

ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ, УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ВСТРАИВАЕМЫХ ГАЗОВЫХ И КОМБИНИРОВАННЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за покупку нашего изделия.

Мы уверены, что этот новый , современный , функциональный и практичный прибор, изготовленный из высококачественных материалов, наилучшим образом удовлетворит Вашим требованиям. Данный прибор прост в использовании. Однако для получения наилучших результатов необходимо внимательно ознакомиться с данной инструкцией .
Данная инструкция действительна лишь для стран, идентификационные обозначения которых указаны на обложке инструкции и на самом приборе.

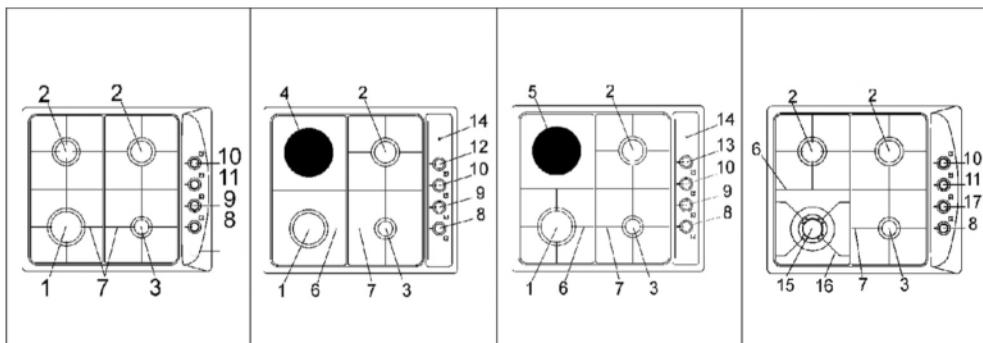
Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие неправильной установки или эксплуатации данного прибора.



RU

Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в данной инструкции вследствие ошибок печати или подготовки текста к печати; рисунки, приведенные в данной инструкции, носят ориентировочный характер. Производитель также оставляет за собой право вносить любые изменения в изделие, которые он сочтет необходимыми или полезными, а также в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности самого изделия.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ



1 Быстрая газовая конфорка	2700 Вт
2 Полубыстрая газовая конфорка	1700 Вт
3 Вспомогательная газовая конфорка	1000 Вт
4 Обычная электрическая конфорка диаметром 145 мм	1000 Вт
5 Быстрая электрическая конфорка диаметром 145 мм	1500 Вт
6 Решетка из эмалированной стали для 1 конфорки	
7 Решетка из эмалированной стали для 2 конфорок	
8 Ручка включения конфорки № 3	
9 Ручка включения конфорки № 1	
10 Ручка включения конфорки № 2 (правая)	
11 Ручка включения конфорки № 2 (левая)	
12 Ручка включения электрической конфорки № 4	
13 Ручка включения электрической конфорки № 5	
14 Сигнальная лампочка включения электрической конфорки	
15 Сверхбыстрая газовая конфорка	2800 Вт
16 Решетка для сверхбыстрой газовой конфорки	
17 Ручка включения конфорки № 16	

Внимание: данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях частными лицами.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

1) КОНФОРКИ

На передней панели над каждой ручкой нанесена схема, показывающая к какой конфорке относится данная ручка. После открытия газопроводного крана или крана газового баллона, зажгите конфорку следующим образом:

- Ручное зажигание

Нажмите и поверните ручку, которая соответствует требуемой конфорке, против часовой стрелки в максимальное положение (большое пламя Рис. 1), затем поднесите горящую спичку к конфорке.

- Электрическое зажигание

Нажмите и поверните ручку, которая соответствует требуемой конфорке, против часовой стрелки в максимальное положение (большое пламя Рис. 1), затем нажмите и отпустите кнопку электрического зажигания.

- Автоматическое электрическое зажигание

Нажмите и поверните ручку, которая соответствует требуемой конфорке, против часовой стрелки в максимальное положение (большое пламя Рис. 1), затем нажмите данную ручку до упора.

- Зажигание конфорок, оснащенных системой газ-контроль

Ручку конфорки, оснащенной системой газ-контроль, следует поворачивать против часовой стрелки в максимальное положение (большое пламя Рис. 1) до тех пор, пока не почувствуете, что она зафиксировалась, а затем нажмите данную ручку и производите зажигание, как описано выше.

После загорания конфорки не отпускайте ручку еще около 10 секунд.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ

Для того чтобы добиться максимальной эффективности с наименьшим потреблением газа, следуйте следующим рекомендациям:

- Используйте подходящие кастрюли для каждой конфорки (см. следующую таблицу и рис. 2)

- После закипания установите ручку в положении Минимум (маленькое пламя см. рис. 1).

- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.

Конфорка	Мощность, Вт	Кастрюли, см.
Сверхбыстрая	2800	24 26
Быстрая	2700	20 22
Полубыстрая	1700	16 18
Вспомогательная	1000	10 14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- *Зажигание конфорок, оснащенных системой газ-контроль, может осуществляться только при установлении ручки в положение Максимум (большое пламя рис.1).*
 - *При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь с помощью спичек.*
 - *Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования и не подпускайте к нему детей. Проверьте, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении и контролируйте приготовление пищи с использованием растительных и животных масел и жиров, поскольку они легко воспламеняются.*
 - *Не используйте аэрозоли вблизи прибора во время его работы.*
 - *Если встроенная варочная поверхность оснащена крышкой, перед тем, как ее открыть уберите с нее все остатки пищи. Если прибор оснащен стеклянной крышкой, при нагревании она может расколоться. Всегда выключайте все конфорки перед тем, как закрыть крышку.*
- Пользуйтесь кастрюлями только с плоским дном.*

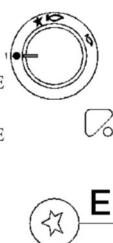


РИС. 1

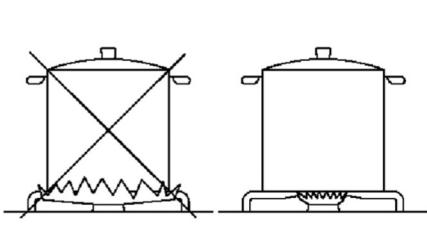


РИС.2

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Примечания: Использование газовой варочной поверхности приводит к образованию тепла и влаги в помещении, в котором она установлена. Поэтому следует предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис. 3) и включать прибор для вентиляции (вытяжку или электровентилятор рис. 4 и рис. 5).

При интенсивном и длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция. Для этого можно открыть окно или увеличить мощность вытяжки, если таковая установлена.

(*) ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ: СМ. РАЗДЕЛ «УСТАНОВКА» (ПАРАГРАФ 6 И 7)

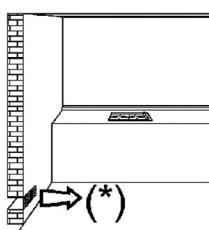


РИС. 3

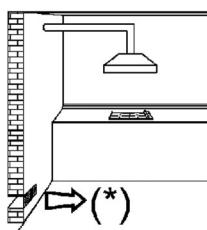


РИС.4

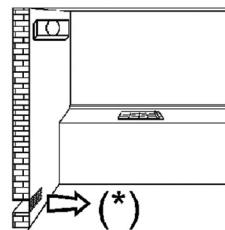


РИС.5

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

2) ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Комбинированные варочные поверхности могут быть оснащены обычной или быстрой электрической конфоркой. Она регулируется переключателем, имеющим различные положения (см. рис. 6), а ее включение осуществляется поворотом ручки и ее установкой в нужное положение. На передней панели над каждой ручкой приведена схема с

Красная сигнальная лампочка загорается при включении конфорки и горит на всем протяжении ее работы.

Ниже приведена ориентированная таблица по использованию электрической конфорки.

ТАБЛИЦА

ОБЫЧНАЯ ИЛИ СКОРОСТНАЯ КОНФОРКА	ИНТЕНСИВНОСТЬ ПОДОГРЕВА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
0	Отключен	
1	Слабая	Используется, чтобы растопить масло, шоколад и т.п. Для подогрева небольшого количества жидкости
2	Малая	Для подогрева большего количества жидкости. Для приготовления кремов и соусов, требующих длительного приготовления на медленном огне
3	Медленная	Для размораживания замороженных продуктов и тушенья, для нагрева до температуры кипения или варки не доводя до кипения
4	Средняя	Для нагрева пищи до температуры кипения. Для зарумянивания нежного мяса и рыбы.
5	Сильная	Для приготовления эскалопов и бифштексов. Для варки на медленном огне большого количества продуктов.
6	Интенсивная	Для кипячения большого количества жидкости, для жарки.

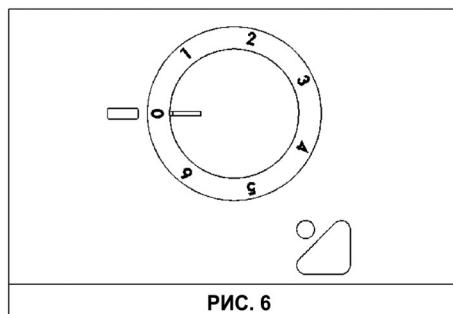


РИС. 6

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

При первом включении или после длительного перерыва в использовании электрической конфорки необходимо включить ее на 30 минут, установив ручку в положение 1. Это устранит влагу, поглощенную изолирующим материалом.

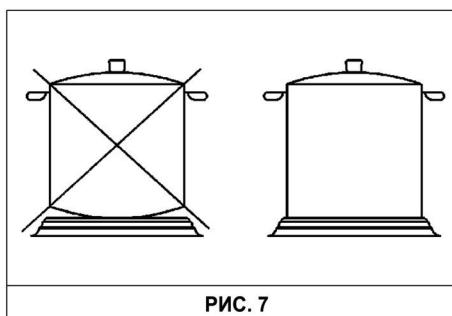
Для правильного пользования прибором выполните следующие рекомендации:

- Включать конфорку необходимо после того, как на нее поставили кастрюлю.
- Всегда используйте кастрюли с плоским и очень толстым дном (см. рис. 7).
- Никогда не используйте кастрюли, диаметр которых меньше диаметра конфорки.
- Перед тем как поставить кастрюлю на плиту, следует досуха вытереть ее дно.

Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время пользования конфоркой. Не подпускайте к нему детей.

Удостоверьтесь, что ручки кастрюли расположены правильно, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных и животных масел и жиров, поскольку они легко воспламеняются.

- Электрические конфорки в течение длительного времени после выключения остаются горячими, никогда не притрагивайтесь к ним руками или какими-либо предметами, чтобы не обжечься.
- При обнаружении трещин на поверхности конфорки немедленно отключите прибор от электросети.



УХОД И ОЧИСТКА

ВАЖНО:

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

3) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Рабочую поверхность, эмалированные решетки, эмалированные крышки конфорок «A», «B» и «C» и рассекатели конфорок «T» (см. рис. 8 и 8/A) следует периодически мыть теплой водой с мылом. Затем их следует промыть чистой водой и вытереть насухо. Все эмалированные поверхности следует мыть после того, как они остынут. Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Избегайте длительного контакта эмалированных поверхностей с уксусом, кофе, молоком, соленой водой, лимоном или томатным соком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

При установке на место деталей следует выполнять следующие рекомендации:

- Проверьте, чтобы отверстия рассекателя не были засорены.
 - Проверьте, чтобы эмалированные крышки конфорок «A», «B» и «C» (рис. 8 и 8/A) были правильно установлены на рассекатели. Крышки расположены правильно, если они зафиксированы и не совижаются с места.
 - Решетка должна устанавливаться закругленными краями к внешним краям варочной поверхности.
 - Если поворот какой-либо ручки затруднен, не следует поворачивать ее силой. Обратитесь в сервисную службу для ремонта.
 - После использования, в целях сохранности, следует обработать рабочую поверхность специальными средствами, имеющимися в продаже. Это обеспечит чистоту и блеск поверхности, а также предотвратит образование ржавчины.
- Не используйте струю пара для очистки оборудования.

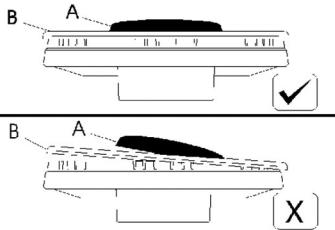


РИС. 8

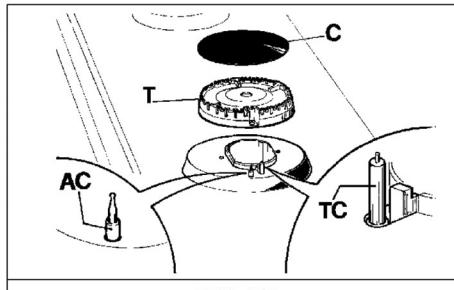


РИС. 8/A

УСТАНОВКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, настройка и техническое обслуживание должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, домашним животным или имуществу вследствие неправильной установки.

Устройства безопасности или автоматической регулировки приборов в течение срока их службы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным поставщиком.

4) УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки прибора и внутренней упаковки деталей прибора проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае каких-либо сомнений, не используйте прибор и обратитесь в сервисный центр.

Упаковочные материалы (картон, полистиленовые мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они являются потенциальным источником опасности.

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого указаны на рис. 9. Всегда соблюдайте расстояния, указанные для отверстия, в которое будет установлен прибор (см. рис. 10).

Данный прибор относится к 3 классу, и на него распространяются все нормы безопасности, регулирующие использование подобных приборов.

5) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор имеет специальную прокладку, предотвращающую попадание жидкости внутрь мебели. Для правильной установки такой прокладки четко соблюдайте следующие инструкции:

- Снимите полоски прокладки с держателей, следя за тем, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните варочную поверхность и правильно расположите прокладку «E» (рис. 11) под краями варочной поверхности так, чтобы наружная сторона прокладки точно совпадала с наружным краем варочной поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Равномерно и плотно прикрепите прокладку к варочной поверхности, распределив ее пальцами, затем снимите полоску защитной бумаги с прокладки и вставьте варочную поверхность в подготовленное отверстие в мебели.
- Стены (левая или правая), превышающие по высоте рабочую поверхность, должны находиться на расстоянии не меньше, чем указанное в таблице и схеме.

Во избежание случайного прикосновения с горячим дном конфорки во время работы плиты, необходимо вставить деревянную вставку и закрепить ее винтами, на расстоянии минимум 50 мм от верха (см. рис. 9)

РАЗМЕРЫ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65мин.

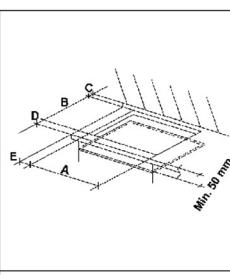


РИС. 9

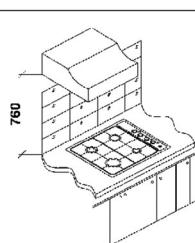


РИС. 10

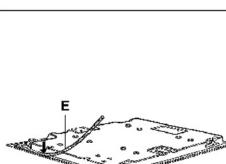


РИС. 11

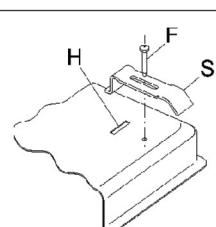


РИС. 12

УСТАНОВКА

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установщик должен иметь в виду, что боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, а также поверхности окружающие и прилегающие к прибору должны выдерживать нагрев до 65К.

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

Прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами.

Данный прибор не подключен к оборудованию для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить следующим инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

6) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильной работы прибора важна постоянная вентиляция помещения, в котором он установлен. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального скваживания газа и вентиляции помещения объемом не менее 20 м³. Воздух должен поступать естественным образом через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис. 3). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха к ним всегда оставался открытый. Разрешается также непрямая вентиляция помещения путем вытяжки воздуха из прилегающего помещения, в строгом соответствии с действующими нормами.

7.) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ

Продукты сгорания газа должны всегда удаляться при помощи вытяжек, подсоединенных к вентиляционным трубопроводам, дымоходам или выходящих непосредственно на улицу. Если нет возможности установить вытяжку, можно использовать электровентилятор, вставленный в оконный проем или стену, выходящую на улицу (см. рис. 4). Вентилятор следует включать одновременно с прибором (см. рис. 5), при этом обязательно должны соблюдаться действующие нормы.

8) ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед подсоединением прибора к газовой сети, убедитесь, что все значения, указанные в табличке на нижней стороне варочной поверхности, соответствуют значениям газовой и электрической сети в вашем доме.

В табличке на приборе указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление. Подсоединение газа должно осуществляться в соответствии с действующими стандартами и нормами.

При использовании магистрального газа, прибор следует подключить к сети следующим образом:

- При помощи жесткой стальной трубы с резьбовыми соединениями, отвечающими стандартам.
- При помощи медной трубы, соединения которой должны состоять из муфт с торцевым уплотнением.
- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, длиной не более 2 м и уплотнительными прокладками, соответствующими нормам.

При использовании газа из баллона, когда газ подается в прибор при помощи регулятора давления в соответствии с действующими стандартами, прибор подключается следующим образом:

- При помощи медной трубы, соединения которой должны состоять из муфт с торцевым уплотнением.
- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, длиной не более 2 м и уплотнительными прокладками, соответствующими нормам. Желательно использовать специальный переходник для гибких труб, облегчающий соединение с патрубком шланга регулятора давления в баллоне. Такой переходник можно приобрести в специализированных магазинах.
- При помощи резинового шланга, соответствующего стандартам, диаметром 8 мм и длиной не менее 400 мм и не более 1500 мм. Такой шланг должен быть надежно зафиксирован патрубком для шланга при помощи предохранительного зажима, определенного стандартами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Помните, что выпускной патрубок прибора газовый параллельный штепсельный с резьбой 1/2" в соответствии со стандартами ISO 228-1.

При установке трубы из нержавеющей стали и резинового шланга убедитесь, что они не соприкасаются с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, движущимися ящичками). Кроме того, они не должны проходить в местах, которые будут заполнены какими-либо предметами.

При использовании резинового шланга, важно соблюдать следующие инструкции:

- Шланг не должен прикасаться к предметам, температура которых превышает 65 К.
- Шланг нельзя тянуть, скручивать, сдавливать или сильно перегибать.
- Шланг не должен касаться острых краев или углов.
- Шланг должен легко просматриваться по всей длине для оценки степени его износа.
- Необходимо заменить шланг согласно нанесенной на него дате.
- Прибор соответствует положениям следующих Директив Европейского Союза по газовой безопасности:

EEC 90/396 + 93/68

УСТАНОВКА

9) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подсоединение прибора должно осуществляться с соблюдением действующих стандартов и норм.

Перед подключением прибора убедитесь в том, что:

- Электрическая мощность питающей сети и розетки соответствуют максимальной мощности прибора (сверьтесь с маркировочной табличкой, расположенной на обратной стороне варочной поверхности);
- Розетка или система надежно заземлены в соответствии с действующими стандартами и нормами. Производитель снимает с себя ответственность в случае не выполнения данных норм.

Если прибор подключается к электросети через розетку:

- Подсоедините к кабелю стандартную штекерную вилку, соответствующую мощности, указанной на маркировочной табличке.
- Подсоедините провода согласно рис. 13, уделяя особое внимание следующим соответствиям:
Буква L (под напряжением) = коричневый провод;
Буква N (ноль) = синий провод;
Символ заземления = желто-зеленый провод
- Подводящий кабель должен располагаться таким образом, чтобы не подвергаться нагреву свыше 75 К.
Не используйте для подсоединения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву.

Если прибор подключается непосредственно к электрической сети:

- Установите между прибором и электросетью многополюсный автоматический выключатель, соответствующий максимально допустимой нагрузке прибора, с минимальным размыканием контактов 3 мм.
- Помните, что провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем.
- В качестве альтернативы, электронное подсоединение может быть защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.

Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий желто-зеленый провод заземления к надежному заземляющему устройству.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Установщик должен помнить, что данный комбинированный прибор относится к типу Y. Задняя стена, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать нагрев 65 К. Все наши приборы разработаны и произведены в соответствии с Европейскими стандартами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими дополнениями и изменениями. Прибор соответствует положениям следующих директив EC:

- 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной безопасности.
- 73/23 + 93/68 по электрической безопасности.

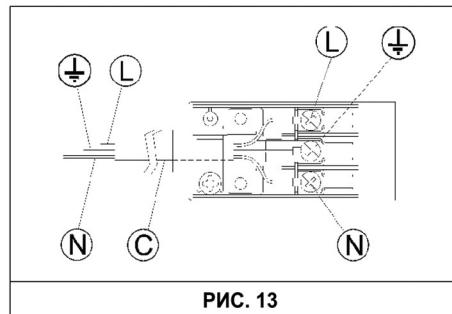


РИС. 13

РЕГУЛИРОВКА

Перед тем, как приступить к выполнению регулировок, отключите прибор от электросети. По окончанию переналадки или регулировки специалист должен восстановить все пломбы. Наши конфорки не требуют первичной регулировки потока воздуха.

10) ВЕНТИЛИ

Регулировка положения «Минимум»

- Зажгите конфорку и поверните соответствующую ей ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя рис. 1). Снимите ручку вентиля «M» (рис. 14 a/b), которая просто надевается на стержень и ничем не закреплена.

- Вставьте маленькую отвертку «D» в отверстие «C» и поворачивайте стопорный винт вправо или влево до тех пор, пока пламя конфорки не отрегулируется до соответствующего позиции «Минимум».

Проверьте, чтобы при быстром переходе из положения «Максимум» в положение «Минимум» пламя не гасло.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка может осуществляться только для конфорок, работающих на газе типа G20. Для конфорок, работающих на газе типа G30 или G31, винт должен быть закручен до конца.

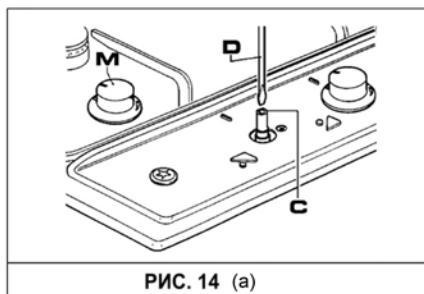


РИС. 14 (a)

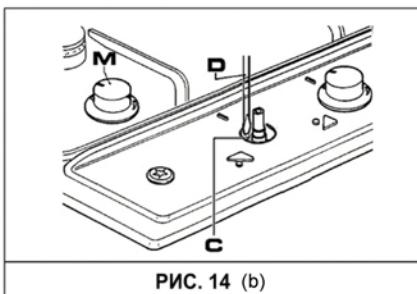


РИС. 14 (b)

ПЕРЕНАЛАДКА

11) ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Существует возможность приспособления конфорок к различным типам газа путем установки форсунок, подходящих для необходимого типа газа. Для этого сначала гаечным ключом «В» снимите рассекатель конфорки. Затем открутите форсунку «А» (см. рис. 16) и установите форсунку, соответствующую тому типу газа, который Вы используете.

Рекомендуем прикручивать форсунки крепко.

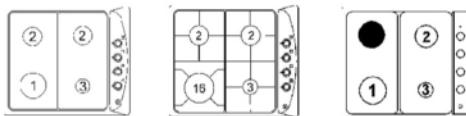
После замены форсунок необходимо отрегулировать конфорки, как описано в параграфе 10.

Затем специалист должен восстановить пломбы.

Конверт с форсунками и маркировочными табличками прилагается в комплекте. В случае его отсутствия, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для удобства установщика ниже приводится таблица со следующими данными: расход газа для различных конфорок, диаметр форсунок и рабочее давление различных типов газа.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК НА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



ТАБЛИЦА

КОНФОРКИ		ТИП ГАЗА	РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ mbar	ДИАМЕТР ФОРСУНКИ	МОЩНОСТЬ Вт	
N°	НАЗВАНИЕ				1/100 мм	макс.
1	БЫСТРАЯ	G30 БУТАН	30	88	2700	700
		G20 ПРИРОДНЫЙ	13	126 Y	2700	700
		G20 ПРИРОДНЫЙ	20	115Y	2800	700
2	ПОЛУБЫСТРАЯ	G30 БУТАН	30	68	1700	450
		G20 ПРИРОДНЫЙ	13	102 Y	1700	450
		G20 ПРИРОДНЫЙ	20	98 Z	1700	450
3	ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ	G30 БУТАН	30	50	1000	330
		G20 ПРИРОДНЫЙ	13	85 X	1000	330
		G20 ПРИРОДНЫЙ	20	72 X	1000	330
16	СВЕРХБЫСТРАЯ	G30 БУТАН	30	85	3100	1000
		G20 ПРИРОДНЫЙ	13	128 Y	2800	1000
		G20 ПРИРОДНЫЙ	20	121 Y	3100	1000

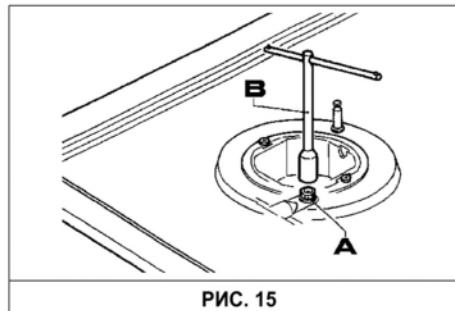


РИС. 15

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем, как приступить к каким-либо операциям по текущему обслуживанию, перекройте газ и отключите прибор от электросети.

12) ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для замены деталей, расположенных внутри прибора, снимите ручки и все съемные части прибора (решетки, конфорки и крышки конфорок), а также открутить винты крепления конфорок «V» (см. рис. 16).

После выполнения вышеописанных действий, можно приступить к замене деталей электрооборудования и вентилей.

ПРИМЕЧАНИЯ: перед заменой вентилей варочной поверхности, не оснащенной аварийным устройством нарушения режима пламени, следует снять микропереключатели, находящиеся на вентилях. Рекомендуется менять прокладку «D» каждый раз при замене вентиля для обеспечения полной герметичности.

Смазка вентилей (см. рис. 17-18)

Если стало трудно поворачивать вентиль, следует как можно быстрее смазать его, руководствуясь следующими инструкциями:

- Снимите вентиль.
- Очистите конус и его гнездо тряпкой, смоченной растворителем.
- Слегка смажьте конус соответствующей смазкой.
- Установите конус на место, поверните его несколько раз и снимите снова. Удалите излишки смазки и убедитесь, что отверстия для газа не забиты.
- Установите все детали на место в обратном порядке.
- При помощи мыльного раствора проверьте герметичность.

Для облегчения работ по техническому обслуживанию, далее приводится таблица, в которой указаны типы и сечения подводящих кабелей и мощность деталей электрооборудования.

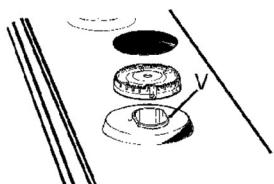


РИС. 16

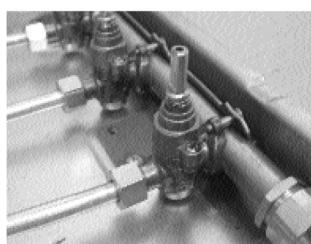


РИС.17

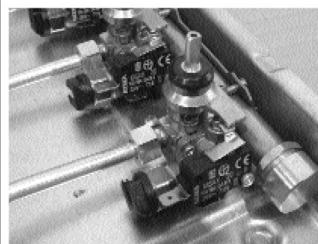


РИС.18

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	ТИП КАБЕЛЯ	ОДНОФАЗНОЕ ПИТАНИЕ
Газовая варочная поверхность Комбинированная варочная	H05 RR - F H05 VV-F	Сечение 3 x 0,75 мм ²
поверхность с 1 электрической конфоркой (1000 Вт)	H05 RR - F H05 VV-F	Сечение 3 x 1 мм ²
Комбинированная варочная поверхность с 1 электрической конфоркой (1500 Вт)	H05 RR - F H05 VV-F	Сечение 3 x 1 мм ²

ТИП	ДИАМЕТР (мм)	МОЩНОСТЬ (Вт)
Обычная конфорка на 7 положений	145	1000
Быстрая конфорка на 7 положений	145	1500

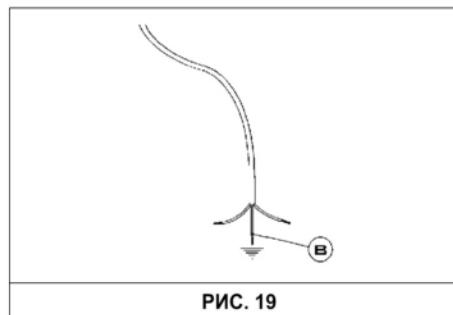


РИС. 19

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ТАБЛИЧКЕ ДАННЫХ

4 ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

G30 - БУТАН = 30 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 13 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 20 мбар
Общая номинальная газовая мощность = 7,1 кВт
Общий расход газа = 676 а/ч

Напряжение = 230-240 V ~
Частота = 50 Гц

3 ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ + 1 ОБЫЧНАЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРКА

G30 - БУТАН = 30 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 13 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 20 мбар
Общая номинальная газовая мощность = 5,4 кВт
Общий расход газа = 514 а/ч

Напряжение = 230-240 V ~
Частота = 50 Гц
Номинальная электрическая мощность = 1000 Вт

3 ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ + 1 БЫСТРАЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРКА

G30 - БУТАН = 30 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 13 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 20 мбар
Общая номинальная газовая мощность = 5,4 кВт
Общий расход газа = 514 а/ч

Напряжение = 230-240 V ~
Частота = 50 Гц
Номинальная электрическая мощность = 1500 Вт
Номинальная электрическая мощность = 1000 Вт

4 ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ, ВКЛЮЧАЯ СВЕРХБЫСТРУЮ

G30 - БУТАН = 30 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 13 мбар
G20 - ПРИРОДНЫЙ = 20 мбар

Общая номинальная газовая мощность = 7,2 кВт
Общий расход газа = 686 а/ч

Напряжение = 230-240 V ~
Частота = 50 Гц
Номинальная электрическая мощность = 1000 Вт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ГАЗОВОЙ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-изготовителя данный прибор был испытан и отрегулирован экспертами и специалистами для обеспечения наилучших результатов его эксплуатации.

Любой ремонт или регулировка, которые могут понадобиться впоследствии, должны производится квалифицированными специалистами с особой осторожностью и вниманием.

Поэтому в случае необходимости ремонта или регулировки рекомендуем обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, указывая характер неисправности и модель прибора.

Обратите внимание, что оригинальные запасные части можно приобрести только в авторизованных сервисных центрах или в авторизованных розничных точках продажи.

Вышеуказанная информация напечатана на маркировочной табличке, прикрепленной на внутренней стороне прибора, а также на упаковочной этикетке.

Эта информация позволит техническому специалисту подобрать необходимые запасные части и обеспечить своевременный ремонт. Советуем записать эти данные в следующую табличку:

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

СЕРИЯ: