическое подсоединение должно производиться в соответствии с действующими нормами.

- Перед тем как производить подсоединение, проверьте, чтобы 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 подводимому 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. 11, 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.

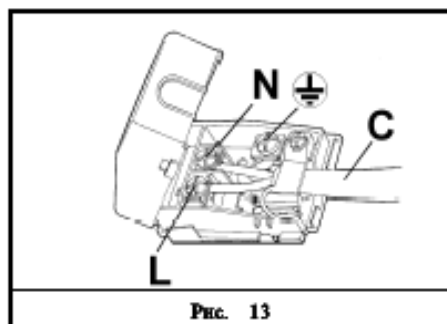
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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 Директивы Европейского Союза:

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

- СЕЕ 73/23 + 92/68 по электробезопасности.



РЕГУЛИРОВКА

Перед тем как приступить 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

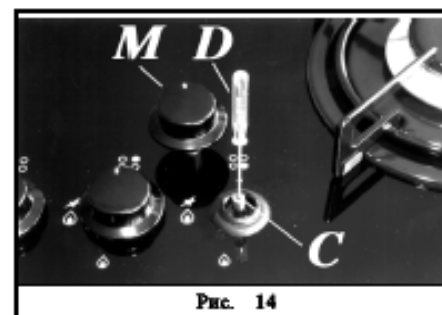
Регулировка "Минимума":

- 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.



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 и при помощи прямого ключа "В" открутить форсунку "А" (см. рис. 15) и заменить ее форсункой соответствующей типу используемого газа.

Форсунку следует прикрутить накрепко.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует

приступить к регулировке конфорок, как это описано в параграфе 10, 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 запасными форсунками.

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

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК

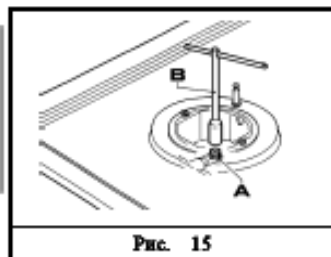
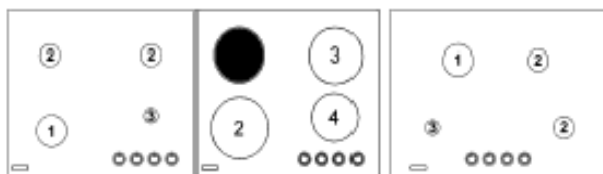


Рис. 15

Таблица

№	Конфорки	Газ	Расход газа		Диаметр форсунки 1/100 ММ	Производительность по теплу Макс
			Г/ч	Л/ч		
1	Большая скорость.	бутан природный	205	254	85 124 Y	2000 2400
2	Полускор.	бутан природный	118	148	66 105 Z	1500 1400
3	Вспомог.	бутан природный	75	90	52 80 X	950 850

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 "Г" (см. рис. 16). После вышеописанных операций можно заменить конфорки (рис. 17), вентили (рис. 18) и детали электрооборудования (рис. 19).

Рекомендуется заменять прокладку "D" каждый раз, когда меняется вентиль, чтобы обеспечить надежное крепление к рампе (рис. 18).

Смазка вентиля (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 подводных кабелей и мощность деталей электрооборудования.

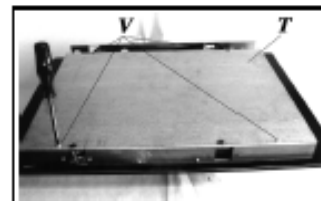


Рис. 16

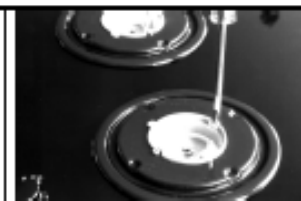


Рис. 17

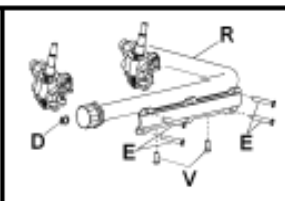


Рис. 18



Рис. 19



Рис. 20



Рис. 21

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

Рабочая поверхность	Тип кабеля	Однофазное питание
Газовая	H05 RR-F	Сечение 3 x 0.75 мм ²
Комбинированная с 1 электроконфоркой (1000 W)	H05 RR-F	Сечение 3 x 1 мм ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводщего 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	Диаметр	Мощность W
Обычная конфорка на 7 положений	145	1000

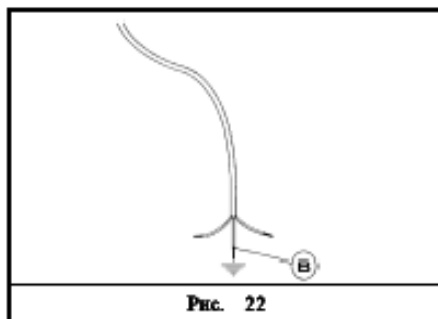


Рис. 22

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: