

# ГАЗОВЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



## ИНСТРУКЦИЯ

по установке,  
эксплуатации  
и уходу

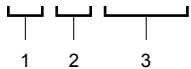
Модели

PG-301, PG-305BL, PG-602, PG-603, PG-604,  
PG-608GL, PG-611GL, PG-620BL, PG-620WH,  
PG-620, PG-625BL, PG-625WH, PG-801

## Серийный идентификационный номер

(Указан в гарантийном талоне, в наклейке на приборе, в наклейке на коробке).

11.03.01.17



1 – год

2 – месяц

3 – серийный номер изделия

## Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор газовой варочной поверхности швейцарской торговой марки MBS. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

Монтаж и подключение варочной поверхности должны быть произведены только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик) не несет ответственность в случае поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения настоящей Инструкции.

Настоящая инструкция была разработана для обеспечения вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим вас внимательно ее прочитать, перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться. Сохраните данную инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что данная инструкция была передана новому владельцу.

### Установка

- Установка прибора и его подключение к электрической и газовой сетям должны выполняться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ**. Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от электрической сети.
- Недопустимо пытаться изменить характеристики данной продукции.
- После того как прибор был распакован, убедитесь, что он не имеет повреждений и электрические контакты в идеальном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение техники безопасности.
- Убедитесь, чтобы вблизи прибора обеспечивалась свободная циркуляция воздуха. Плохая вентиляция приведет к недостатку кислорода
- Убедитесь, что к прибору подведен тип газа, который указан на соответствующей маркировочной табличке рядом с трубой для подключения к газовой магистрали.
- Использование прибора приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию (или установите вытяжку с воздуховодом).
- Если устройство интенсивно используется на протяжении длительного времени, то эффективность вентиляции следует увеличить или повысить мощность вытяжки.
- Прибор должен подключаться к сети с заземлением.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите все ярлыки и защитную пленку снаружи и внутри прибора.

## **Эксплуатация**

- Данная продукция разработана для приготовления пищи, для непрофессионального использования. Ее не следует использовать для иных целей.
- После использования прибора, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении “ЗАКРЫТО” или “ВЫКЛЮЧЕНО”.
- Если вы используете электрическую розетку рядом с данным прибором, позаботьтесь, чтобы кабели используемых вами приборов не касались его и находились достаточно далеко от горячих частей прибора.
- Никогда не используйте данный прибор для обогрева помещения.

## **Безопасность детей**

- Данный прибор должен использоваться только совершеннолетними людьми. Позаботьтесь о том, чтобы дети не имели доступа к прибору.
- Открытые части данного прибора нагреваются при приготовлении пищи и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте детей к прибору, пока он не остынет.

## **Очистка и обслуживание**

- Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.

## **Сервисное обслуживание и запасные части**

- В случае возникновения неисправностей. Никогда не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям и несчастным случаям. В первую очередь обратитесь к содержанию данного руководства. Если вы не смогли найти в нем необходимой информации, обратитесь в ближайший сервисный центр. Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только в авторизованном техническом сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.

## **Утилизация прибора**

- Прибор произведен из материалов, являющихся экологически безопасными. Приняв решение о замене прибора новым, обратитесь в организации, занимающиеся утилизацией данного вида техники.
- Пожалуйста, внесите свой вклад в защиту окружающей среды.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **Для пользователя**

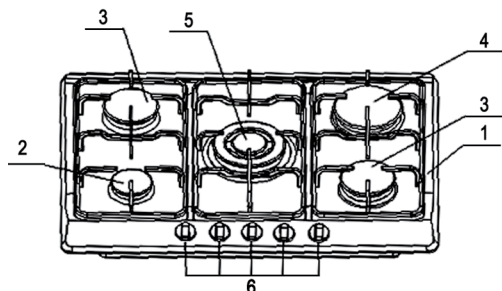
1. ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ
2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
3. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### **Для специалиста по установке**

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ
6. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ
7. ПЕРЕНАЛАДКА ПОД РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА
8. МОНТАЖ
9. ГАРАНТИЯ



## 1. ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ<sup>1</sup>




1. Варочная поверхность
2. Маленькая вспомогательная конфорка
3. Средняя полубыстрая конфорка
4. Большая быстрая конфорка
5. Конфорка "Тройная корона"
6. Ручки управления конфорками

## 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Ручки управления<sup>2</sup>

Символы на ручках управления имеют следующее значение:

● Нет подачи газа

 Максимальная подача газа

 Минимальная подача газа



(Символ присутствует в модификации с электроподжигом, интегрированным в ручку управления)

### ВНИМАНИЕ!!!

Все рабочие положения прибора находятся в промежутке между положениями максимальной и минимальной подачи газа. Никогда не устанавливайте ручку в положение между максимальным и закрытым положениями.

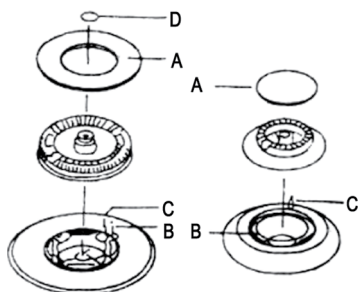


Рис. 1

A – Крышка рассекателя

B – Свеча розжига

C – Термопара

D – Крышка рассекателя "Тройной короны"

<sup>1</sup> – Ваш прибор может иметь внешние и технические отличия от указанного на картинке, содержать лишь часть компонентов, обозначенных в пункте 2 - 5.

<sup>2</sup> – Символы на ручках вашего прибора могут незначительно отличаться от указанных.

## Двойная конфорка “Тройная корона”<sup>1</sup>

- Нет подачи газа



Максимальная подача газа  
через центральный рассекатель



Максимальная подача газа  
одновременно через центральный  
и внешний рассекатели



Минимальная подача газа  
через центральный рассекатель



Минимальная подача газа  
одновременно через центральный  
и внешний рассекатели

## Розжиг конфорок

- Для облегчения розжига производите его до установки посуды на решетку.
- Для розжига выполните следующее: до конца нажмите ручку управления конфоркой и поверните ее против часовой стрелки до символа “максимальный поток газа” или нажмите кнопку, если прибор имеет электроподжиг.
- После зажжения пламени, удерживайте ручку нажатой около 10 секунд. Это время необходимо для нагрева “термопары” (рис.1-С) и задействия предохранительного клапана, который в противном случае перекроет подачу газа.
- Затем проверьте равномерность пламени и установите ручку на необходимый уровень пламени.
- В случае отключения электропитания, поднесите к конфорке источник пламени и произведите вышеописанные действия.
- Если пламя не зажглось после нескольких попыток, проверьте, правильно ли установлены крышка рассекателя и рассекатель.
- Для выключения пламени, поверните ручку управления по часовой стрелке до символа ●.
- Перед снятием посуды всегда уменьшайте или выключайте пламя.

## Правильное использование варочной панели.

Для меньшего расхода газа и большей эффективности, используйте только посуду с плоским дном, имеющую подходящий для конфорок диаметр, как показано в таблице. Также, сразу же после закипания жидкости уменьшите пламя до уровня, необходимого для поддержания кипения.

Конфорка	Минимальный диаметр	Максимальный диаметр
Большая (быстрая)	180 мм	220 мм
Средняя (полубыстрая)	120 мм	200 мм
Маленькая (вспомогательная)	80 мм	160 мм
Тройная корона	220 мм	260 мм

<sup>1</sup> – Символы на ручках вашего прибора могут незначительно отличаться от указанных.

Если во время приготовления используются жиры или масла, тщательно следите за приготавливаемой пищей, т.к. данные вещества могут самовоспламениться при нагревании до высоких температур.

### 3. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед выполнением любой операции по очистке или обслуживанию, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

#### Общие замечания

- Регулярно очищайте поверхность с помощью мягкой ткани, слегка смоченной в теплой воде и жидком моющем средстве.
- При сильном загрязнении поверхности используйте имеющиеся в продаже специальные средства.
- Эмалированные детали следует мыть теплой водой с моющим средством: не используйте абразивных материалов, которые могут их повредить.
- Рекомендуется часто мыть крышки конфорок и рассекатели горячей водой с моющим средством, уделяя внимание удалению отложений.
- Решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Для удаления устойчивых пятен, используйте обычные неабразивные моющие средства или имеющиеся в продаже специальные средства. Мы настоятельно рекомендуем не использовать чистящие губки, металлические мочалки и средства, содержащие кислоты.

#### Свеча электроподжига

- Автоматический электроподжиг конфорки (если установлен) производится с помощью керамической "свечи" и металлического электрода (В на рис.1). Периодически тщательно очищайте эти части конфорки. Дополнительно, для предупреждения проблем с электроподжигом, проверяйте, чтобы полости конфорки не забивались.
- Для удаления отложений из полостей конфорок, снимите крышку и разделите две части (смотрите рисунок 2). После очистки, вновь соедините обе части и установите их на место. Вымой решетку, установите ее на место, проверив правильность расположения.

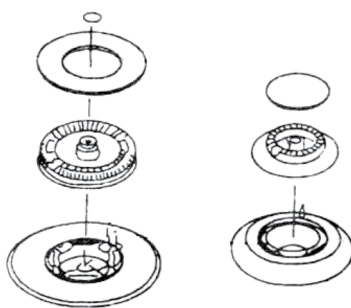


Рис. 2



#### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТИП КОНФОРКИ	Максимальная тепловая производительность	Минимальная тепловая производительность	G20 20 мбар		G30/31 20-30/37 мбар		G30 50 мбар	
	кВт	кВт	Диаметр форсунки мм	Расход м <sup>3</sup> /ч	Диаметр форсунки мм	Расход м <sup>3</sup> /ч	Диаметр форсунки мм	Расход м <sup>3</sup> /ч
Маленькая вспомогательная	1.00	0.30	0.70	0.095	0.50	73	0.43	73
Средняя полубыстрая	1.75	0.65	0.97	0.157	0.65	120	0.58	120
Большая быстрая	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	219	0.75	219
Конфорка тройная корона	3.80	1.30	1.35	0.35	0.97	280	0.77	280

Входное газовое отверстие

G1/2"

Электропитание

Пер. ток 220-240 В 50/60 Гц

Питание от элемента питания

Пос. ток 1.5 v

#### 5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ

##### ВНИМАНИЕ!!!

Данный прибор должен устанавливаться и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией, соответствующей стандартам.

Установка прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ**.

Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от электрической сети. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора или несоблюдения мер предосторожности и техники безопасности.

## Помещения для установки

- Для правильной работы газового прибора требуется естественный приток воздуха, необходимого для горения. Воздух должен поступать непосредственно через вентиляционное отверстие в стене. Данные отверстия должны иметь сечение, обеспечивающее ток воздуха не менее  $2 \text{ м}^3/\text{ч}$  на каждый КВт мощности.
- Данные вентиляционные отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы не создавалось никаких препятствий для тока воздуха изнутри или снаружи и расположены близко к полу, предпочтительно с противоположной стороны от места отвода продуктов горения. Если невозможно оборудовать подобные вентиляционные отверстия в помещении, где установлен прибор, необходимый приток воздуха может быть обеспечен из соседнего помещения, при условии, что:
  - данное помещение не является спальней и не представляет опасности;
  - вентиляция между помещением, где установлен прибор, и соседним помещением обеспечивается постоянными вентиляционными отверстиями.

## Удаление продуктов горения

Для газовых приборов необходимо удаление продуктов горения с помощью вентиляционного короба, присоединенного к воздуховоду, или использованием на открытом воздухе. Если невозможно установить вентиляционный короб (рис. В), на внешней стене или окне помещения необходимо установить электрическую вытяжку, при условии, что вентиляционные отверстия будут увеличены, чтобы обеспечить приток воздуха, соответствующий расходу вытяжки (рис. С). Для кухни, расход подобной вытяжки должен обеспечивать воздухообмен в 3-5 ее объемов в час. В обоих случаях, запрещается использовать воздуховод, который уже используется для отвода продуктов горения другого прибора.

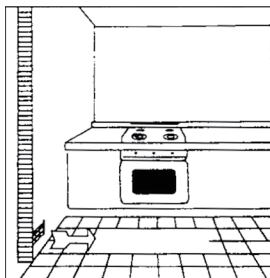


Рис. А

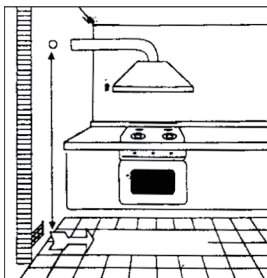


Рис. В

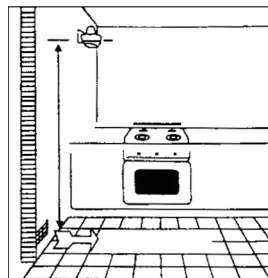
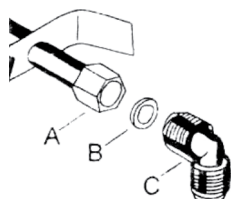


Рис. С

## Подключение к газовой сети

- Подключение к газовой сети должно производиться в соответствии со стандартами. При подключении установите предохранительный кран на конце трубы газовой системы. Прибор протестирован на предприятии и установлен на использование газа, указанного на табличке рядом с трубой для подключения газа. Убедитесь, что тип подаваемого газа соответствует типу, указанному на табличке. В противном случае, следуйте инструкциям в разделе "Переналадка под различные типы газа".

- Для обеспечения максимальной эффективности и минимального расхода газа, убедитесь, что давление подаваемого газа соответствует указанным значениям. Если значение для используемого газа отличается от указанного (или является переменным) отличаются от указанного, необходимо установить подходящий регулятор давления.
- На трубы подвода газа, оснащенную гайкой с резьбой GJ1/2", необходимо установить соединительное колено, по обеим сторонам которого, следует установить прокладки, как показано на рисунке. Прокладки должны соответствовать стандартам. Соедините детали без усилия, направьте колено в нужную сторону и затяните все соединения.



А – Подвод газа с гайкой  
 В – Прокладка  
 С – Регулировочное колено

## Подключение газа

- Выполните подключение газа с помощью жесткой металлической трубы с регулировочными соединениями или с помощью гибкого стального шланга, соответствующего стандартам. Если используется металлическая труба, удостоверьтесь, что она не соприкасается с подвижными частями, во избежание повреждения. Подобную проверку также следует выполнить, если варочная поверхность устанавливается совместно с духовкой.
- Соединение для подвода газа прибора имеет наружную резьбу.
- При выполнении данного подключения, не создавайте нагрузки на прибор.

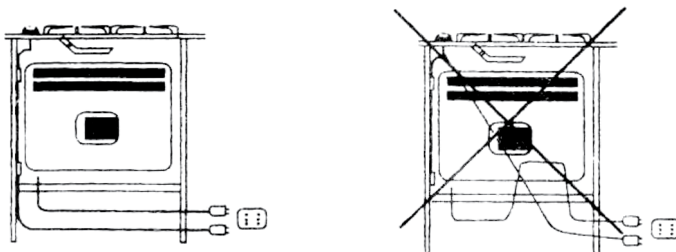
## ВНИМАНИЕ!!!

По завершении подключения, герметичность всех соединений следует проверить с помощью мыльного раствора. Никогда не используйте для этих целей открытое пламя.

## 6. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

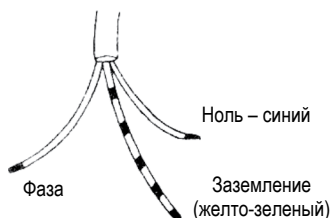
- Прибор предназначен для работы с однофазным напряжением питания 230В переменного тока. Подключение должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Перед выполнением подключения, убедитесь, что:
  - сеть и автомат защиты способны выдержать нагрузку прибора (см. табличку с параметрами).
  - Питающая сеть имеет пригодное для работы заземление в соответствии с действующими нормами;
  - Розетка легко доступна при установленном приборе.

- Установите вилку, соответствующую максимальной мощности прибора и подключите ее в соответствующую розетку.
- Если вы хотите подключить прибор к сети напрямую, следует установить пакетный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм, который соответствует нагрузке и действующим нормам. Выключатель не должен разрывать цепь желто-зеленого провода.
- Коричневый провод фазы (подключенный к контакту “L”) должен всегда подключаться к фазовому проводу сети.
- В любом случае, питающий кабель нужно располагать таким образом, чтобы он не подвергался нагреву более 50°C выше комнатной температуры.
- Пример правильно прокладки кабеля представлен на рисунке. Кабель закреплен с помощью зажимов по краю мебели, во избежание контакта с прибором под варочной поверхностью.



## Замена шнура питания

Если шнур питания необходимо заменить, используйте только кабель типа HO5RR-F или HO5RN-F, соответствующие максимальной мощности прибора и рабочей температуре. Дополнительно, желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее, чем провода фазы и нуля.

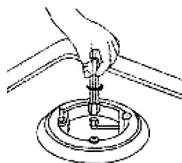


## 7. ПЕРЕНАЛАДКА ПОД РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

### Замена форсунок

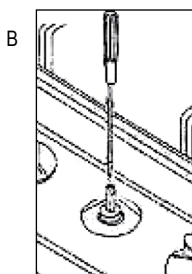
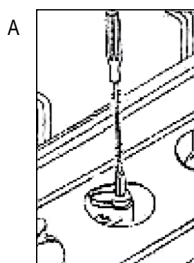
- Снимите решетку.
- Снимите крышки рассекателей и рассекатели с конфорок.
- С помощью торцевого ключа на 7 мм отверните и снимите форсунки, замените их на форсунки, соответствующие типу используемого газа (см. таблицу).
- Установите на место все снятые детали, выполнив все вышеописанные операции в обратном порядке.

- Затем замените табличку с данными (рядом с трубой подключения к газовой сети) на новую, соответствующую типу используемого газа. Если давление используемого газа отличается от указанного (или является переменным), установите подходящий регулятор давления, соответствующий стандартам.

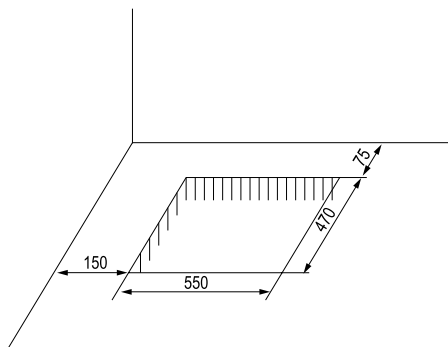
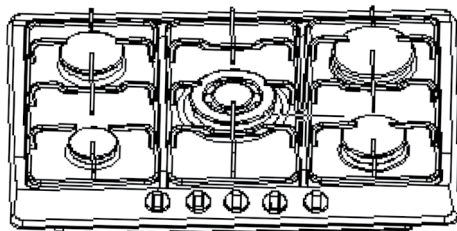


### Установка минимального уровня подачи газа

- Зажгите конфорку, как уже было описано.
- Поверните ручку в положение минимального пламени.
- Снимите ручку управления.
- Используя тонкую прямую отвертку, поверните стопорный винт, расположенный рядом со стержнем вентиля (см. рис. В). В результате должно образоваться маленькое ровное пламя, равномерное по всей окружности конфорки. Для двойной конфорки "Тройная корона" (см. рис. А) винт 1 регулирует центральный рассекатель, винт 2 оба рассекателя.
- По окончании, проверьте, чтобы пламя не гасло при быстром повороте ручки управления из положения максимума в положение минимума.



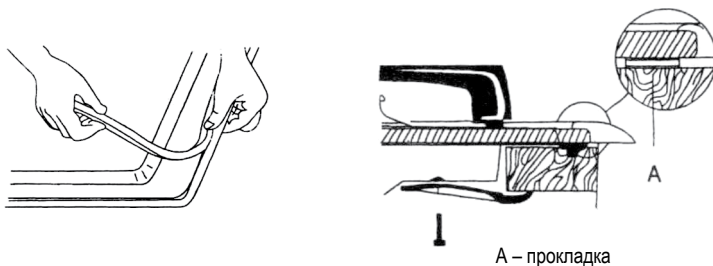
## 8. МОНТАЖ



- Данные варочные поверхности разработаны для установки в столешницу глубиной 600 мм.
- Любые боковые панели мебели выше варочной панели должны располагаться на расстоянии не менее 150 мм от отверстия для встраивания варочной поверхности.
- Размеры варочной поверхности и отверстия для встраивания показаны на рисунке.

## Установка и крепление

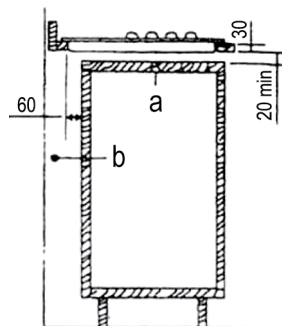
- Перед установкой варочной панели в отверстие для встраивания, разместите по краю поверхности специальную прокладку.
- Важно распределить прокладку равномерно, без зазоров и нахлестов, для предотвращения попадания жидкости под варочную поверхность.
  - Снимите крышку и конфорки и переверните варочную панель, стараясь не повредить свечи розжига и термопары.
  - Разместите прокладку по краю варочной поверхности как показано на рисунке.
  - Установите варочную панель в отверстие для встраивания и вдавите ее, чтобы поверхность плотно легла на шкафчик, как показано на рисунке. Боковые пружины удержат ее на месте.



## Варианты установки

### На шкаф с дверью

- При сборке шкафа необходимо соблюдать меры для предотвращения его контакта с корпусом варочной поверхности, который во время работы сильно нагревается. Рекомендуемый способ установки, чтобы избежать этой проблемы, показан на рисунке.
- Панель под варочной поверхностью должна легко сниматься для обеспечения свободного доступа к варочной поверхности в случае сервисного обслуживания.



a – передвигаемая панель  
b – пространство для соединения

## На шкаф со встроенной духовкой

- Отделение для установки должно иметь размеры, показанные на рисунках 1 и 2, и иметь возможность для обеспечения достаточной вентиляции. Два возможных способа установки, позволяющие избежать перегрева, показаны на рисунках 3 и 4.
- Электрические подключения варочной панели и духовки должны быть отдельными, как по соображениям электрических подключений, так и для упрощения снятия духовки.
- Навесная мебель и вытяжные короба должны располагаться на расстоянии не менее 650 мм над варочной поверхностью.

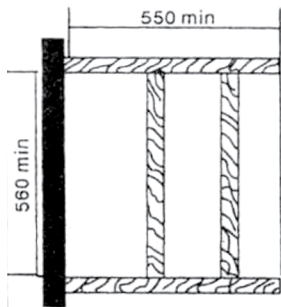


Рис. 1

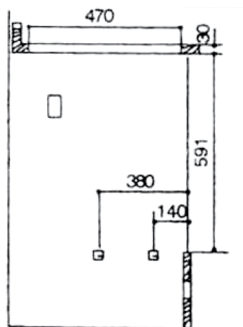


Рис. 2

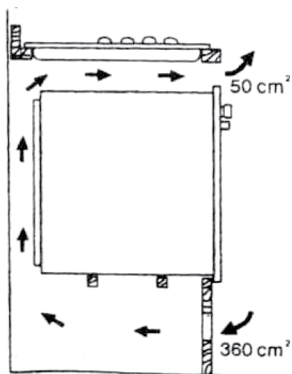


Рис. 3

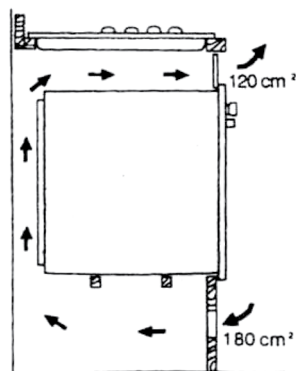
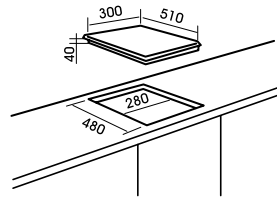
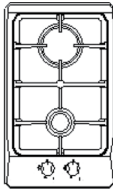
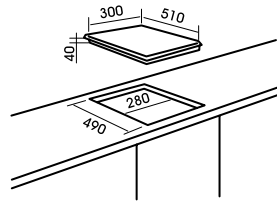
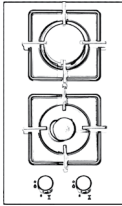


Рис. 4

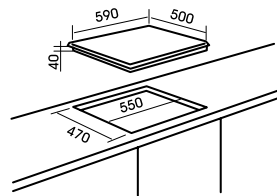
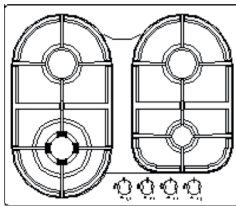
PG-301



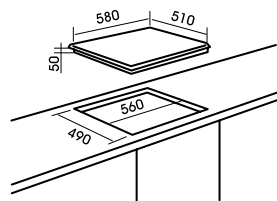
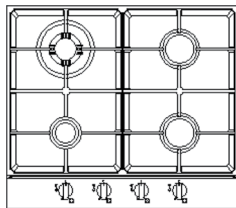
PG-305BL



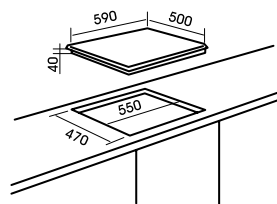
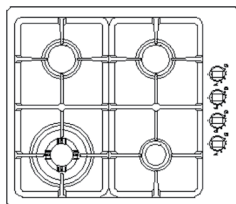
PG-602



PG-603

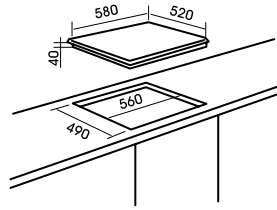
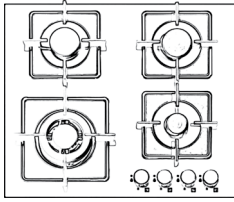


PG-604

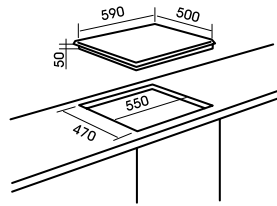
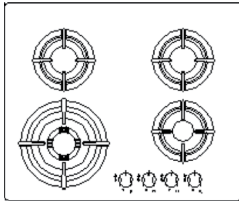




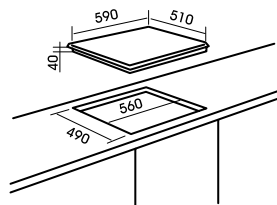
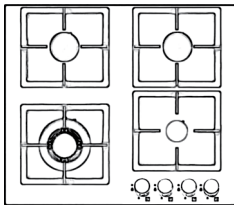
**PG-608GL**



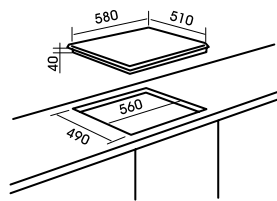
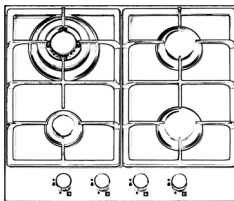
**PG-611GL**



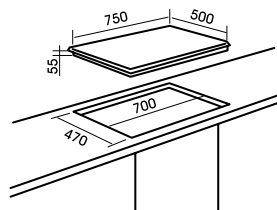
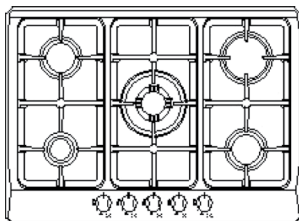
**PG-620, PG-620BL, PG-620WH**



**PG-625BL, PG-625WH**



**PG-801**



## 9. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данную бытовую поверхность сроком на один год со дня ее покупки. Если Вы пользовались поверхностью согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуется заполнения Гарантийного талона.

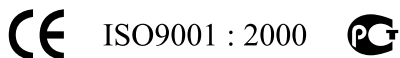
В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

### Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.
- Поверхность использовалась в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на поверхность.
- Поверхность проходила ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых газовых варочных поверхностей:

PG-301,	PG-305BL,	PG-602,	PG-603,
PG-604,	PG-608GL,	PG-611GL,	PG-620BL,
PG-620WH,	PG-620,	PG-625BL,	PG-625WH,
PG-801.			

**Уважаемый покупатель,**

**Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки “MBS”.**

## **Производитель**

АРДА (ЖЕОЗЯНГ) ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД.

166 ЮНГУЙ НОТЕРН РОАД, НОВАЯ ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ЗОНА ЧЕНГСИ,

ЁНКАНГ, ЖЕОЗЯНГ, 321300, КИТАЙ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

