

DE'LONGHI

COOKING

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ ДОМИНО

EAC



Уважаемые клиенты,

Спасибо за покупку и предоставление ваших предпочтений к нашему продукту.

Меры предосторожности и рекомендации, приведенные ниже для Вашей собственной безопасности и безопасности других. Также будут предоставлять средства, при помощи которых в полной мере Вы сможете использовать возможности, предлагаемые Вашим прибором.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию по эксплуатации. Это может быть полезным в будущем, либо для себя или для других в том случае, если сомнения возникнут в связи с его работой.

Этот прибор должен использоваться только для выполнения той задачи, для которой он был разработан, то есть для приготовления пищевых продуктов.

Любую другую форму использования следует рассматривать как нарушение и, следовательно, опасностью использования.

Производитель не несет ответственности в случае повреждения, вызванные неправильным или нелогичным использованием прибора.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВАЖНО: Этот прибор разработан и изготовлен исключительно для приготовления пищи домашней (бытовой) еды, и не подходят для любого не внутреннего применения и, следовательно, не должны использоваться в коммерческих целях.

Гарантия на устройство будут недействительны, если прибор используется не в домашних условиях, а в полу коммерческой, коммерческой или коммунальной среде.

Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.

- После распаковки прибора, убедитесь, что он не поврежден. В случае сомнений, не используйте его и обратитесь к поставщику или квалифицированному специалисту.
- Элементы упаковки (то есть пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди, упаковочные ленты и т.д.), не должно быть оставлены в пределах легкой досягаемости детей, так как это может привести к серьезным травмам.
- Некоторые приборы поставляются с защитной пленкой на стальных и алюминиевых деталях. **Эта пленка должна быть удалена перед использованием прибора.**
- **ВАЖНО:** использование соответствующей защитной одеждой / перчатки рекомендуется при обработке или очистке данного прибора.
- Не пытайтесь изменять технические характеристики прибора, поскольку это может стать опасным в использовании. Изготовитель не несет ответственность за возможные неудобства в результате несоблюдения этого условия.
- **ВНИМАНИЕ:** этот прибор должен быть установлен только в постоянно проветриваемом помещении в соответствии с действующими нормами.
- Не пользуйтесь прибором с помощью внешнего таймера или системой дистанционного управления.
- Не проводите очистку или операции по техническому обслуживанию прибора без предварительного отключен его от электроснабжения

- Не используйте пароочиститель, потому что влага может попасть в прибор, таким образом сделать его небезопасным.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками (или ногами).
- Не используйте прибор находясь босиком
- Когда Вы решите не использовать этот прибор больше (или решили заменить на другую модель), перед тем как избавиться от него, рекомендуется, чтобы он был приведен надлежащим образом в нерабочее состояние, согласно здоровья и правил окружающей среды, обеспечивая, в частности, чтобы все потенциально опасные части были безвредны, особенно в отношении детей, которые могли бы играть с неиспользуемыми техникой.
- Различные компоненты прибора пригодны для вторичной переработки. Утилизируйте их в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране. Если прибор для утилизации, выньте шнур питания.
- После использования убедитесь, что ручки / управления находятся в выключенном состоянии.
- Дети младше 8 лет, должны находиться в стороне от прибора, либо под постоянным наблюдением.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктирования по вопросам использования прибора безопасным образом и понимать опасность использования. Дети не должны играть с прибором. Очистка и абонентское обслуживание не осуществляются детьми без присмотра.
- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждение имущества, вызванные неправильным или ненадлежащим использованием прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибора доступные части нагреваются, они остаются горячими в течение некоторого времени после использования.
 - Следует проявлять осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами на панели.
 - Во избежание ожогов, маленьких детей следует держать подальше.

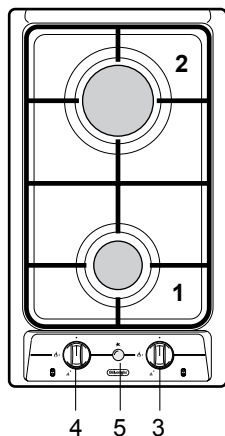
- Убедитесь, что электрические кабели, соединяющие другие устройства в непосредственной близости от прибора не могут вступать в контакт с конфорками поверхности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Автоматическая приготовления пищи на плите с жиром или маслом может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой, но выключить прибор, а затем покройте пламя, например крышкой или огнеупорным одеялом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: не хранить товары на варочной поверхности.
- Не устанавливайте и не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамической варочной поверхности.
- Не допускайте падение тяжелых или острых предметов, на стеклокерамическую варочную поверхность.
- Не царапайте поверхность острыми предметами. Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если плита имеет трещины или другие повреждения падающими предметами и т.д., отключите прибор от сети электропитания во избежание поражения электрическим током и обратитесь в службу сервиса.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При правильной установке, ваш продукт соответствует всем требованиям безопасности, установленным для категории данного вида продукции. Однако особое внимание должно быть уделено нижней части прибора, поскольку эта область не предназначена для контакта и может содержать острые края или шероховатость, которые могут привести к травме.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ для правильной утилизации продукта

В конце срока службы, изделие не должно утилизироваться как городские отходы. Это должно быть сделано специальной местной службой дифференцированного центра сбора отходов или в предприятие, предоставляющих данную услугу.

Утилизация бытовой техники отдельно позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и утилизация составляющих материалов, позволяет получить значительную экономию энергии и ресурсов.

Рис. 1.1



ДВОЙНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - Рис. 1.1
Устройству присвоен класс 3.

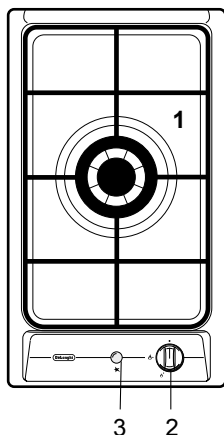
ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ (Рис. 1.1)

1. Полубыстрая горелка (SR) – 1,75 кВт
2. Быстрая горелка (R) – 3, 00 кВт

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (Рис. 1.1)

3. Регулятор горелки 2 (R)
4. Регулятор горелки 1 (SR)
5. Устройство электрического розжига. При отсутствии данного устройства предусмотрено оснащение плиты следующим приспособлением:
 - В регулятор встроен газовый запальник (обозначенный символом ⚡ после изображения пламени 🔥 - максимальный нагрев/ максимальная подача газа).
 - Без газового запальника (возле регулятора нет символа ⚡).

Рис. 1.2



**ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ С 1 ТРЕХ ЗОННОЙ
ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКОЙ** - Рис. 1.2
Устройству присвоен класс 3.

ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ (Рис. 1.2)

1. Горелка с тремя рядами пламени (TR) -3,50 кВт

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (Рис. 1.2)

2. Регулятор горелки с тремя рядами пламени 3 (TR)
3. Устройство электрического розжига. При отсутствии данного устройства предусмотрено оснащение плиты следующим приспособлением:
 - В регулятор встроен газовый запальник (обозначенный символом ⚡ после изображения пламени 🔥 - максимальный нагрев/ максимальная подача газа).
 - Без газового запальника (возле регулятора нет символа ⚡).

Обратите внимание:

- ✓ В случае если варочная поверхность оснащена системой предохранительных клапанов (на каждой горелке установлен Т-образный датчик, изображенный на Рис. 5.1, который не следует путать с S-образным электродом газового запальника), подача газа перекрывается при затухании пламени горелки.

Внимание:

При случайном затухании выключить газ поворотом регулятора конфорки и подождать минимум 1 минуту перед повторным розжигом.

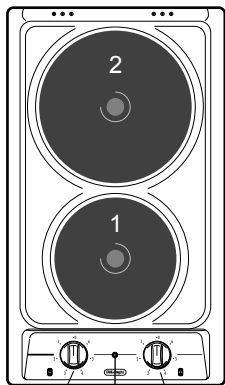
Внимание:

Варочные панели являются источником тепла и влаги. Проветривайте помещение либо установите соответствующий вытяжной шкаф.

Внимание:

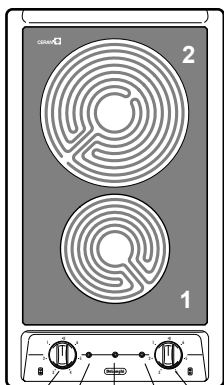
Если варочная панель работает продолжительное время – необходимо дополнительное проветривание помещения открыванием окна, либо увеличением мощности работающего вытяжного шкафа (при его наличии).

Puc. 1.3



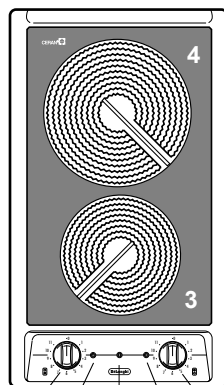
3 5 4

Puc. 1.4



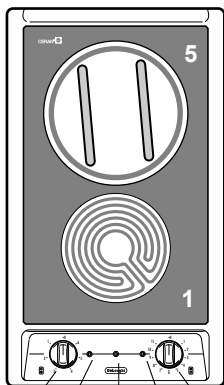
7 10 12 11 8

Puc. 1.5



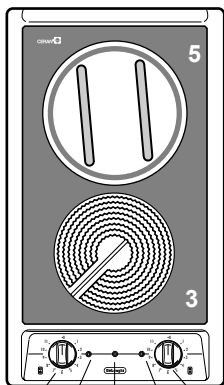
7 10 12 11 8

Puc. 1.6



7 10 12 11 8

Puc. 1.7



7 10 12 11 8

ДВОЙНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ (рис.1.3)

- электроизоляция класс I
- защита нагревательных поверхностей тип Y

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

1. Электрический нагреватель Ø 145 (1000 W – 1500 W)
2. Электрический нагреватель Ø 180 (1500 W – 2000 W)

ТИПЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ЗОН

3. Регулятор нагревателя 1.
4. Регулятор нагревателя 2.
5. Индикатор электрических варочных зон

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (рис.1.4, 1.5, 1.6, 1.7)

- электроизоляция класс I
- защита нагревательных поверхностей тип Y

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

1. Варочная зона с 3 нагревательными контурами диаметром Ø 145 - 1200 W
2. Варочная зона с 3 нагревательными контурами диаметром Ø 180 - 1700 W
3. «Хай Лайт» варочная зона Ø 145 1200 W
4. «Хай Лайт» варочная зона Ø 180 1800 W
5. Галогеновая варочная зона Ø 180 1800 W


ОПИСАНИЕ СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ


7. Регулятор передней варочной зоны
8. Регулятор задней варочной зоны
10. Индикатор остаточного тепла передней зоны
11. Индикатор остаточного тепла задней зоны
12. Индикатор включения

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Настройка подачи газа к горелкам осуществляется через регуляторы (см. Рис. 2.1а - 2.1б), которые отвечают за управление предохранительными клапанами. Для выполнения следующих функций необходимо повернуть регулятор, так чтобы его указатель был установлен в одно из следующих положений:

✓ полный круг ● = кран закрыт

✓ символ  = макс. раскрытие
подача или макс.

✓ символ  = мин. раскрытие
или мин. подача

✓ Для розжига одной из горелок поднесите пламя (например, спичку) к горелке, вдавите и поверните соответствующий регулятор против часовой стрелки до тех пор, пока указатель на регуляторе не совместится с изображением большого пламени (максимальная подача).

✓ Для установки сниженной подачи поверните регулятор против часовой стрелки дальше до изображения маленького пламени.

✓ Максимальная подача предусмотрена для быстрого доведения до кипения жидкостей, в то время как сниженная подача – для медленного подогревания блюд или для кипячения.

✓ Все режимы работы должны выбираться при условии, если регулятор находится между максимальным и минимальным значениями, и ни в коем случае не между максимальным значением и точкой закрытия.

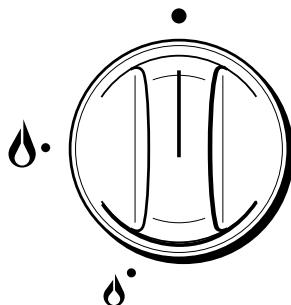


Рис. 2.1а

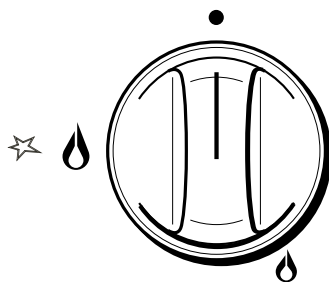


Рис. 2.1б



Рис. 2.2

Внимание: В процессе эксплуатации варочные зоны на рабочей поверхности сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО РОЗЖИГА БЕЗ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА

Модели без электрического розжига



Для розжига одной из горелок поднесите пламя к ее верхней части (прим. спички), вдавите и поверните соответствующий регулятор (рис.2.1а) против часовой стрелки до положения максимального пламени.

Модели с кнопкой электрического розжига.

Для розжига одной из горелок на данных варочных поверхностях вдавите и поверните соответствующий регулятор против часовой стрелки до положения максимальной подачи (изображение большого пламени), нажмите и удерживайте в таком положении кнопку электрического розжига до тех пор, пока не зажжется пламя (Рис. 2.2).

Установите газовый кран в нужное положение.

Модели с функцией электрического розжига, встроенной в регуляторы горелок.

Символ , следующий за  - (максимальный нагрев/ максимальная подача газа) (Рис. 2.1б).

Для розжига одной из горелок вдавите и поверните соответствующий регулятор до положения максимальной подачи (изображение большого пламени), нажмите и удерживайте в таком положении регулятор до тех пор, пока не зажжется пламя.

Пламя зажигается от искры, вырабатываемой запальником, расположенным внутри горелки.


В случае если местные условия подачи газа не позволяют зажечь горелку в положении максимального раскрытия, установите регулятор в положение минимального раскрытия.

РОЗЖИГ ГОРЕЛОК С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОМИ КЛАПАНАМИ

Для розжига горелки:

- 1 – Поверните регулятор против часовой стрелки и установите в положение максимальной подачи, нажмите на регулятор и удерживайте в таком положении некоторое время.
При эксплуатации моделей с функцией электрического розжига, встроенной в регулятор, с помощью данной операции Вы сможете зажечь горелку. При отсутствии электрического тока поднесите зажженную спичку к горелке.
- 2 – При использовании моделей, для которых предусмотрен только розжиг от кнопки, нажмите кнопку газового запальника.
- 3 – После того как горелка зажжется, не отпускайте регулятор сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана).
- 4 – С помощью регулятора выберите желаемую интенсивность пламени.

В случае если по какой-то причине пламя горелки погаснет, предохранительный клапан автоматически перекроет подачу газа.

Для повторного розжига горелки необходимо установить регулятор в положение  и повторить вышеописанные операции по розжигу горелки.

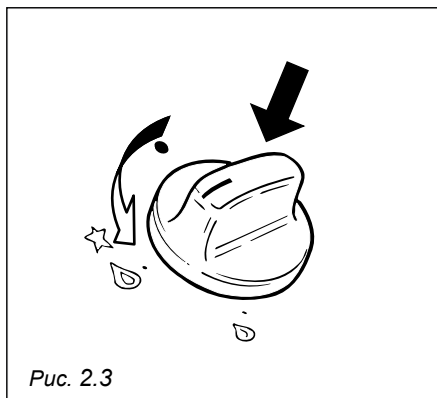


Рис. 2.3

ВЫБОР ГОРЕЛКИ (Рис. 2.4)

Символы, изображенные в верхней части приборной панели, указывают на связь между ручкой и горелкой.

В зависимости от диаметра и мощности выбирается нужная горелка.

Для справки: горелки и кастрюли используются согласно информации, представленной ниже:

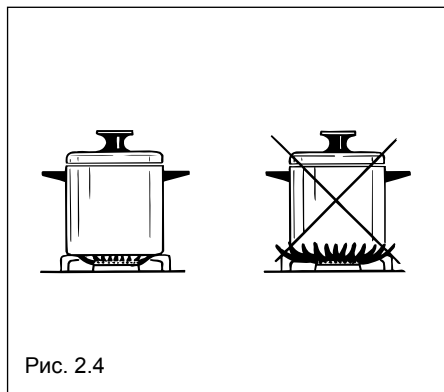
| ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| ГОРЕЛКИ | Мин. | Макс. |
| Полубыстрая | 12 см | 22 см |
| Быстрая | 22 см | 26 см |
| Горелка с тремя рядами пламени | 24 см | 28 см |

Макс. диаметр котлов: 36 см

Не использовать кастрюли с вогнутой и выпуклой поверхностью.

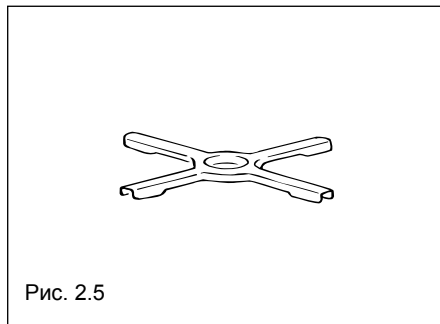
Важно, чтобы диаметр кастрюли соответствовал производительности горелки, это позволит не использовать горелки в режиме высокой подачи и тем самым избежать бессмысленной траты топлива.

Выбрав большую горелку для кастрюли маленького размера, Вы не сможете быстрее довести до кипения жидкость, поскольку скорость поглощения тепла зависит от основания и от поверхности кастрюли.



РЕШЕТКА ПОД НЕБОЛЬШУЮ ПОСУДУ (Рис. 2.5).

Для предотвращения переворачивания небольшой посуды установите решетку на вспомогательную горелку (самую маленькую по размерам горелку).



Внимание: В процессе эксплуатации варочные зоны на рабочей поверхности сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

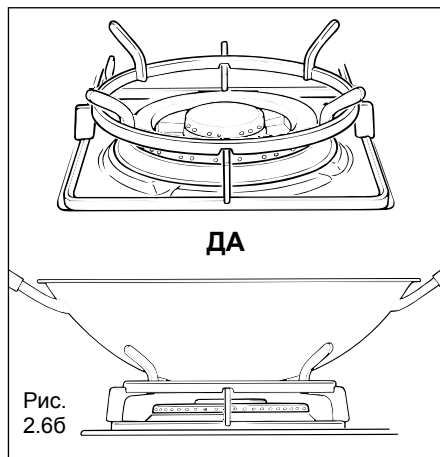
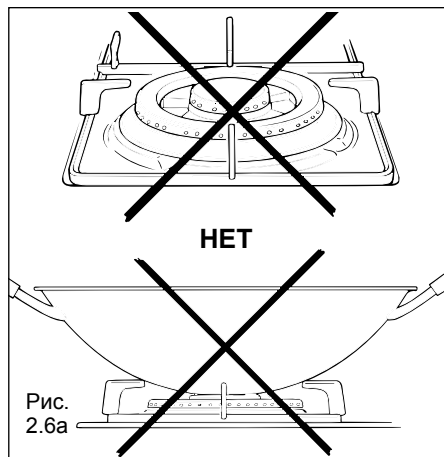
СПЕЦИАЛЬНАЯ РЕШЕТКА ПОД КОТЕЛОК С ВЫПУКЛЫМ ДНОМ

(Рис. 2.6а - 2.6б)

Эта решетка под котелок с выпуклым дном устанавливается в выемку под кастрюлю на самой большой горелке.

Предупреждение:

- ✓ Использование котелков без специальной решетки может отрицательно сказаться на работе горелки.
- ✓ Использование решетки при приготовлении в обычных кастрюлях с плоским дном запрещено.



Готовить продукты непосредственно на электрических варочных зонах запрещено! Всегда пользуйтесь кастрюлями или специальной посудой.

ОБЫЧНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА

Для того чтобы включить электрическую варочную зону, поверните регулятор (Рис. 3.1 или 3.2) до нужного положения. Числа от 1 до 6 или от 1 до 12 соответствуют положениям раскрытия, при этом увеличению температуры соответствует более высокое число (Рис. 3.4).

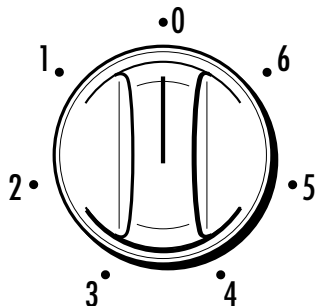


Рис. 3.1

ВАРОЧНАЯ ЗОНА, РАБОТАЮЩАЯ В УСКОРЕННОМ РЕЖИМЕ (красная точка)

Регулятор варочной зоны, работающей в ускоренном режиме, действует точно также, как и регулятор обычной варочной зоны, при этом диапазон нагрева охватывает значения от 6 до 12 (Рис. 3.1 или 3.2).

Благодаря своим эксплуатационным характеристикам данная варочная зона, также оснащенная регулятором температуры, обеспечивает:

- ✓ быстрый набор нужной температуры приготовления;
- ✓ 100%-ную полезную отдачу тепла за счет применения кастрюль с плоским дном;
- ✓ регулирование отдачи тепла при использовании кастрюль несоответствующего типа.

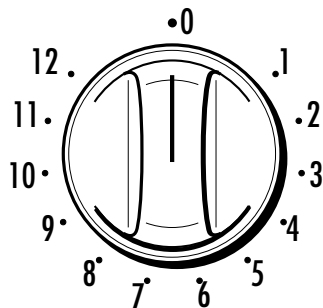


Рис. 3.2

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ (Рис. 3.3)

После того, как содержимое кастрюли будет доведено до кипения, выберите необходимый уровень нагрева.

Помните: остаточное тепло варочной зоны сохраняется примерно в течение 5 минут после отключения.

При эксплуатации электрических варочных зон Вы:

- ✓ не должны ставить на них пустую посуду,
- ✓ не должны лить на них воду, если их температура еще очень высокая,
- ✓ должны использовать только кастрюли с плоским дном (пригодные для использования на электрических варочных зонах),
- ✓ должны использовать посуду, которая занимает большую часть площади варочной зоны,
- ✓ должны использовать крышки, по возможности, это позволит сэкономить энергию.
- ✓ не должны готовить на электрической варочной зоне: всегда используйте кастрюлю или соответствующую посуду.

Сигнал индикатора, расположенного рядом с панелью регуляторов, указывает на то, что варочная зона работает.

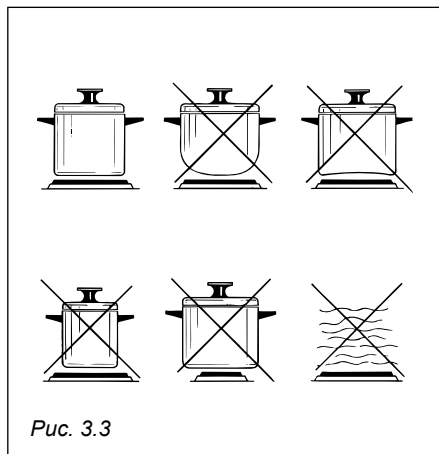
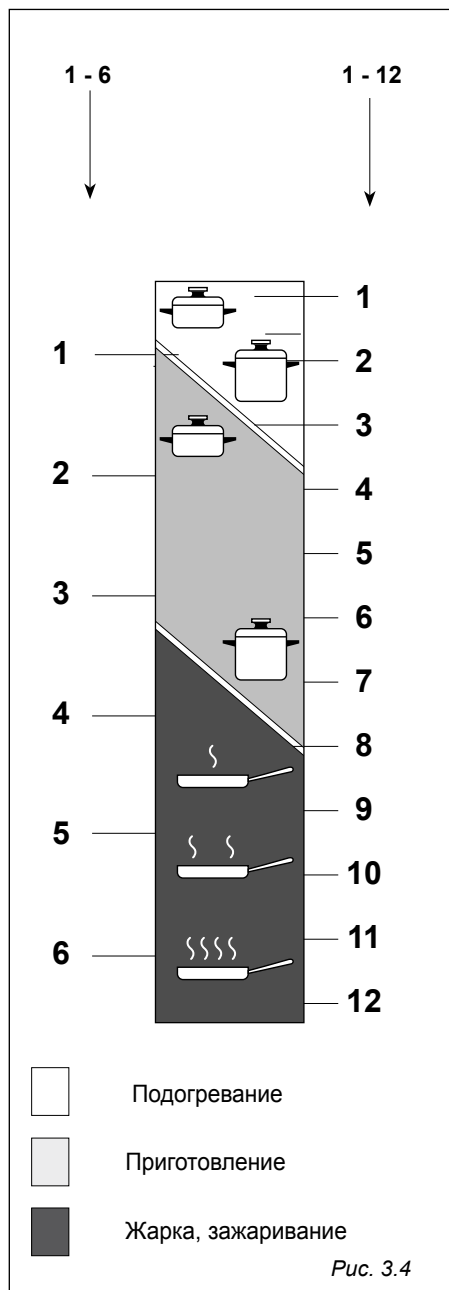


Рис. 3.3

Осторожно:

В процессе эксплуатации варочная поверхность сильно нагревается, не подпускайте к ней детей.

ТАБЛИЦА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

| Положение переключателя | | Тип приготовления |
|-------------------------|--------------|--|
| 0 | 0 | ВЫКЛ. |
| 1 2 | 1 2 | Для плавки продуктов (масла или шоколада). |
| 2 | 2 3 4 | Для сохранения тепла продуктов или подогрева небольшого количества воды. |
| 3 | 4 5 6 | Для подогрева большего количества воды и для приготовления кремов и соусов. |
| 3 4 | 6 7 | Медленное кипение, например, спагетти, супы, вареное мясо, тушение жареного мяса. |
| 4 | 7 8 | Приготовление различных продуктов, стейков, котлет и приготовление без крышки. |
| 4 5 | 8 9 10 | Для зажаривания мяса, приготовления картофеля, жареной рыбы и доведения до кипения большого количества воды. |
| 6 | 11 12 | Для быстрого зажаривания, приготовления зажаренных стейков и т.п. |

В процессе эксплуатации Вы выберете самое оптимальное положение для приготовления всех продуктов питания.

Основная характеристика данных пирокерамических поверхностей заключается в быстрой вертикальной передаче тепла от нагревательных элементов к посуде.

Тепло не распространяется горизонтально, что позволяет керамической поверхности нагреваться в минимальном окружении варочной зоны.

Варочная зона управляется регулятором с 7 положениями (0-6) (рис.4.1) или энергетическим регулятором (0-12) (рис. 4.2).

Температура может регулироваться от «0» (выкл.) до «6», либо «12» (макс.)

Убедитесь, что варочная панель чистая и затем включайте варочные зоны поворотом регуляторов.

Во время работы варочной зоны загорается пилотный свет.

При достижении 60 С загорается соответствующий индикатор, показывающий, что варочная зона горячая.

Индикатор будет гореть даже после выключения варочной зоны, предупреждая, что поверхность зоны еще горячая. Остаточное тепло длится в течение некоторого времени после отключения варочной зоны.

В ЭТО ВРЕМЯ НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПАНЕЛИ И ОСОБЕННО СЛЕДИТЕ ЗА НАХОДЯЩИМИСЯ ПОБЛИЗОСТИ ДЕТЬМИ.

Индикатор автоматически погаснет, когда температура опустится ниже 60 С.

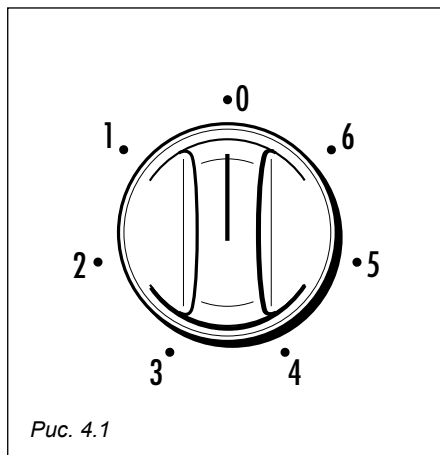


Рис. 4.1

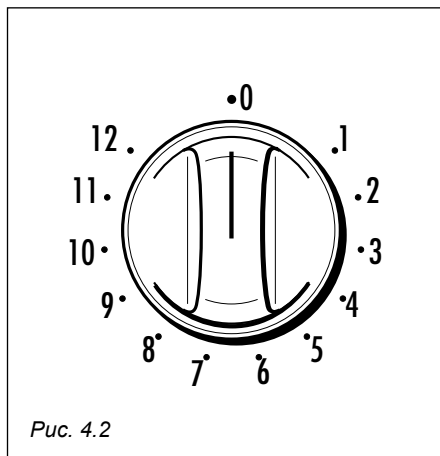
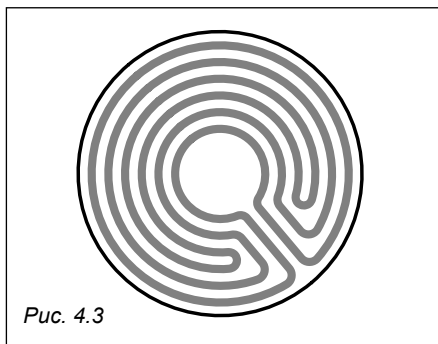


Рис. 4.2

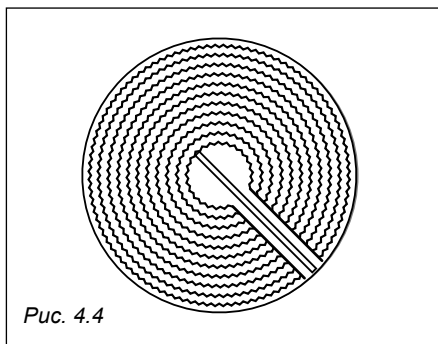
Трехконтурные варочные зоны (рис. 4.3)

Нагревательный элемент состоит из трех электрических резисторов (Рис. 2.2), которые работают вместе или по отдельности в зависимости от выбранного с помощью 7-позиционного переключателя положения. Рабочая температура устанавливается очень быстро.



«Хай Лайт» варочная зона (рис. 4.4)

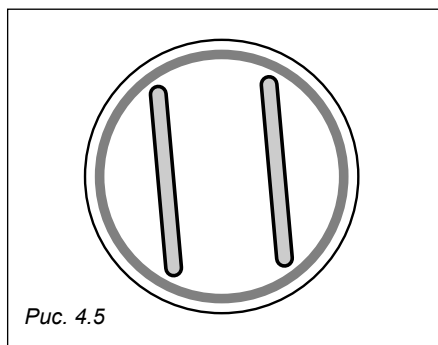
Нагревательный элемент состоит из особых прочных материалов, способных в короткий срок достигнуть нужной температуры. Работа варочных зон управляется специальными энергетическими регуляторами от 1 (мин.) до 12 (макс.).



Галогенные зоны (рис. 4.5)

Нагревательный элемент состоит из двух галогенных ламп с большим электрическим сопротивлением. Требуемая температура достигается мгновенно. Работа варочных зон управляется специальными энергетическими регуляторами от 1 (мин.) до 12 (макс.).

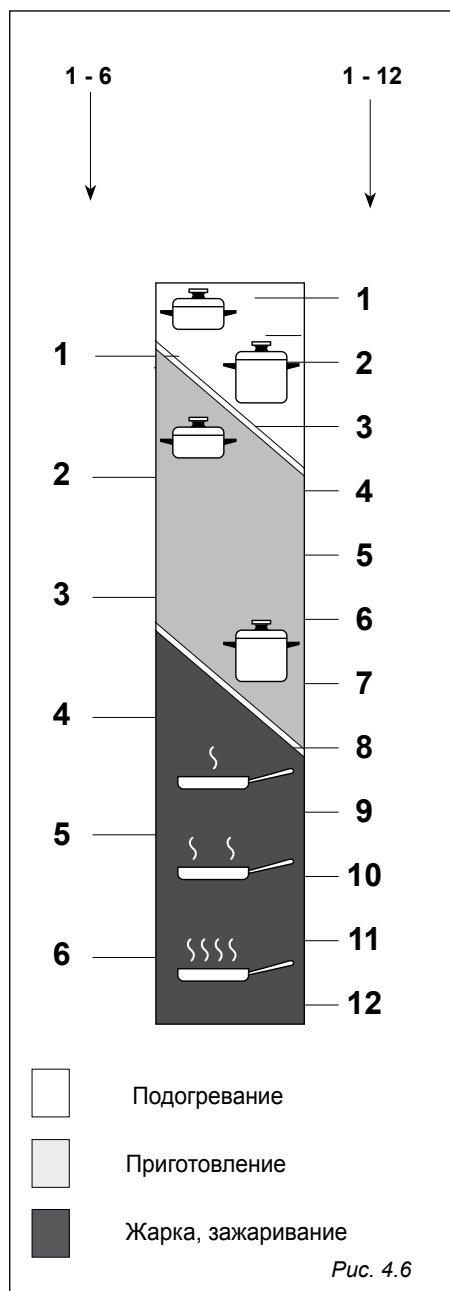
ВНИМАНИЕ: Не смотрите на лампы при их работе.



Внимание: В процессе эксплуатации варочные зоны на рабочей поверхности сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

ТАБЛИЦА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



| Положение переключателя | | Тип приготовления |
|-------------------------|--------------|--|
| 0 | 0 | ВЫКЛ. |
| 1 2 | 1 2 | Для плавки продуктов (масла или шоколада). |
| 2 | 2 3 4 | Для сохранения тепла продуктов или подогрева небольшого количества воды. |
| 3 | 4 5 6 | Для подогрева большего количества воды и для приготовления кремов и соусов. |
| 3 4 | 6 7 | Медленное кипение, например, спагетти, супы, вареное мясо, тушение жареного мяса. |
| 4 | 7 8 | Приготовление различных продуктов, стейков, котлет и приготовление без крышки. |
| 4 5 | 8 9 10 | Для зажаривания мяса, приготовления картофеля, жареной рыбы и доведения до кипения большого количества воды. |
| 6 | 11 12 | Для быстрого зажаривания, приготовления зажаренных стейков и т.п. |

В процессе эксплуатации Вы выберете самое оптимальное положение для приготовления всех продуктов питания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- ✓ Прежде чем включать, убедитесь, что это ручка, отвечающая за управление интересующей Вас варочной зоной.

Рекомендуем Вам ставить емкости на варочные зоны до зажигания и снимать их после выключения.

- ✓ Используйте емкости с равномерным плоским дном (особое внимание следует уделить чугунной посуде). Использование посуды с неравномерным дном может привести к появлению царапин на стеклокерамической поверхности. Убедитесь, что дно чистое и сухое.

- ✓ Для того чтобы случайно не опрокинуть емкость, следите за тем, чтобы ручка не выходила за пределы рабочей поверхности.

Кроме того, это позволит оградить доступ детей к посуде.

- ✓ Использовать поверхность, если она сломана или повреждена, запрещено.

- ✓ Не наклоняйтесь над варочными зонами, если они включены.

- ✓ Не кладите листы для выпекания или пластиковые предметы на горячие варочные поверхности.

- ✓ Помните, что температура варочных поверхностей остается высокой в течение определенного периода времени (приблизительно 30 минут) после выключения.

- ✓ Строго соблюдайте все требования по очистке.

- ✓ Не роняйте тяжелые или острые предметы на керамические поверхности.

- ✓ При обнаружении тонких трещин на рабочей поверхности незамедлительно отключите плиту от электрической сети и обратитесь в Центр технической поддержки.

- ✓ Не смотрите долго на галогенные лампы.

- ✓ Готовить продукты питания прямо на варочной поверхности запрещено, для этих целей необходимо использовать специальные кастрюли и емкости.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- ✓ **Перед тем как приступить к чистке, отключите варочную поверхность от электрической сети и подождите, пока она остынет.** Рекомендуется проводить чистку только после остывания варочной поверхности, особенно в случае, если поверхности эмалированные.
- ✓ Чистка всех эмалированных поверхностей осуществляется с помощью мыльной воды или другого неабразивного средства и губки, после чего необходимо хорошо вытереть мягкой тканью.
- ✓ Не оставляйте на поверхностях следы щелоче- или кислотосодержащих жидкостей (лимонного сока, уксуса и т.п.).

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- ✓ Чистка всех эмалированных поверхностей проводится с помощью губки и мыльной воды или другого неабразивного средства.
- ✓ Для удаления остатков влаги рекомендуется использовать мягкую ткань.

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- ✓ Чистка этих поверхностей проводится с помощью специальных средств, после чего необходимо тщательно удалить остатки влаги.
- ✓ Для удаления остатков влаги рекомендуется использовать мягкую ткань.
- ✓ **Примечание: при регулярном использовании область вокруг горелок может потускнеть под воздействием высокой температуры пламени.**

РЕГУЛЯТОР

- ✓ Вы можете снять регуляторы для проведения чистки, однако при этом нужно быть осторожным и не повредить уплотнение.

ЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ЗОН

- ✓ Варочные зоны моются только тогда, когда их температура не очень высокая.
- ✓ Используйте для этой цели мягкую ткань, смоченную в воде с добавлением соли. Для завершения процесса чистки используйте мягкую ткань с небольшим количеством масла.

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

- ✓ Закрывать стеклянную крышку, если температура электрических зон еще очень высокая, и если духовой шкаф установлен под варочной поверхностью и его температура тоже очень высокая, запрещено.
- ✓ Не ставьте горячие кастрюли и тяжелые предметы на стеклянную крышку.
- ✓ Перед открытием крышки удалите с нее все следы брызг.

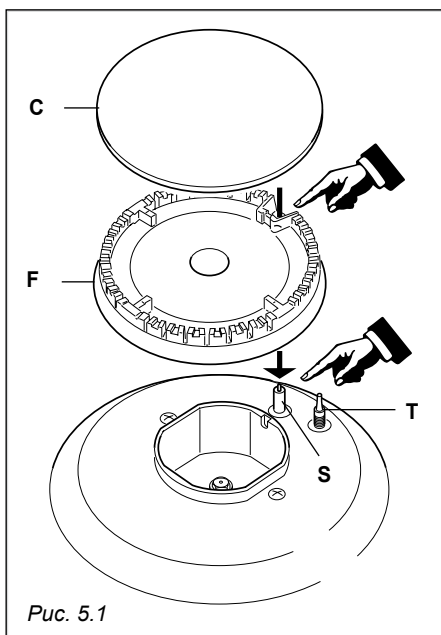
ГАЗОВЫЕ КРАНЫ

- ✓ Только квалифицированный персонал может проводить смазку газовых кранов.
- ✓ При обнаружении неисправностей в работе обратитесь за помощью в сервисный центр.

Использовать пароструйные приборы запрещено, поскольку влага может проникнуть внутрь устройства, что представляет опасность для работы оборудования.

ГОРЕЛКИ И РЕШЕТКИ

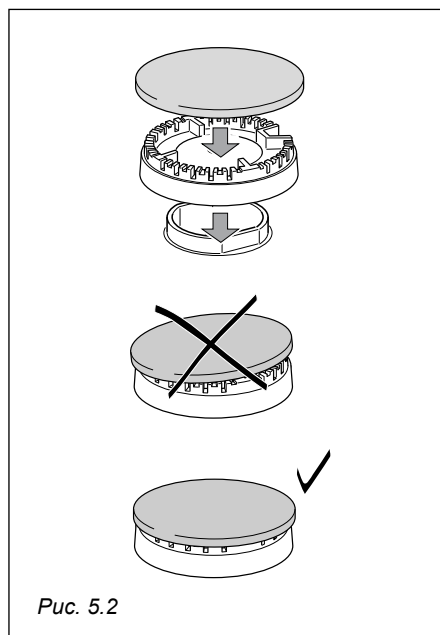
- ✓ Предусмотрена возможность демонтажа этих деталей для проведения последующей чистки.
- ✓ После чистки необходимо тщательно вытереть горелки и их рассекатели пламени и установить детали на прежнее место (Рис. 5.1).
- ✓ Необходимо, чтобы рассекатель пламени и крышка были правильно установлены. В противном случае могут возникнуть серьезные проблемы.
- ✓ Чтобы в моделях с газ контролем исправно работали предохранительные клапаны необходимо следить за чистотой датчиков контроля.
- ✓ При использовании поверхностей с функцией электрического розжига следите за тем, чтобы электрод был всегда чистым, что позволит обеспечить бесперебойность образования искры.
- ✓ **Примечание:** Во избежание повреждений электрического розжига не пользуйтесь им, если горелки не установлены.



ЗАМЕНА ГОРЕЛОК

- ✓ Важно следить за тем, чтобы рассекатель пламени «F» и крышка «C» горелки были правильно установлены (см. Рис. 5.1 - 5.2), в противном случае Вы можете столкнуться с серьезными проблемами.
- ✓ Для того чтобы обеспечить бесперебойное образование искры, следите за тем, чтобы электрод «S» был всегда чистым (Рис. 5.1).
- ✓ Убедитесь, что датчик «Т» (Рис. 5.1), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит обеспечить надлежащую работу предохранительных клапанов.

Необходимо провести тщательную очистку запальника и датчика.

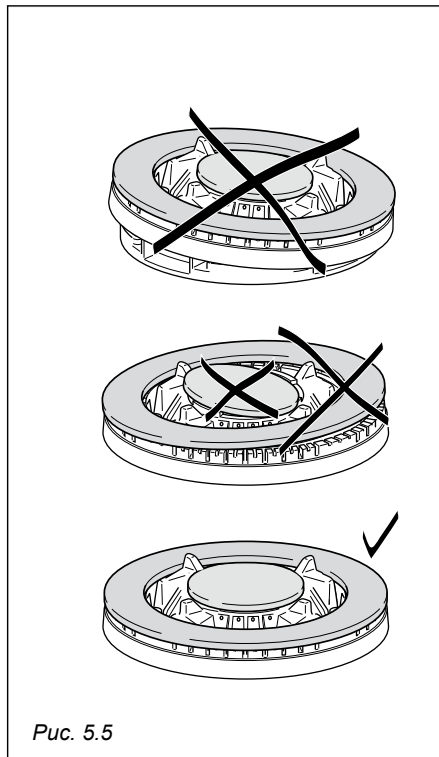
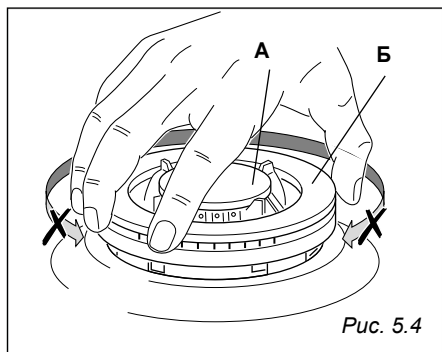
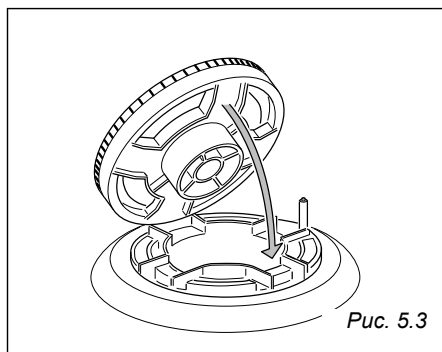


ГОРЕЛКА С ТРЕМЯ РЯДАМИ ПЛАМЕНИ

Горелка с тремя рядами пламени должна быть правильно установлена (См. Рис. 5.3); при этом необходимо следить за тем, чтобы ребра заходили в свои пазы, как показано стрелочкой.

Горелка при правильной установке не должна вращаться (Рис. 5.4).

Установите крышку «А» и кольцо «Б» (Рис. 5.4 - 5.5) в соответствующие пазы.



ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Перед тем как приступить к чистке, убедитесь, что варочная поверхность отключена.

- ✓ Удалите брызги и другой налет.
- ✓ Для удаления частиц пыли или пищи можно использовать влажную ткань.
- ✓ Использование абразивных чистящих моющих средств запрещено: они могут повредить стеклянную поверхность.
- ✓ Удалите все следы средства для очистки с помощью влажной ткани.
- ✓ Удаляйте следы грязи, жира и жидкостей, пролившихся на рабочую поверхность при кипении, по мере их возникновения.
- ✓ В противном случае они затвердеют, и их удаление займет массу сил и времени.
- ✓ **Данное требование требует незамедлительного выполнения в случае попадания на варочную поверхность сахарных смесей, которые могут просочиться в поверхность плиты, если их вовремя не удалить.**
- ✓ Если те или иные из указанных продуктов расплавились на керамической поверхности, Вы должны незамедлительно почистить плиту (пока поверхность еще горячая) с помощью специального скребка, это позволит избежать стойкого повреждения поверхности плиты.
- ✓ Не допускайте попадания на плиту предметов, которые могут расплавиться (например, пластика, алюминиевой фольги, сахара, сахарного сиропа и т.п.).
- ✓ Использование ножа или заостренных предметов для чистки поверхности запрещено: в противном случае Вы можете повредить керамическую поверхность.
- ✓ Не используйте стальные терки или абразивные губки, которые могут поцарапать поверхность.

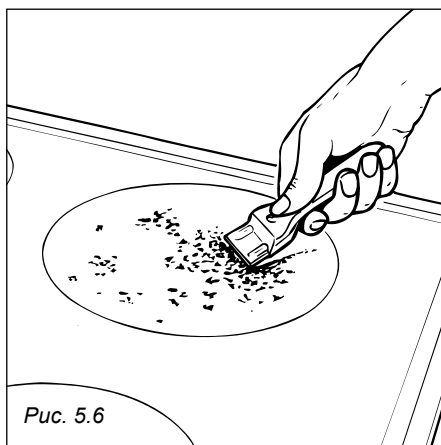


Рис. 5.6

Царапать рабочую поверхность режущими приспособлениями или заостренными предметами запрещено. Не используйте рабочую поверхность в качестве опорной.

Руководство по установке

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- ✓ Только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ** вправе устанавливать, настраивать и регулировать работу варочной поверхности на других видах газа (модели на газу или на электричестве/газу). Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.
 - ✓ Установка варочной поверхности должна проводиться в соответствии с нормами, действующими на территории Вашей страны, и с соблюдением указаний производителя.
 - ✓ Все операции по техническому обслуживанию и ремонту должны проводиться только после отключения варочной поверхности от сети.
 - ✓ Перед тем как проводить техническое обслуживание или чистку, отключите варочную поверхность от электрической сети.
-
- ✓ *Варочная поверхность устанавливается в термостойком шкафу.*
 - ✓ *Глубина секций кухонной мебели, в которую встраивается варочная поверхность, должна быть 600 мм.*
 - ✓ *Стенки мебельных секций не должны быть выше рабочей поверхности и должны выдерживать температуру на 75°C выше комнатной.*
 - ✓ *Устанавливать варочную поверхность вблизи легковоспламеняющихся предметов и тканей (например, штор) запрещено.*

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Перед установкой варочной панели снимите предохраняющую пленку.

Данные варочные панели устанавливаются в столешницах, имеющих толщину от 20 до 40 мм. и ширину 600 мм.

Для встройки варочной поверхности в кухонную мебель необходимо сделать отверстие, размеры которого показаны на Рис. 6.1 - 6.2, учитывая следующие указания:

- Минимальный зазор между нижней частью варочной поверхности и верхней поверхностью других устройств или внутренних полок должен составлять 30 мм;
- Расстояние от варочной поверхности до боковой стенки должно быть не менее 100 мм (Рис. 6.1-6.2);
- Расстояние между поверхностью и стенкой должно быть не менее 50 мм;
- Расстояние между варочной поверхностью и настенным шкафом или вытяжным колпаком, установленным непосредственно над ней, должно быть не менее 650 мм (Рис. 6.3);
- стеновые покрытия и мебель, находящиеся вблизи варочных панелей должны быть жаропрочными (У прочность в соответствии со стандартом EN 60335-2-6).

Устанавливать варочную поверхность вблизи легковоспламеняющихся предметов и тканей (например, штор) запрещено.

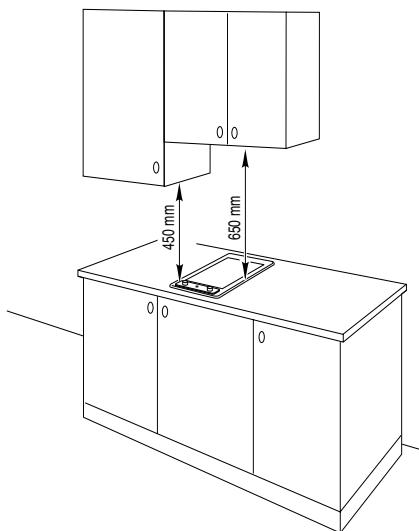


Рис. 6.3

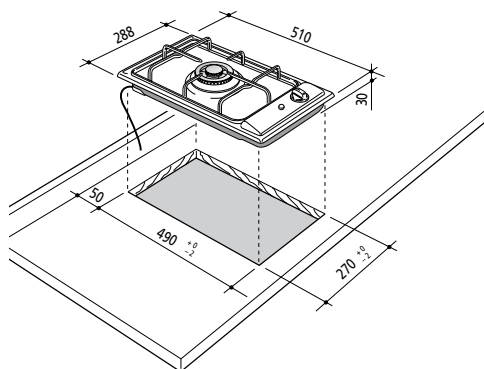


Рис. 6.1

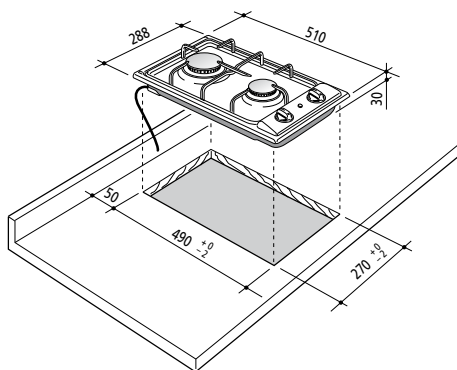
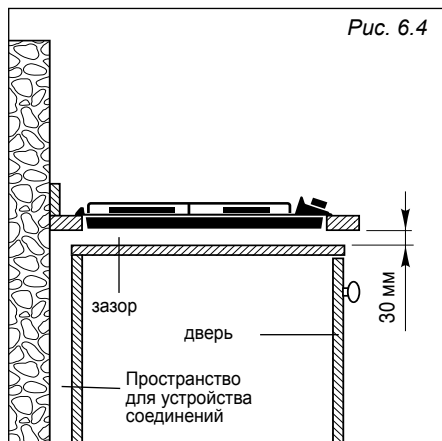


Рис. 6.2

УСТАНОВКА В КУХОННОМ ШКАФУ С ДВЕРЦЕЙ (Рис. 6.4)

Установка должна проводиться так, чтобы предотвратить возможное затухание газовых горелок при выборе минимального пламени под воздействием изменений давления, вызванных открытием или закрытием дверей шкафов.

Рекомендуемое расстояние между варочной поверхностью и мебелью должно быть 30 мм.

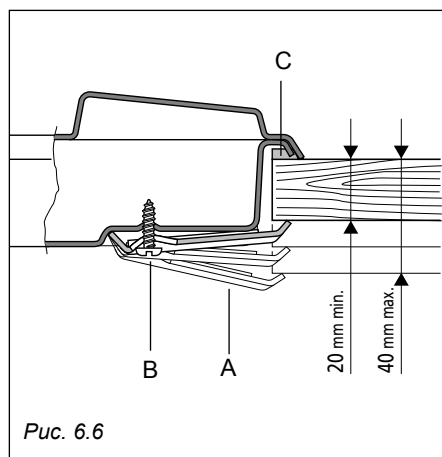
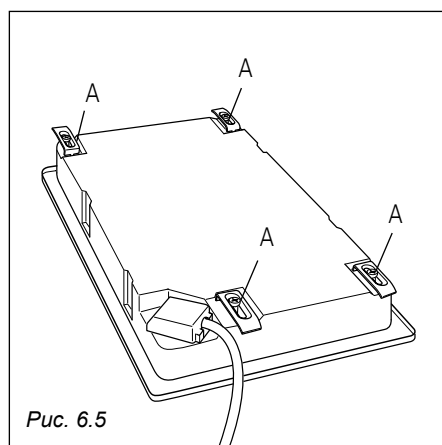


УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ (рис. 6.5)

Каждая варочная панель оснащена установочными крепежами с возможностью регулирования по толщине от 2 до 4 см.

К панели прилагаются 4 крепежа «А» и 4 винта «В».

- ✓ вырежьте в столешнице подходящее отверстие
- ✓ установите на варочную панель прокладку «С», следя за тем, чтобы не было разрывов
- ✓ переверните варочную панель и установите крепежи «А», слегка закрепив винты «В». Убедитесь, что крепежи установлены правильно
- ✓ установите панель в столешнице.
- ✓ Поставьте крепежи на место и плотно затяните винты «В»
- ✓ Острым лезвием удалите выступающую прокладку «С».

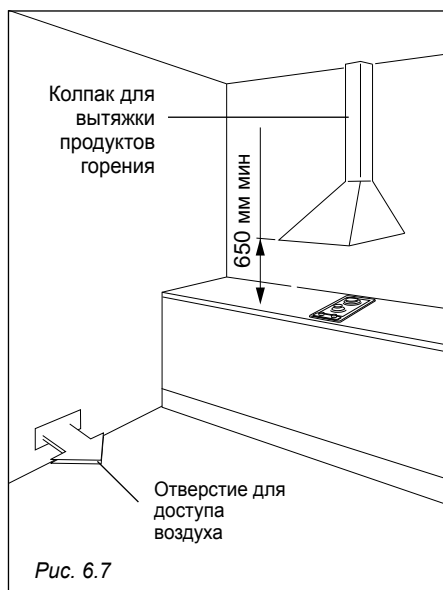


ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕГО ПОМЕЩЕНИЯ

Помещение, в котором планируется установить варочную поверхность, должно иметь естественный доступ воздуха для обеспечения горения газа в полном соответствии с требованиями, устанавливаемыми действующими нормами. Воздух должен поступать через одно или несколько отверстий на наружных стенках: в целом, площадь свободной зоны должна составлять приблизительно 100 см².

Если поверхность не оснащена предохранительным устройством, срабатывающим при отсутствии пламени, площадь таких отверстий должна быть 200 см². Отверстия должны находиться рядом с полом, предпочтительно со стороны, противоположной вытяжке продуктов горения. При этом конструкция этих отверстий должна исключать их засорение как с внешней, так и с внутренней стороны.

В случае невозможности обеспечения отверстий необходимый воздух может подаваться вентилятором в требуемом объеме из прилегающего помещения, при условии, что по соседству находится не спальня и не пожароопасное помещение (с соблюдением всех требований действующего законодательства). В этом случае поток воздуха должен проходить через дверь кухни.



Установщики должны соблюдать требования, изложенные в действующих законах о вентиляции и вытяжке отработавших газов.

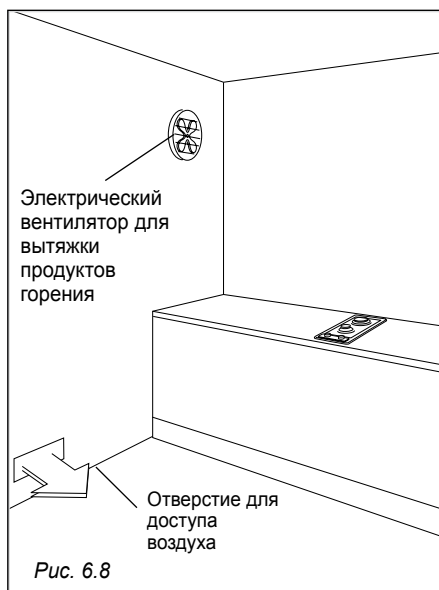
Если при использовании духовки в течение длительного времени возникает необходимость в дополнительной вентиляции помещения, можно открыть окно или увеличить мощность всасывания вытяжного колпака (при его наличии).

ОТВОД ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ

Продукты горения, образующиеся в процессе эксплуатации духовки, отводятся с помощью специальных вытяжных колпаков, выведенных наружу (Рис. 6.7).

В случае если это невозможно, можно воспользоваться электрическим вентилятором, установив его на внешней стенке или на окне. В данном случае мощность вентилятора должна обеспечивать ежечасный обмен воздуха объемом, в 3-5 раз превышающим объем воздуха в кухне (Рис. 6.8).

Установка вентилятора допустима только в случае наличия отверстий, через которые осуществляется доступ воздуха, согласно указаниям, данным в главе «Выбор подходящего помещения».



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Электроплиты устанавливаются в столешницы толщиной от 20 до 40 мм, а стеклокерамические от 30 до 40 мм.

Для встройки варочной поверхности в кухонную мебель необходимо сделать отверстие, размеры которого показаны на Рис. 6.9 - 6.10, учитывая следующие указания:

- Минимальный зазор между нижней частью варочной поверхности и верхней поверхностью других устройств или внутренних полок должен составлять 30 мм;
- Расстояние от варочной поверхности до боковой стенки должно быть не менее 50 мм (Рис. 6.11 - 6.12);
- Расстояние между поверхностью и стенкой должно быть не менее 50 мм;
- Расстояние между варочной поверхностью и настенным шкафом или вытяжным колпаком, установленным непосредственно над ней, должно быть не менее 650 мм (Рис. 6.11 - 6.12);
- стеновые покрытия и мебель, находящиеся вблизи варочных панелей должны быть жаропрочными (У прочность в соответствии со стандартом EN 60335-2-6).

Устанавливать варочную поверхность вблизи легковоспламеняющихся предметов и тканей (например, штор) запрещено.

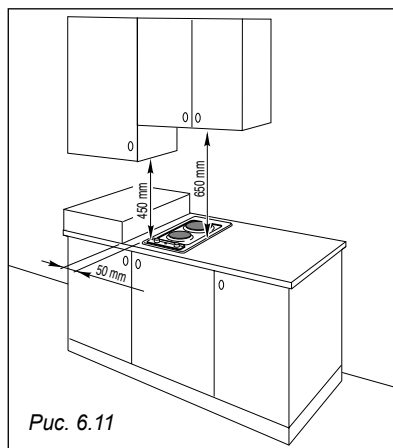


Рис. 6.11

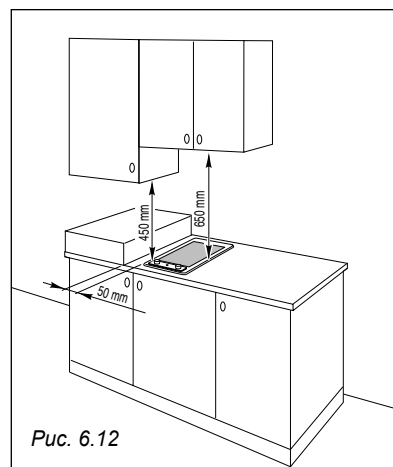


Рис. 6.12

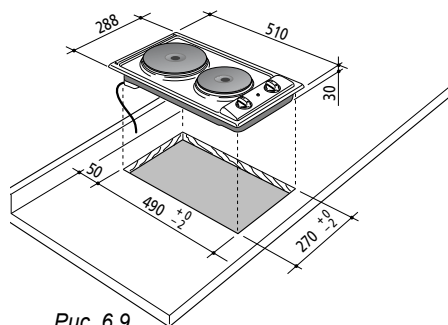


Рис. 6.9

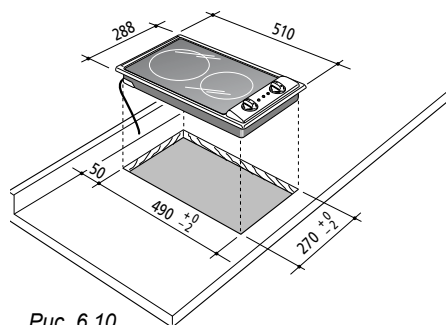
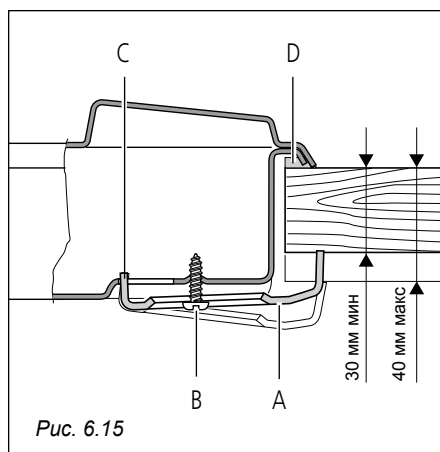
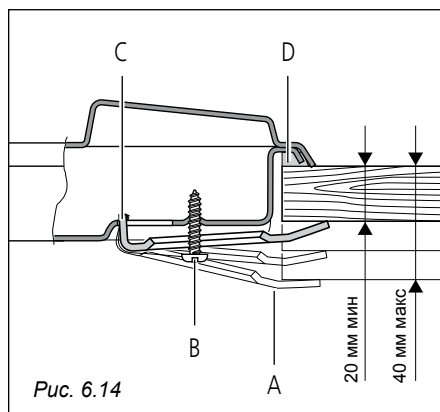
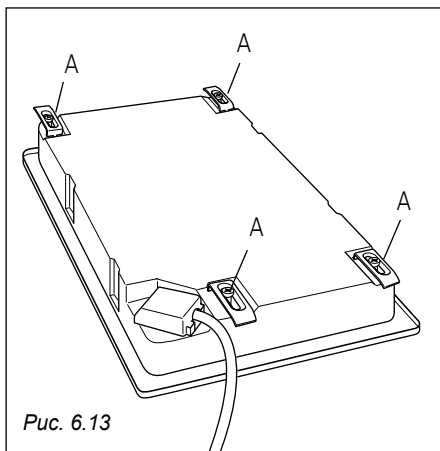


Рис. 6.10

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Каждая варочная панель оснащена установочными крепежами с возможностью регулирования по толщине от 20-30 до 40мм. (рис 6.14 для электрических панелей) и (рис. 6.15 для стеклокерамики).

- ✓ вырежьте в столешнице подходящее отверстие
- ✓ установите на варочную панель прокладку «D», следя за тем, чтобы не было разрывов
- ✓ переверните варочную панель и установите крепежи «А» (рис. 6.13), слегка закрепив винты «В». Убедитесь, что крепежи установлены правильно, как это показано на рис. 6.14 и 6.15.
- ✓ установите панель в столешнице.
- ✓ Поставьте крепежи «А» на место, скобы «С» должны заходить в пазы.
- ✓ плотно затяните винты «В».
- ✓ Острым лезвием удалите выступающую прокладку «D».



ТИПЫ ГАЗА

В зависимости от характеристик среды всех видов газа, которые могут быть использованы для работы плиты, можно выделить два основных типа:

- ✓ Бутан/пропан (в баллонах) G30/G31
- ✓ Природный газ G20

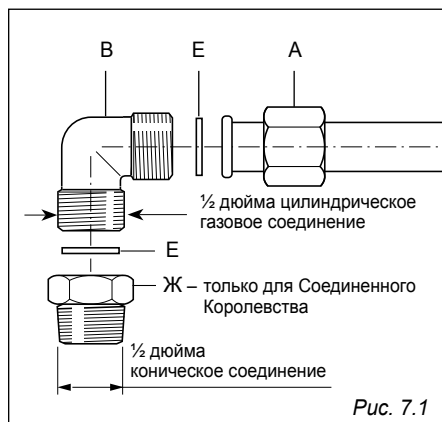
Варочная поверхность спроектирована в заводских условиях с учетом работы на газу, тип которого указан на табличке с эксплуатационными характеристиками и в руководстве пользователя.

Соединение с газораспределительной сетью:

Cat: II 2H 3+

Соединительный узел должен включать (Рис. 7.1):

- ✓ 1 гайку «А»
- ✓ 1 гибкий патрубок «В»
- ✓ прокладки «Е»
- ✓ 1 конический патрубок «Ж» -ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ.

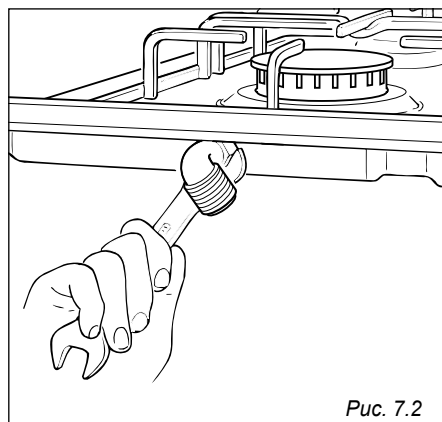


Подключение газа должен осуществлять только квалифицированный специалист с соблюдением всех местных действующих норм.

Для сохранения толщины в 3 см на варочной поверхности предусмотрен канал, по которому должна проходить соединительная трубка.

Вы можете повернуть газовый шланг в нужном Вам направлении, ослабив для этого соответствующее шланговое соединение (шланг «В» и гайку «А») (Рис. 7.2).

Установка в горизонтальном или вертикальном положении запрещена.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- ✓ Для поворота соединения «В» необходимо ослабить гайку «А».
- ✓ Прокладки «Е» обеспечивают герметичность газового соединения (Рис. 7.1). Их замена проводится при обнаружении малейших признаков деформации или повреждения.
- ✓ Все соединения с жесткими металлическими трубками должны прокладываться таким образом, чтобы не создавать чрезмерную нагрузку на варочную поверхность.
- ✓ При использовании гибких металлических трубок убедитесь, что трубки не пережаты и не контактируют с движущимися деталями.
- ✓ При установке гибких трубок необходимо учитывать требование об обеспечении беспрепятственного доступа к ним по всей длине. Замена трубок производится до истечения срока службы (указанного на самой трубке), максимальная длина трубок составляет 2 м.
- ✓ По завершении подключения проверьте герметичность всех соединений с помощью мыльного раствора. Использование огня для этих целей запрещено,

ПЕРЕНАЛАДКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Для того чтобы изменить варочной поверхностью под другой тип газа, следует выполнить указанные ниже операции:

1. Установите форсунки нужного вида;
2. Установите минимум на горелках.

Горелки в силу особенностей своей конструкции не требуют регулирования первичного воздуха.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК

Все варочные поверхности поставляются с серией форсунок, спроектированных под различные типы газа.

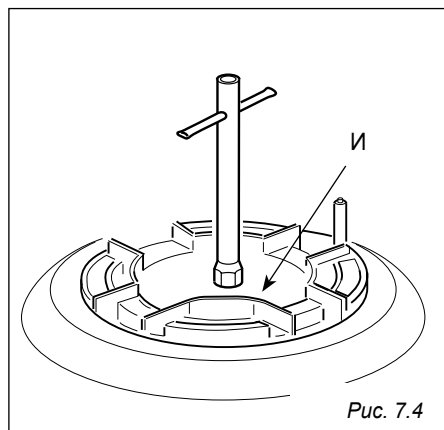
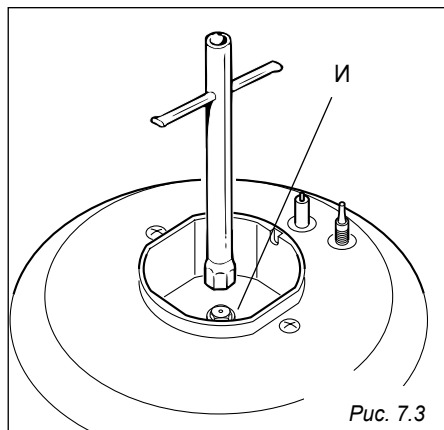
Вы можете приобрести недостающие форсунки в сервисных центрах.

Выбор форсунок должен осуществляться в соответствии с данными, приведенными в таблице. Диаметр форсунок, выраженный в сотых мм, указывается на корпусе каждой форсунки.

ОПЕРАЦИИ ПО ЗАМЕНЕ ФОРСУНОК

- ✓ Снимите решетку, крышечки и регуляторы горелок.
- ✓ С помощью ключа замените старые форсунки на новые «И» (Рис. 7.3 - 7.4), специально спроектированные для использования нужного Вам газа.

Горелки в силу особенностей своей конструкции не требуют регулирования первичного воздуха.



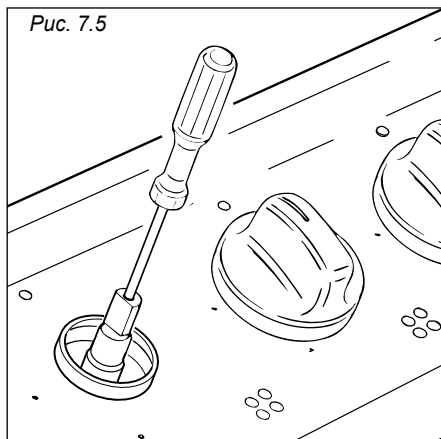
РЕГУЛИРОВАНИЕ МИНИМУМА

ГОРЕЛОК

При переходе с одного вида газа на другой необходимо скорректировать минимальную подачу, с учетом того, что в данном положении высота пламени должны быть приблизительно 4 мм, при этом пламя должно сохраняться даже при резком переходе с максимальной подачи на минимальную.

Регулирование проводится при включенной горелке в следующем порядке:

- Установите регулятор в положение минимальной подачи.
- Снимите регулятор.

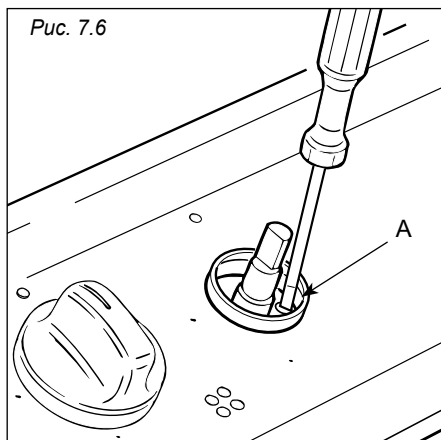


Для газовых вентилях с регулировочными винтами по центру вала (Рис. 7.5):

- ✓ С помощью отвертки максимального диаметра 3 мм поверните винт внутри крана таким образом, чтобы добиться нужного Вам результата.

Для газовых вентилях с регулировочными винтами на корпусе (Рис. 7.6):

- ✓ С помощью отвертки поверните винт «А» так, чтобы добиться нужного Вам результата.
- ✓ При использовании модели с газовым запальником, встроенным в регулятор, необходимо затянуть винта «А» через отверстие в микровыключателе.



При использовании газа G30/G31 винт затягивается туго.

СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

В случае если газовые краны поворачиваются с трудом, снимите их, промойте бензином и нанесите специальную термостойкую консистентную смазку.

Только квалифицированный специалист имеет право на проведение указанных операций

ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ О ФОРСУНКАХ Cat: II 2H3+

| Газ типа G20 | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| ГОРЕЛКИ | НОМИНАЛЬНАЯ ПОДАЧА (НС- кВт) | СНИЖЕННАЯ ПОДАЧА (НС- кВт) | ФОРСУНКИ, диаметр (1/100 мм) | ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар) |
| Полубыстрая горелка (SR) | 1,75 | 0,45 | 0,97 | 20 |
| Быстрая горелка (R) | 3,00 | 0,75 | 1,15 | |
| Горелка с тремя рядами пламени (TR) | 3,50 | 1,50 | 1,35 | |

| Газ типа G30/G31 | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| ГОРЕЛКИ | НОМИНАЛЬНАЯ ПОДАЧА (НС- кВт) | СНИЖЕННАЯ ПОДАЧА (НС- кВт) | ФОРСУНКИ, диаметр (1/100 мм) | ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар) |
| Полубыстрая горелка (SR) | 1,75 | 0,45 | 0,65 | 28-30/37 |
| Быстрая горелка (R) | 3,00 | 0,75 | 0,85 | |
| Горелка с тремя рядами пламени (TR) | 3,50 | 1,50 | 0,95 | |

ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ:

- ✓ Подключение к электрической сети осуществляется только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими правилами техники безопасности;
- ✓ Перед подключением варочной поверхности к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками оборудования, а электропроводка сети способна выдержать номинальную нагрузку варочной поверхности (указана на ее табличке).
- ✓ Если варочная поверхность поставляется без вилки, и вы не соединяете оборудование с сетью напрямую, необходимо использовать стандартную вилку, способную выдержать проектную нагрузку.
- ✓ Вилка вставляется в розетку, заземленную в соответствии с правилами техники безопасности.
- ✓ Цвета проводов в сетевом шнуре варочной поверхности могут не совпадать с цветами, указанными на контактах вилки. Соединение вилки осуществляется следующим образом:
 - зеленый/желтый провод к контакту, помеченному буквой PE, или символом заземления, или зеленым/желтым цветом;
 - голубой провод к контакту, помеченному буквой N или черным цветом;
 - коричневый провод к контакту, помеченному буквой L или красным цветом

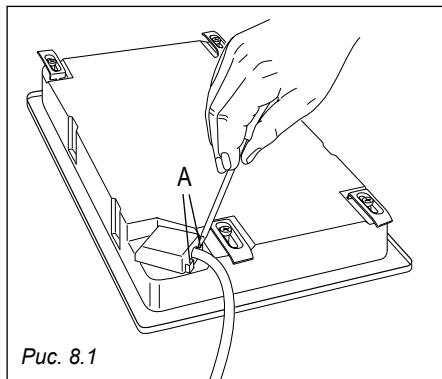
Заземление обязательно. Производитель не несет ответственность за поломки, произошедшие в результате несоблюдения перечисленных правил.

- ✓ Подключение духового шкафа к сети может осуществляться напрямую через многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.
- ✓ Сетевой шнур не должен касаться нагретых элементов и должен быть проложен так, чтобы избежать нагревания до температуры 75°C.
- ✓ При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или разъему электропитания.
- ✓ Варочная поверхность должна быть включена в отдельную розетку.
- ✓ **ПРИМЕЧАНИЕ: при подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов.**

При необходимости изменения местной электрической системы обратитесь за помощью квалифицированного специалиста. Последний должен убедиться, что сечение кабелей соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Установка должна проводиться в соответствии с указаниями производителя. Неправильная установка может стать причиной получения травм людьми, животными и повреждения оборудования, в данном случае производитель не несет никакой ответственности.

Перед установкой электрических соединений отключите варочную поверхность от сети. При обнаружении трещин на варочной поверхности отсоедините ее от сети.



ЗАМЕНА СЕТЕВОГО ШНУРА

(для электрических и стеклокерамических поверхностей).

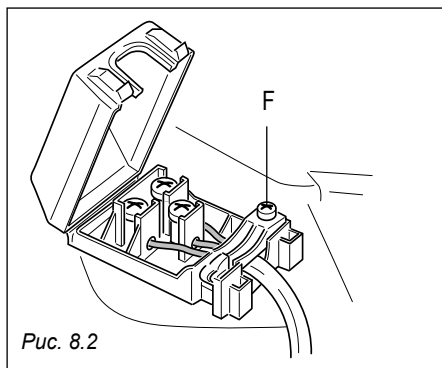
Перевернуть панель и, при помощи отвертки, нажимая на зажимы «А», открыть коробку (рис. 8.1).

Открутите винт «F» (рис. 8.2), открутите оставшиеся винты и отсоедините шнур. Подсоединение подходящего по типу электрического шнура к коробке с контактами осуществляется согласно следующей схеме (рис. 8.3)

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО ШНУРА

(ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ)

- ✓ Для замены используется сетевой шнур, идентичный по типу оригинальному.
- ✓ Подсоединение электрического кабеля к коробке с контактами осуществляется согласно следующей схеме (Рис. 8.4).



СЕЧЕНИЕ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Типа HO5V2V2-F

Выдерживает температуру 90 С.

230 В~ 3 x 0,75 мм²

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Внешний диаметр шнура не должен превышать 9 мм.

Типа HO5RR-F

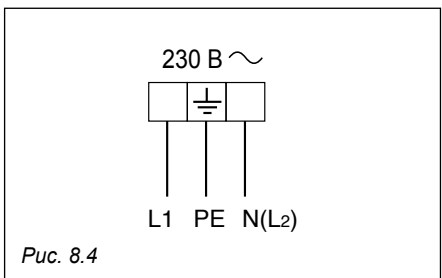
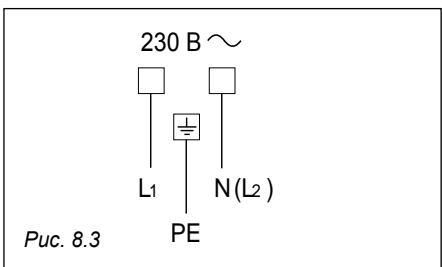
230 В~ 3 x 1,50 мм²

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Внешний диаметр шнура не должен превышать 9 мм.

Типа HO5RR-F

230 В~ 3 x 1,50 мм²



Производитель не несет ответственности за возможные неточности в связи с печатью или транскрипцией и ошибки в настоящей брошюре.

Производитель оставляет за собой право вносить все изменения в свои устройства, которые считаются необходимыми для производства или коммерческим причинам в любой момент и без предварительного уведомления, не ставя под угрозу существенным функционального и безопасность характеристики прибора.



Импортер на территорию РФ: «Общество с ограниченной ответственностью «ЛК-ЦЕНТР»
Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12

Изготовитель: «Фишер & Пайкель Апплайансис Итали» С.п.А.» Адрес: 31030, Борсо дел
Граппа (ТВ), Виа Фаббиан Маттео 7 Италия

Произведено в Италии.

Срок службы изделия 10 лет с даты производства. Дата производства зашифрована в серийном номере. Первая цифра в серийном номере означает год, последующие две - неделю производства изделия.

При обнаружении неисправности необходимо прекратить использование изделия и связаться с локальным представительством или сервисным центром.

Организация, уполномоченная на принятие претензий в РФ: «ООО «ЛК-ЦЕНТР» Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12