



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ  
ПАНЕЛЬ - ГАЗ НА СТЕКЛЕ**

## **Уважаемый покупатель!**

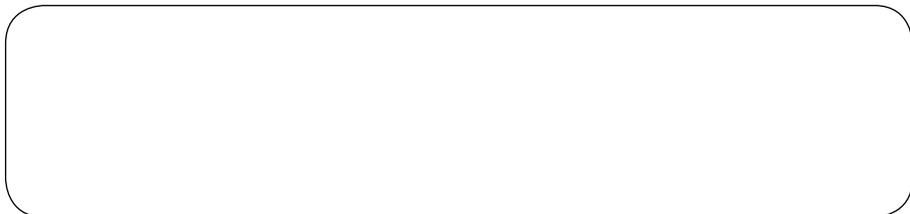
*Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение нашей продукции. Цель приведенных ниже правил и рекомендаций – обеспечение Вашей безопасности, а также безопасности окружающих. Кроме того, с их помощью Вы сможете максимально использовать все возможности варочной поверхности.*

*Храните данное руководство: оно может понадобиться Вам или окружающим в будущем для решения вопросов, связанных с функционированием оборудования.*

**Варочная поверхность должна эксплуатироваться в полном соответствии со своим назначением, то есть для приготовления пищи. Использование ее в других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.**

**Производитель снимает с себя всю ответственность за повреждение, возникшие вследствие неправильной, ошибочной или неразумной эксплуатации варочной поверхности.**

Ярлык идентификации



## **Заявление о полном соответствии требованиям ЕЭС**

- Настоящая варочная поверхность может контактировать с продуктами питания и полностью отвечает требованиям Директивы ЕЭС 89/109.
- Настоящая варочная поверхность спроектирована исключительно в целях приготовления пищи. Ее использование в других целях (отопление помещений) считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Разработка, производство и продажа встроенных варочных поверхностей осуществляется в полном соответствии с:
  - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «Газ» 90/396/ЕЕС;
  - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «Низкое напряжение» 2006/95;
  - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «Электромагнитная совместимость» 89/336;
  - Требованиями Директивы ЕЭС 93/68.



## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ

- ✓ После извлечения варочной поверхности из упаковки убедитесь в ее целостности. В случае возникновения каких-либо сомнений не используйте товар и свяжитесь с вашим поставщиком или квалифицированным специалистом.
- ✓ Держите упаковочные материалы (например, пластиковые пакеты, полистирольный пенопласт, гвозди, упаковочные ремни и т.п.), представляющие потенциальную опасность для детей, в недоступном для них месте.
- ✓ Упаковочный материал подлежит повторному использованию, маркировка содержит символ .
- ✓ Не пытайтесь изменить технические характеристики изделия: это опасно.
- ✓ Варочная поверхность спроектирована для частного некоммерческого использования.
- ✓ Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные нецелесообразным, неправильным или неосторожным использованием варочной поверхности.
- ✓ В случае если Вы решите отказаться от использования данной варочной поверхности (или решите заменить старую модель на новую), мы рекомендуем Вам, перед этим выполнить ряд мер, предусмотренных действующими нормами по охране здоровья и предотвращению загрязнения окружающей среды и направленных на приведение устройства в нерабочее состояние. Кроме того, необходимо обезвредить элементы, которые могут стать источниками опасности для играющих детей.
- ✓ Операции по установке и прокладке газовых/электрических соединений должны выполнять только квалифицированные специалисты в соответствии с действующими местными нормами и следующими инструкциями производителя.

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕМ

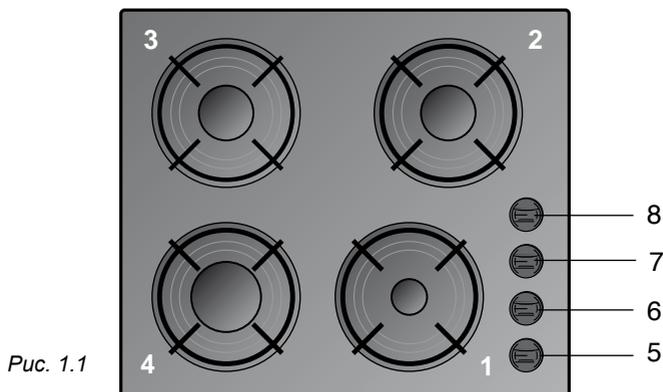
Все электрические устройства должны использоваться в соответствии с основными правилами, в частности:

- дотрагиваться до устройства мокрыми или влажными руками или ногами запрещено;
- использовать устройство без обуви запрещено;
- допускать использование устройства детьми или недееспособными людьми без присмотра других лиц запрещено;

Производитель снимает с себя всю ответственность за повреждения, возникшие вследствие неправильной, ошибочной или неразумной эксплуатации варочной поверхности.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- ✓ В процессе эксплуатации и непосредственно после выключения температура некоторых частей варочной поверхности очень высока. Дотрагиваться запрещено!
- ✓ Следите за тем, чтобы рядом с варочной поверхностью не было детей, особенно когда она включена.
- ✓ По завершении использования плиты убедитесь, что указатель регулятора стоит в положении ЗАКРЫТО ●, а также перекройте центральный кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне.
- ✓ В случае длительного неиспользования плиты рекомендуется перекрыть подачу газа (на Вашем газовом или газово-электрическом устройстве).
- ✓ Только квалифицированный специалист может проводить смазку крана подачи газа. В случае неисправности крана подачи газа свяжитесь с сервисным центром (специализирующемся на обслуживании оборудования на газу или на газу/электричестве).
- ✓ Не допускайте падения на стеклянную поверхность тяжелых или острых предметов. Если поверхность треснула или повреждена в результате падения предметов и.т.д., отключите варочную панель от сети и обратитесь в сервисный центр.
- ✓ Не царапайте поверхность острыми предметами.
- ✓ **Обратите внимание:** Настоящая варочная поверхность предназначена исключительно для использования в домашних условиях, и НЕ подходит для полупромышленного, коммерческого или коллективного использования.
- ✓ В целях безопасности замену поврежденного сетевого кабеля на идентичный новый должен проводить только квалифицированный специалист.



## ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ

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

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

5. Регулятор вспомогательной горелки 1 (A)
6. Регулятор быстрой горелки 4 (R)
7. Регулятор левой полубыстрой горелки 3 (SR)
8. Регулятор правой полубыстрой горелки 2 (SR)

## Обратите внимание:

- ✓ Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки.
- ✓ Все горелки плиты оснащены предохранительными клапанами, обеспечивающими перекрытие потока газа, в случае если потухло пламя.

### ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Настройка подачи газа к горелкам осуществляется через регуляторы (см. Рис. 2.1), 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 или макс. подача
- ✓ символ  = мин. раскрытие или мин. подача

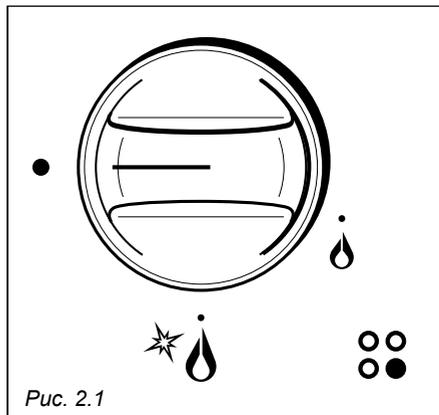


Рис. 2.1

- ✓ 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 кипения.
- ✓ 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.

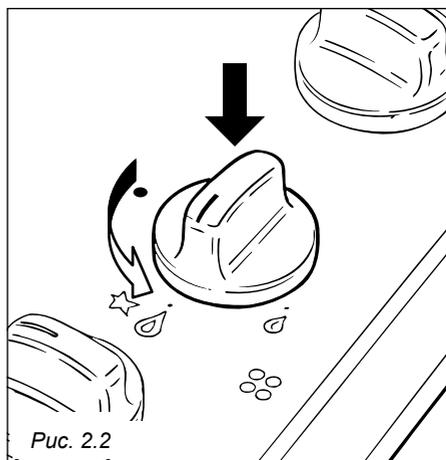


Рис. 2.2

## РОЗЖИГ ГОРЕЛОК С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМИ КЛАПАНАМИ

Для розжига горелки:

- 1 – Поверните ручку крана против часовой стрелки и установите в положение максимальной подачи, нажмите на нее и удерживайте в таком положении некоторое время: это позволит Вам включить зажигание. При отсутствии электрического тока поднесите источник огня к горелке.
- 2 – После того как горелка зажжется, не отпускайте ручку сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана).
- 3 – С помощью крана отрегулируйте подачу газа по своему желанию.

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.

## ВЫБОР ГОРЕЛКИ (Рис. 2.3)

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

В зависимости от диаметра и мощности выбирается нужная горелка.

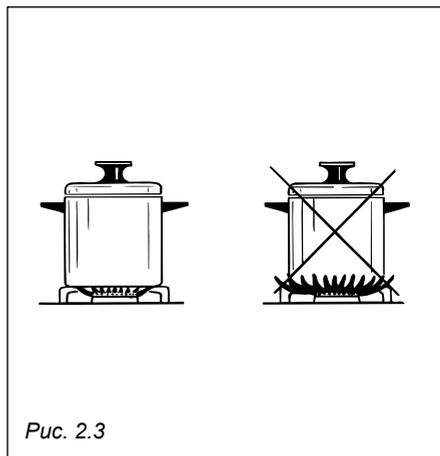
Для справки: горелки и кастрюли используются согласно информации, представленной ниже:

ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ		
ГОРЕЛКИ	Мин.	Макс.
Дополнительная	12 см	14 см
Полубыстрая	16 см	24 см
Быстрая	20 см	24 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.

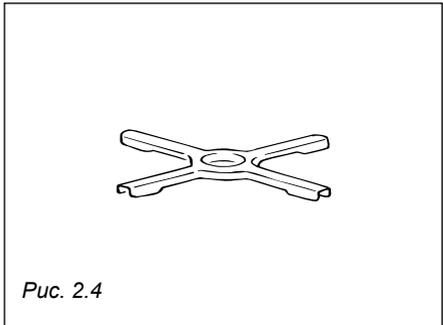


**Внимание:** В процессе эксплуатации варочные зоны на рабочей поверхности сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

Рис. 2.3

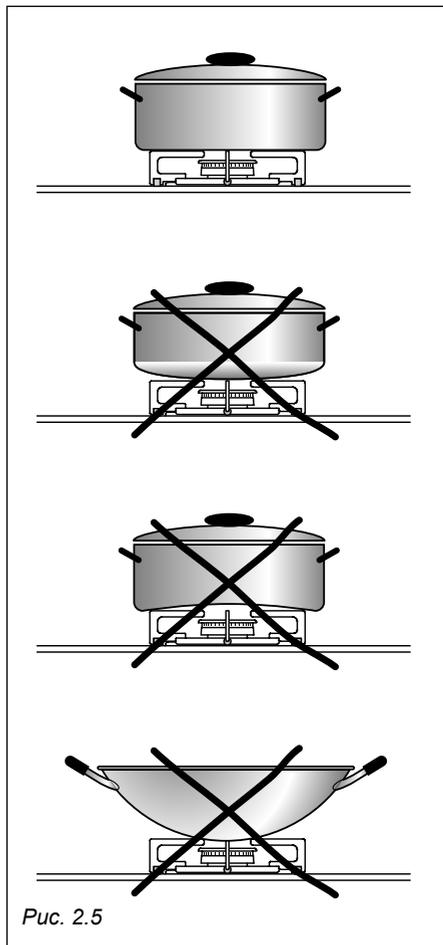
## РЕШЕТКА ДЛЯ ПОСУДЫ МАЛОГО ДИАМЕТРА (Рис. 2.4)

Устанавливается на решетку дополнительной горелки (меньшей по размерам) при использовании посуды с дном малого диаметра для предотвращения их опрокидывания.



## ВЫБОР ПОСУДЫ (Рис. 2.5)

Мы рекомендуем использовать посуду с плоским дном.  
Не использовать посуду с вынутым или вогнутым дном.  
Не использовать «ВОК».



### 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 щелочесодержащих 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.

### ГАЗОВЫЕ КРАНЫ

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

### СТЕКЛЯННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- ✓ не применяйте абразивные и противокоррозионные моющие средства;
- ✓ загрязнения удалять при помощи мягкой ткани;
- ✓ не использовать ножи или острые предметы, так как это может привести к порче поверхности.

**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. 3.1).
  - ✓ Важно следить за тем, чтобы рассекатель пламени «Е» и крышка «В» горелки были правильно установлены (см. Рис. 3.1), 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. 3.1).
  - ✓ Убедитесь, что датчик «Т» (Рис. 3.1), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит обеспечить надлежащую работу предохранительных клапанов.
- Необходимо провести тщательную очистку запальника и датчика.
- ✓ **Примечание:** Во избежание повреждения электрического розжига не пользуйтесь им, если горелки не установлены.

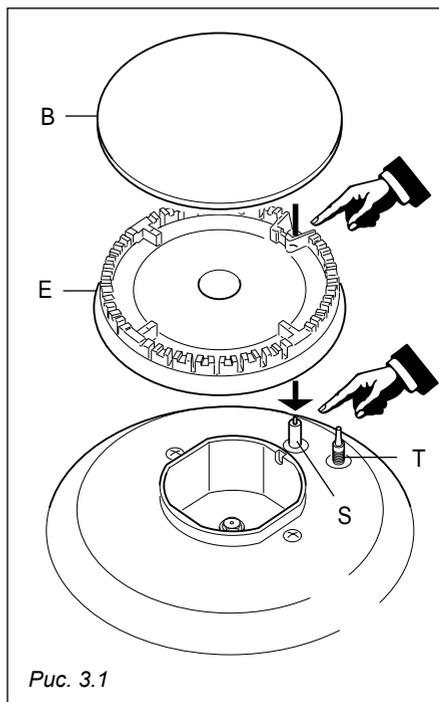


Рис. 3.1

## ПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА РЕШЕТОК

Решетки должны быть установлены таким образом, чтобы штыри «Р» попали в отверстия «Н».

Не удалять резиновые прокладки «В».

Решетка установлена правильно, если она не проворачивается.

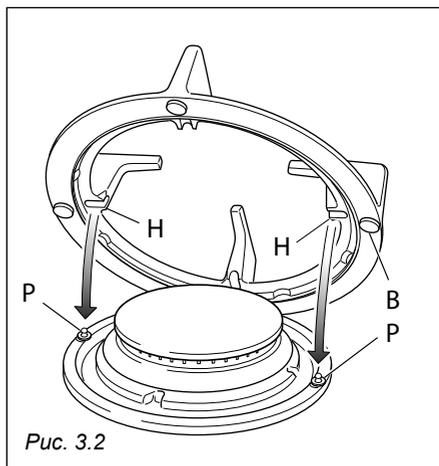


Рис. 3.2

# 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.*

Для встройки варочной поверхности в кухонную мебель необходимо сделать отверстие, размеры которого показаны на Рис. 4.1, 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. 4.1);
- ✓ Расстояние между поверхностью и стенкой должно быть не менее 35 мм.
- ✓ Расстояние между варочной поверхностью и настенным шкафом или вытяжным колпаком, установленным непосредственно над ней, должно быть не менее 650 мм (Рис. 4.4).
- ✓ Если варочная поверхность устанавливается не над встраиваемым духовым шкафом, между дном варочной поверхности и расположенным ниже блоком мебели должен быть проложен тепловой экран.
- ✓ При установке варочной поверхности над духовым шкафом, минимальное расстояние между двумя устройствами должно быть 30 мм. Оба устройства должны иметь отдельные соединения с источником газа, отвечающие требованиям действующих норм.

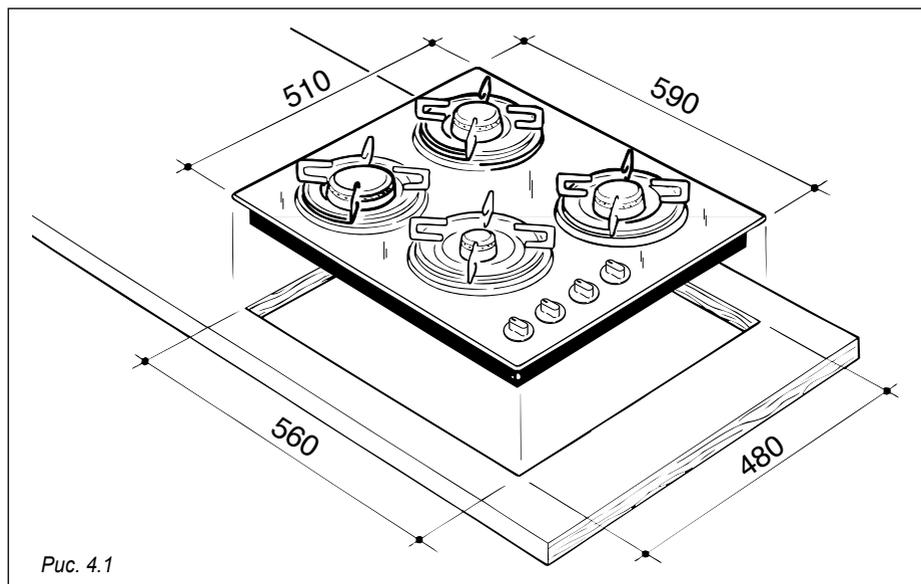
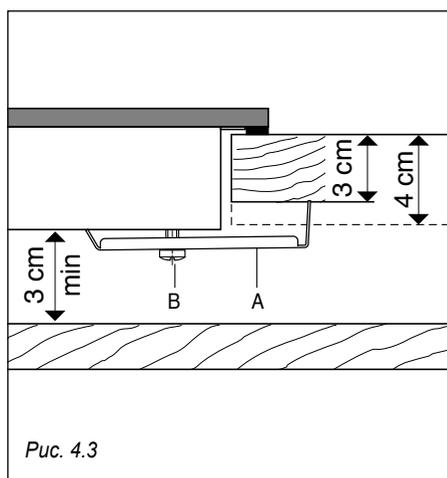
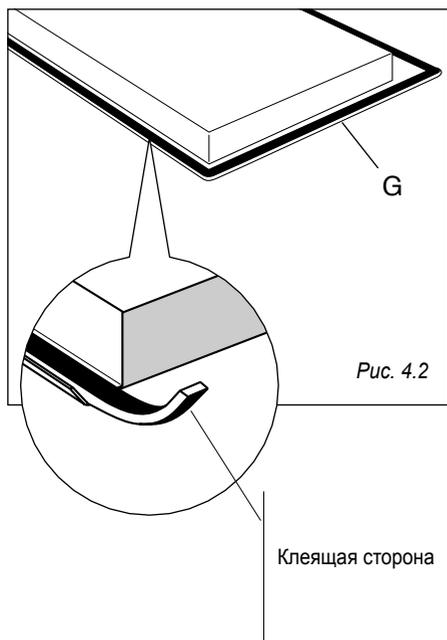


Рис. 4.1

## ПОДГОТОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К УСТАНОВКЕ

Каждая варочная панель оснащена установочными крепежами с возможностью регулирования по толщине от 3 до 4 см. и прокладкой с клеящей стороной.

- ✓ снять горелки и решетки;
- ✓ перевернуть варочную панель дном вверх и положить стеклом на мягкую ткань;
- ✓ наклейте прокладку "G", как показано на рис. 4.2;
- ✓ переверните панель и установите крепежи "А", слегка закрутив винты "В" (рис. 4.3);
- ✓ установить панель в специально подготовленное место;
- ✓ правильно закрепите панель крепежами "А" и затяните винты "В" до полной ее устойчивости;



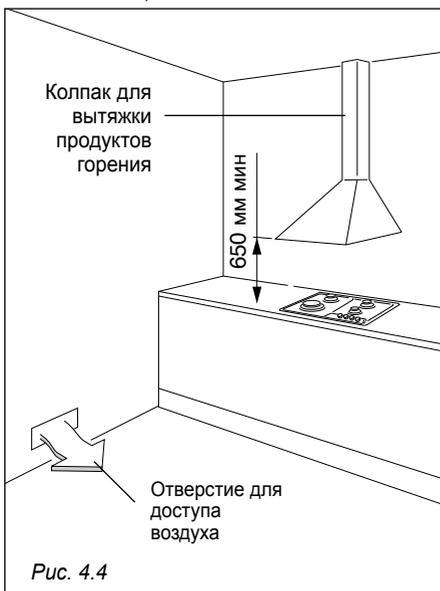
## ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕГО ПОМЕЩЕНИЯ

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 см<sup>2</sup>.

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.

Если над оборудованием устанавливается подвесное устройство или колпак, минимальное расстояние между указанным подвесным устройством или колпаком и рабочей поверхностью составляет 650 мм (См. также Рис. 4.4).



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. 4.4).

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. 4.5).

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



## ТИПЫ ГАЗА

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

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

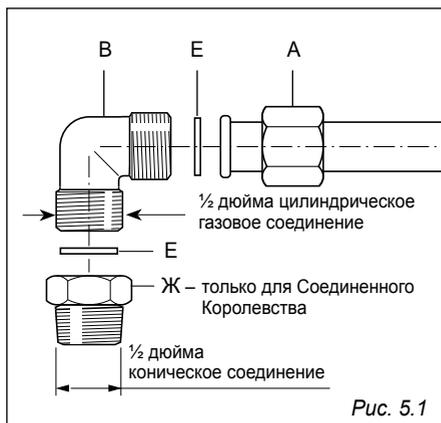
**Варочная поверхность спроектирована в заводских условиях с учетом работы на газу, тип которого указан на табличке с эксплуатационными характеристиками и в руководстве пользователя.**

## Соединение с газораспределительной сетью:

### Cat: II 2H 3+

Соединительный узел должен включать (Рис. 5.1):

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

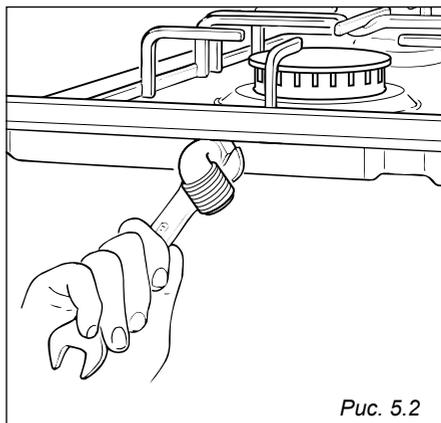


Подключение газа должен осуществлять только квалифицированный специалист с соблюдением всех местных действующих норм.

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. 5.2).

Установка в горизонтальном или вертикальном положении запрещена.



## ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- ✓ Для поворота соединения «В» необходимо ослабить гайку «А».
- ✓ Прокладки «Е» обеспечивают герметичность газового соединения (Рис. 5.1). 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 поверхности под другой тип газа, следует выполнить указанные ниже операции:

1. Установите форсунки нужного вида;
2. Установите минимум на горелках.
3. Диаметр указывается на корпусе форсунок.

## 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. 5.3), специально спроектированные для использования нужного Вам газа.

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

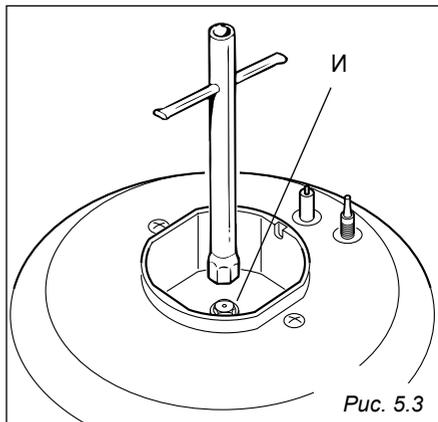


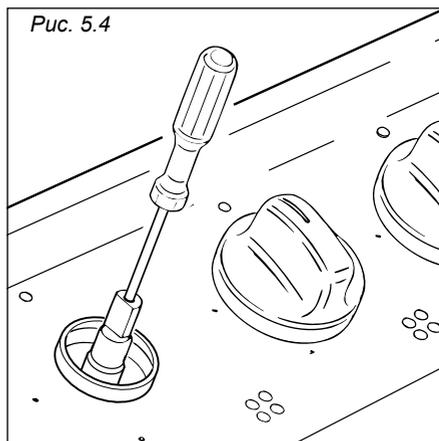
Рис. 5.3

## 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.



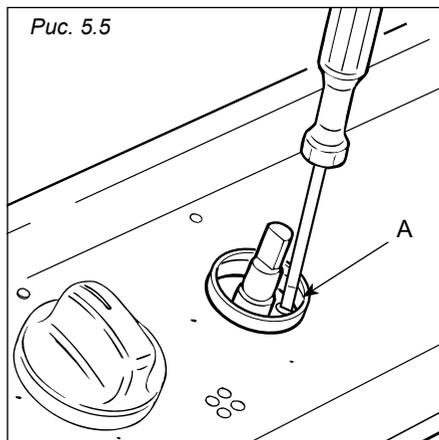
**Для газовых вентилях с регулировочными винтами по центру вала (Рис. 5.4):**

- ✓ 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. 5.5):**

- ✓ С помощью отвертки поверните винт «А» так, чтобы добиться нужного Вам результата.

**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+

<b>Газ типа G20</b>				
<b>ГОРЕЛКИ</b>	НОМИНАЛЬНАЯ ПОДАЧА (НС- кВт)	СНИЖЕННАЯ ПОДАЧА (НС- кВт)	ФОРСУНКИ, диаметр (1/100 мм)	ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар)
Дополнительная горелка (A)	1,00	0,30	0,72	20
Полубыстрая горелка (SR)	1,75	0,45	0,97	
Быстрая горелка (R)	3,00	0,75	1,15	

<b>Газ типа G30/G31</b>				
<b>ГОРЕЛКИ</b>	НОМИНАЛЬНАЯ ПОДАЧА (НС- кВт)	СНИЖЕННАЯ ПОДАЧА (НС- кВт)	ФОРСУНКИ, диаметр (1/100 мм)	ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар)
Дополнительная горелка (A)	1,00	0,30	0,50	28-30/37
Полубыстрая горелка (SR)	1,75	0,45	0,65	
Быстрая горелка (R)	3,00	0,75	0,85	

## 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 оборудования с сетью напрямую, необходимо использовать стандартную вилку, способную выдержать проектную нагрузку.
- ✓ Вилка вставляется в розетку, заземленную в соответствии с правилами техники безопасности.
- ✓ 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.

Если стеклянная поверхность треснула – отсоединить панель от электросети.

**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.

## СЕЧЕНИЕ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ - Типа H05V2V2-F

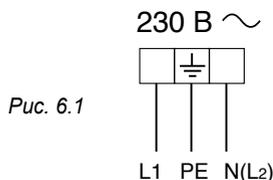
Выдерживает температуру 90 С.

Или “H05RR-F”

- ✓ 230 В переменного тока, 50 Гц  
3x0,75 мм<sup>2</sup>

## ЗАМЕНА СЕТЕВОГО ШНУРА

- ✓ Для замены используется сетевой шнур, идентичный по типу оригинальному.
- ✓ Подсоединение электрического кабеля к коробке с контактами осуществляется согласно следующей схеме (Рис. 6.1).



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

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, возникшие в ходе набора в типографии настоящего руководства.

Производитель оставляет за собой право внесения в любой момент без предупреждения всех необходимых изменений в характеристики отдельных моделей, описанных в настоящем документе, для осуществления соответствующих модификаций или для коммерческих целей.