

РУС

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Модели HCL, HCG

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ – ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ
МОНТАЖНИК – УСТАНОВКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



код E133960180000EN
20/2020

СОДЕРЖАНИЕ

3	ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	14	МОНТАЖ
		14	Указания
10	УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	14	Вентиляция помещения
10	Эксплуатация варочной панели	15	Правила монтажа
10	Важная информация	17	Установка вспененного уплотнителя (для приборов со стеклянной панелью)
10	Розжиг конфорок	17	Установка изоляционной прокладки (для приборов с панелью из нержавеющей стали)
10	Рекомендуемый диаметр посуды для конфорок разного диаметра	17	Порядок монтажа (с замками-защелками)
12	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	18	Размеры для встраивания
12	Очистка прибора	19	Подключение к электрической сети
12	Очистка деталей из нержавеющей стали	20	Подключение к газовой сети и настройка для работы с нужным типом газа
12	Пятна и остатки еды	20	Меры предосторожности при использовании сжиженного газа
12	Решетки	21	Переход на другой тип газа (только для некоторых моделей)
12	Электроподжиг и термопары	21	Регулировка малого пламени
13	Кольца и накладки рассекателей пламени		
		22	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
		22	Таблица для регулировки форсунок
		23	Энергоэффективность
		24	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
		24	Руководство по поиску и устранению ошибок
		25	ДЛЯ ЗАМЕТОК



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Технические данные

Технические данные указаны на упаковке и на заводской табличке, которая находится на нижней панели прибора.

ВНИМАНИЕ!

Данная информация относится к приборам нескольких моделей.

Убедитесь в том, что вы правильно определили модель вашего прибора (см. заводскую табличку).



Эта информация актуальна для перечисленных на табличке стран.

1 Перед тем как начать пользоваться варочной панелью, внимательно прочитайте все указания из этого руководства. Здесь содержится очень важная информация, касающаяся безопасности во время монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Храните данное руководство, чтобы вы могли им воспользоваться в любой момент. Также оно может вам понадобиться для определения серийного номера прибора.

2 Электрическая безопасность прибора гарантируется только в том случае, если прибор подсоединен к работающей правильным образом и установленной в соответствии с действующими правилами системе заземления. Очень важно следовать этим требованиям. При возникновении сомнений вызовите квалифицированного технического специалиста, чтобы он проверил электрическую систему. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные тем, что заземление функционирует ненадлежащим образом.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



3 Перед подключением варочной панели, проверьте, совпадают ли технические характеристики, указанные на заводской табличке, с характеристиками электрической и газовой сетей. Работы по монтажу / регулировке прибора должны выполняться квалифицированным специалистом.

4 Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточное пространство для свободной циркуляции воздуха.

Прибор не подсоединяется к устройству отведения продуктов сгорания, поэтому в помещении должна быть установлена система вентиляции, которая соответствует действующим требованиям.

5 При использовании газа, в помещении скапливается тепло и влага. Для обеспечения хорошей вентиляции необходимо: не закрывать отверстия естественной вентиляции или установить и использовать механический вентилятор (вытяжку). При интенсивном и длительном использовании прибора, возможно, потребуется использовать дополнительные средства вентиляции, например, путем открытия окна или увеличения мощности работы вытяжки.

6 Кабель питания поставляется без вилки. Для подсоединения прибора к электрической сети см. раздел «Подключение к электрической сети». Не рекомендуется использовать переходники, многоместные розетки или удлинители.

7 Если варочная панель не используется в течение некоторого времени, отключите питание, выключите главный переключатель и перекройте подачу газа.



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

8 Если шнур питания варочной панели поврежден, то для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.

9 Варочная панель должна использоваться только для тех целей, для которых предназначена (приготовление пищи). Любое иное использование (например, для обогрева комнаты) недопустимо и опасно. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные подобным ненадлежащим использованием прибора.

10 Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного контроля.

11 Во время эксплуатации любого электрического прибора нужно соблюдать следующие правила:

A. запрещается дотрагиваться до прибора, мокрыми (влажными) руками или другими частями тела;

B. надевайте обувь и не снимайте ее на протяжении всего процесса использования прибора;

C. не используйте удлинители; если без них не обойтись, соблюдайте правила предосторожности;

D. Чтобы вытащить кабель питания тяните за корпус вилки, а не за сам шнур;

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т. п.);

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Г. Будьте осторожны! Доступные для касания части могут сильно нагреваться во время работы прибора. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под присмотром взрослых. Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они находятся под присмотром взрослых.

12 БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! Доступные для касания части могут разогреваться до высоких температур, не подпускайте детей близко к прибору.

13 Перед проведением чистки варочной панели или осуществлением технического обслуживания, отключите прибор от электросети, вытащив штекер из розетки или выключив главный выключатель.



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 15** Не ставьте неустойчивые или деформированные сковороды и кастрюли на газовые или электрические конфорки, так как такая посуда может случайно перевернуться и упасть.
- 16** Когда варочная панель не используется, все переключатели должны находиться в положении «●» / «○» / «OFF» (ОТКЛ).
- 17** Не храните и не используйте горючие жидкости (моющие средства, аэрозоли, алкогольные жидкости, бензин ...) рядом с включенной варочной панелью.
- 18** При использовании небольших электрических приборов вблизи варочной панели, следите за тем, чтобы кабели питания не касались горячих частей прибора.
- 19** Для правильной работы газовых варочных поверхностей они должны быть установлены в хорошо проветриваемых помещениях. Убедитесь в том, что прибор установлен в соответствии с указаниями из раздела «Монтаж».
- 20** Материалы, из которых изготовлен прибор, соответствуют требованиям по охране окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Не подпускайте детей к остаткам упаковки. Упаковочные материалы должны быть утилизированы надлежащим образом. Для получения информации о возможности утилизации обратитесь к продавцу прибора или к органам местной власти. Перед сдачей прибора на утилизацию произведите манипуляции, которые исключат дальнейшую возможность его использования.



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



- 21** Если переключатель газовой конфорки заклинило или он разболтался, не пытайтесь починить его самостоятельно. Перекройте подачу газа и вызовите специалиста авторизованного сервисного центра.

- 22** Запрещается вносить изменения в конструкцию варочной панели.

- 23** Будьте внимательны! Оставшиеся на варочной панели предметы, жиры и масла представляют опасность и могут стать причиной пожара.

- 24** Эксплуатация прибора должна осуществляться только ответственными людьми. Будьте осторожны! Применение несоответствующих или неподходящих средств защиты может привести к возникновению пожара и/или причинению ущерба.

- 25** Будьте осторожны! Использование жиров и/или масел может быть опасно и может привести к возникновению пожара.

- 26** Будьте внимательны! Не храните посторонние предметы на поверхности прибора.

- 27** Будьте осторожны! При возникновении пожара не пытайтесь потушить пламя водой, вместо этого отключите прибор и накройте пламя огнеупорным одеялом.

- 28** Будьте внимательны! Не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки на поверхность прибора, так как они могут сильно нагреться.

- 29** Будьте осторожны! Не используйте газовые конфорки, если пламя неустойчивое.

- 30** Убедитесь, что рассекатели пламени установлены на своем месте вместе с соответствующими накладками.



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 31** Не оставляйте варочную панель без присмотра, если на ней готовятся блюда, от которых возможны брызги жира и масла.
-
- 32** Не прикасайтесь к включенным нагревательным элементам. Перед проведением очистки дождитесь, пока они остынут.
-
- 33** Запрещается готовить блюда в пластиковых или алюминиевых емкостях. Не кладите на варочные зоны предметы из пластмассы или алюминиевой фольги.
-
- 34** Не накрывайте прибор и конфорки фольгой.
-
- 35** Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности, острые предметы могут поцарапать покрытие.
-
- 36** Контейнеры и решетки должны быть находиться внутри периметра варочной панели.
-
- 37** Будьте внимательны! Для каждой конфорки указан максимальный допустимый размер сковород, кастрюль, решеток и камней для гриля. Использование посуды большего размера не допускается. Во время использования посуда должна накрывать только одну конфорку. Накопленное тепло может повредить варочную панель.
-
- 38** Не ставьте пустую посуду на варочные зоны.
-
- 39** Как должно выглядеть пламя конфорки:
- без белых языков;
 - стабильное (в том числе в минимальном и максимальном положениях);
 - ровное;
- Если пламя не соответствует этому описанию, обратитесь в службу технической поддержки.

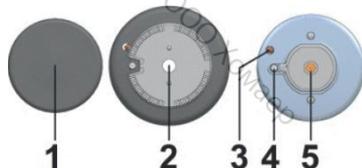
УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Эксплуатация варочной панели

Важная информация

Для того чтобы прибор функционировал эффективно и безопасно, работы по техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом или работником центра послепродажного обслуживания. Посуду нужно подбирать в соответствии с объемом ингредиентов. Во время приготовления накрывайте сковороды и кастрюли крышкой.

Будьте аккуратны во время установки оснований для конфорок. Убедитесь, что они не закрывают отверстия для выхода пламени.



1. Крышка конфорки
2. Основание конфорки и подставка под крышку
3. Датчик отсутствия пламени
4. Электроподжиг
5. Форсунка

Розжиг конфорок

С помощью указателей на рис 12а можно определить, за работу какой конфорки отвечает тот или иной переключатель.

Нажмите на поворотный переключатель, поверните его против часовой стрелки и установите в положение розжига; задержите его в этом положении на 5 секунд. После того как вы отпустите переключатель, пламя должно продолжать гореть (повторите сначала, если розжиг не удался).



	Подача газа перекрыта
	Розжиг
	Максимальное пламя
	Минимальное пламя

Рекомендуемый диаметр посуды для разного диаметра.

диаметр конфорок



Конфорки	A	SR	R	DC4M
Мин.-Макс. диаметр (см)	12-18	18-22	22-24	22-26

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Эксплуатация варочной панели

Посуда

- Выбор правильной посуды позволит сократить время приготовления и потребление газа. Диаметр посуды – это самый важный параметр.
- Не используйте посуду с диаметром дна больше необходимого.
- Не используйте маленькую посуду для приготовления на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.
- Чтобы не допустить выкипания при использовании небольшой посуды (турки, чайники и т. д.), мощность конфорки должна быть выбрана таким образом, чтобы языки пламени касались только дна.
- Для горения пламени требуется кислород. Если посуда слишком большая, конфорке может не хватать кислорода, в результате процесс горения может происходить с меньшей эффективностью.
- Не используйте кастрюли с вогнутым или выпуклым дном.
- Чтобы посуда не падала, ее нужно ставить ровно над конфоркой.
- Посуда должна располагаться на решетках, а не на самих конфорках. Перед тем как включить прибор, убедитесь, что решетки и конфорки установлены правильно.
- Не ставьте большую посуду на конфорки, которые расположены возле переключателей. Они могут повредиться из-за воздействия высокой температуры.
- Запрещается использовать две конфорки для нагрева одной кастрюли/сковороды.
- Не используйте чугунные плиты, гридли, глиняные формы для запекания и т. д. в течение длительного времени на максимальном уровне нагрева, особенно на газовых плитах со стеклянной панелью.
- Будьте аккуратны, когда ставите посуду. Не ударяйте прибор и не ставьте на него слишком тяжелые предметы.
- Панель из нержавеющей стали может изменить цвет под воздействием высокой температуры. По этой причине мы не рекомендуем долго готовить с использованием чугунных плит, посуды из мыльного камня и глины. Не используйте алюминиевую фольгу для защиты поверхности прибор во время приготовления.
- Запрещается готовить в тонких контейнерах из алюминия или пластика. Не ставьте предметы из пластика или алюминиевой фольги на прибор.
- **Не используйте кастрюли, сковороды, решетки или камни, чей размер больше указанного для используемой конфорки. Не накрывайте одним предметом посуды несколько конфорок. Прибор может повредиться из-за высокой температуры.**

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка прибора

Предупреждение

Перед тем как приступить к очистке прибора, отключите его от сети питания и перекройте кран подачи газа.

Чистка рабочей поверхности: дождитесь пока прибор остынет, прежде чем начинать очистку. Основания горелок, эмалированные решетки, эмалированные крышки и рассекатели пламени нужно периодически очищать прохладной водой с мылом, после чего ополоснуть и высушить. Если из кастрюли пролилась жидкость, вытрите ее тряпкой.



Очистка эмалированных поверхностей: чтобы эмалированные поверхности сохраняли свои свойства, их нужно регулярно чистить водой с мылом. Запрещается использовать абразивные порошки или металлические губки. Следите, чтобы на эмалированных деталях не оставались кислота или щелочь (уксус, лимонная кислота, соль, томатный сок ...). Производите очистку эмалированных деталей только после того, как они остыли.

Очистка деталей из нержавеющей стали

Очищайте такие детали с помощью воды и не вызывающего коррозию жидкого чистящего средства, после этого вытрите их насухо мягкой тряпкой из ткани или микрофибры. Чтобы поверхности не теряли блеск, их нужно периодически чистить специальным средством. Запрещается использовать абразивные чистящие порошки.

Пятна и остатки еды

Строго запрещается использовать металлические губки и острые скребки, так как они могут повредить обрабатываемую поверхность.

Используйте обычные неабразивные средства, при необходимости воспользуйтесь деревянными или пластмассовыми инструментами. Аккуратно ополосните и вытрите насухо тряпкой из ткани или микрофибры. Не оставляйте на поверхности сладкую еду (например, джем), так как она может повредить эмалевое покрытие.

Решетки



Снимите решетки и очистите их теплой водой с неабразивным чистящим средством. Аккуратно удалите присохшие остатки. Высушите и установите на свое место на варочной панели. Из-за того, что решетки постоянно соприкасаются с пламенем, со временем эмаль может измениться в местах, где она подвержена воздействию тепла. Это естественный процесс, который никак не влияет на функциональные свойства этих деталей.

Электроподжиг и термопары

Чтобы разжигатели и термопары работали надлежащим образом, они всегда должны быть чистыми. Регулярно проверяйте их и очищайте влажной тряпкой при необходимости. Для удаления присохших остатков еды воспользуйтесь зубочисткой или иголкой.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка прибора

Кольца и накладки рассекателей пламени

Рассекатели пламени и крышки можно снять во время очистки. Промойте их в горячей воде с применением неабразивного чистящего средства. Аккуратно удалите все присохшие загрязнения и дождитесь, дайте высохнуть.



При возникновении неполадок в работе, убедитесь, что в отверстиях на внешнем кольце нет грязи.

Не рекомендуется чистить решетки, рассекатели пламени и крышки в посудомоечной машине.

МОНТАЖ

Указания

Указания по монтажу

Данный прибор соответствует требованиям следующих директив:
ДИРЕКТИВА 2002/96/CE

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ
2014/35/EU

РЕГЛАМЕНТ (GAR) UE 2016/426 (ОБОРУДОВАНИЕ,
РАБОТАЮЩЕЕ НА ГАЗОВОМ ТОПЛИВЕ)

ДИРЕКТИВА ОБ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ
2014/30/EU

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (о материалах и изделиях,
предназначенных для контакта с пищевыми продуктами)

Монтаж должен выполняться только квалифицированным специалистом с соблюдением нормативных требований для вентилируемых помещений в соответствии с UNI 7129 01/02/04 – 7131.

Вентиляция помещения

Данный прибор относится к типу «А1» (регламент UN/ CEN/TR 1749) и не предназначен для подсоединения к устройству отведения продуктов сгорания. Вместо этого он должен быть установлен с соблюдением действующих требований под вытяжкой или другим устройством удаления дыма. Важно, чтобы монтажник был осведомлен о действующих правилах и имел необходимые навыки монтажа. Знайте, что для корректной работы конфорки на каждый кВт номинальной мощности установки (см. заводскую табличку) требуется не менее 2м³/ч воздуха. При интенсивном или при длительном использовании прибора, возможно, потребуется увеличить приток свежего воздуха: откройте окно или увеличьте мощность вытяжки.

МОНТАЖ

Указания

Правила монтажа

Прибор относится к третьему классу встраивания.

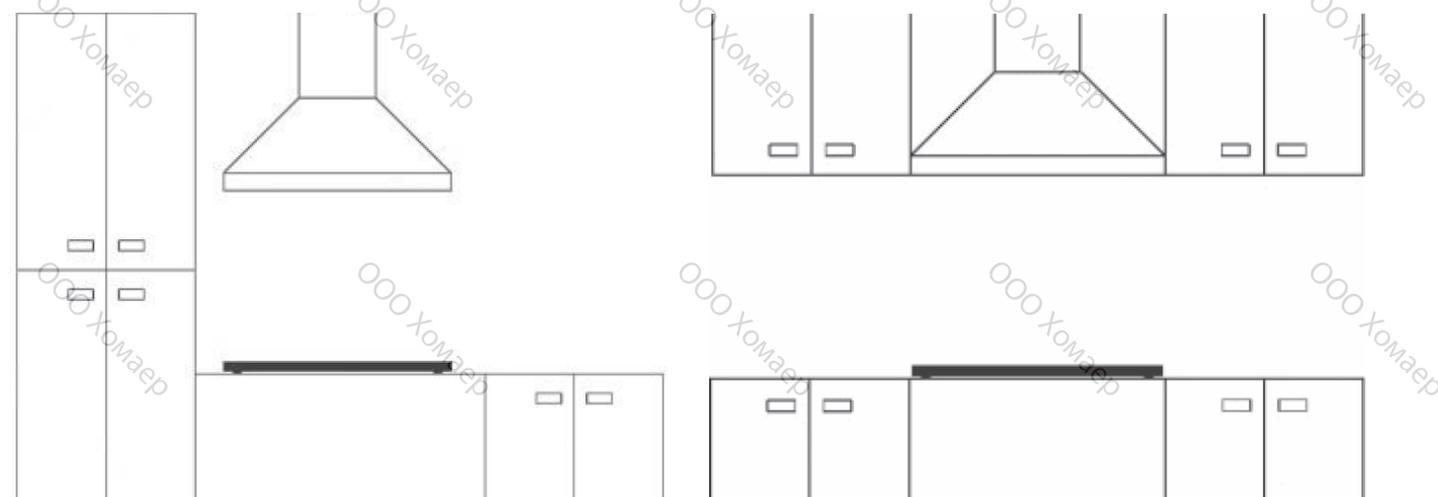
При встраивании прибора нужно использовать термостойкий клей (100 °С), в противном случае покрытие столешницы может потерять цвет или деформироваться.

После встраивания с одной стороны прибора должно оставаться достаточное количество свободного пространства. С задней стороны может находиться стена, с одного боку – высокий шкаф или стена. С другой стороны не должно находиться никаких перегородок выше уровня столешницы.



Запрещенный способ

Рекомендованный способ

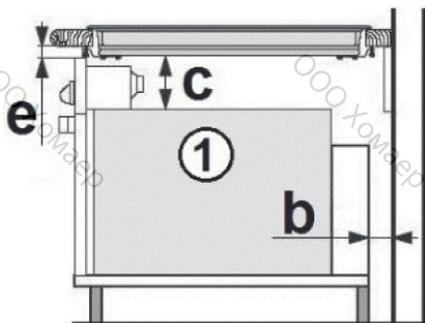


Рекомендованный способ

Рекомендованный способ

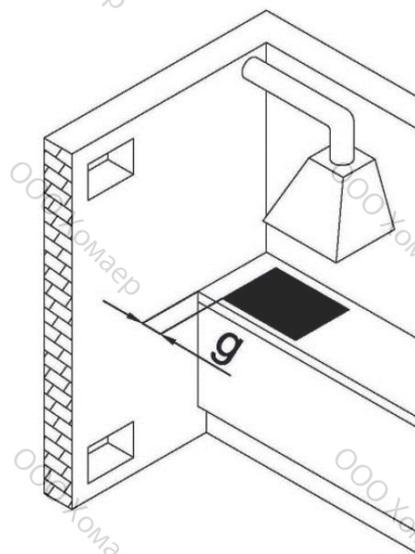
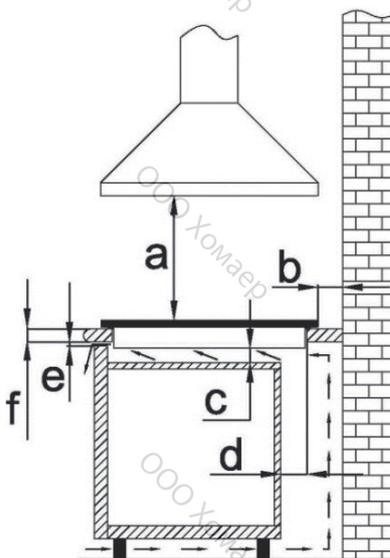
МОНТАЖ

Указания



a	≥800 мм
b	≥50 мм
c	≥40 мм
d	≥80 мм
e	≥5 мм
f	25-40 мм
g	≥250 мм
h	≥100 см ²

- Запрещается устанавливать на столешнице за прибором массивные декоративные накладки из дерева.
- Расстояние от края прибора до ближней стенки шкафа гарнитура должно составлять не менее 250 мм.
- Размеры и расстояния, которые требуется соблюдать для правильной работы прибора, указаны на рисунке ниже.
- Под прибором в кухонном шкафу, в который встроен прибор, не должно быть выдвижного ящика. Если в этом шкафу присутствует перегородка, она должна быть установлена не ближе 20 мм от нижней точки прибора.
- Пространство между прибором и нижней перегородкой должно оставаться свободным, не оставляйте там никаких посторонних предметов.



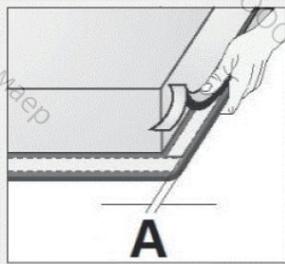
- Подвесные или настенные элементы гарнитура должны быть установлены на достаточной высоте, чтобы не мешать рабочему процессу.
- Расстояние между прибором и вытяжкой над ним должно быть подобрано таким образом, чтобы гарантировать безопасную работу двух устройств. Более подробную информацию можно найти в инструкции по эксплуатации и монтажу вытяжки. Если инструкции вытяжки нет или над прибором находятся какие-либо легковоспламеняющиеся предметы (например, направляющие для посуды, настенные шкафы и т. д.), расстояние между прибором и вытяжкой должно составлять не менее 800 мм.
- Чтобы не повредить прибор, настенные шкафы и вытяжка должны быть установлены заранее.
- Запрещается устанавливать прибор над холодильниками, морозильниками, холодильно-морозильными шкафами, посудомоечными, сушильными и стиральными машинами.
- Работы по встраиванию прибора в столешницу и подключению к сетям должны выполняться квалифицированным техническим специалистом.

МОНТАЖ

Указания

- Под варочной панелью может быть установлен только духовой шкаф с системой вентиляции (1).
- Перед тем как установить духовой шкаф, удалите заднюю стенку кухонного шкафа в зоне выреза для встраивания прибора. С передней стороны нужно оставить вентиляционный вырез шириной 5 мм.

Установка вспененного уплотнителя (для приборов со стеклянной панелью)



Перед тем как вставить прибор в вырез столешницы, проложите вспененный уплотнитель по периметру стекла с нижней стороны.

Запрещается устанавливать прибор без уплотнителя!

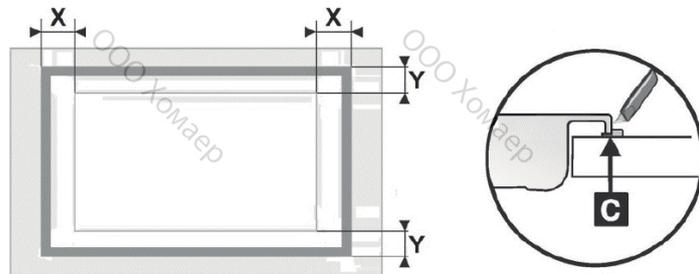
Порядок установки уплотнителя:

- Снимите с уплотнителя защитную пленку.
- Приклейте уплотнитель с нижней стороны примерно в 2-3 мм от края (А). Уплотнитель должен быть проложен по всей длине. На углах не должно быть перехлеста.

Установка изоляционной прокладки (для приборов с панелью из нержавеющей стали)

Осторожно установите изолирующую прокладку (входит в комплект) по внешнему краю выреза в столешнице, как показано ниже. Прижмите ее руками для лучшего прилегания (соблюдайте указанные размеры). После того как закрепите прибор к столешнице (см. «Порядок монтажа») осторожно отрежьте излишки прокладки С. Размеры на рисунке ниже относятся к отверстию и внешнему краю прокладки.

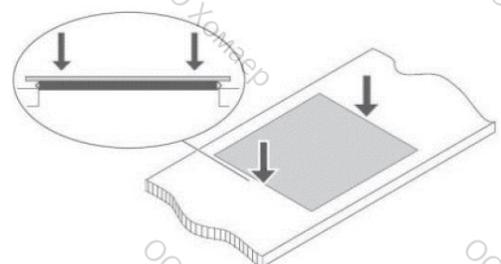
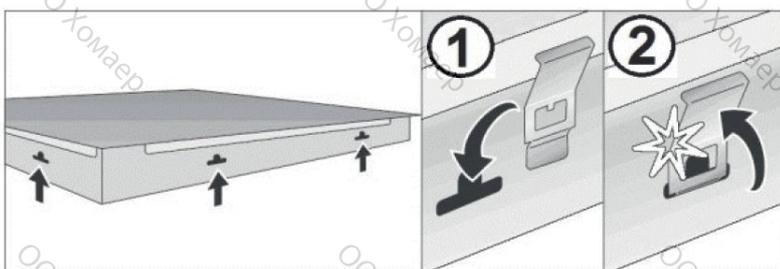
X	10 мм
Y	15 мм



Порядок монтажа (с замками-защелками)

- Рабочая поверхность должна быть выровнена по горизонтали;
- Чтобы внутрь не попадала влага, изолируйте поверхность подходящим средством. Уплотнитель должен быть термостойким;
- Установите замки на свои места;
- Протяните кабель через вырез;
- Вставьте прибор в вырез;

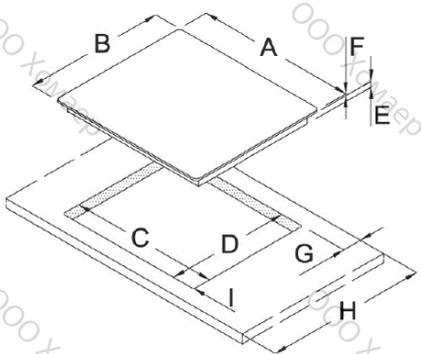
Нажмите на прибор сверху, чтобы он зафиксировался.



МОНТАЖ

Указания

Размеры для встраивания



Варочные панели типа "К"

Модель	Код	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	I (mm)	L (mm)	M (mm)
КТА1 J01_26F01	НСL30СК	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600	R≤7	260	475
КТА1 С01_26F01	НСL30К	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600	R≤7	260	475
КТА2FB01_55F01	НСL60СК	600	510	560	480	45	3	≥50	≥600	R≤7	555	475
КТА3JBD01_71F01	НСL75СК	750	510	720	480	45	3	≥50	≥600	R≤7	710	475
КТА3JBD01_85F01	НСL90СК	880	510	860	480	45	3	≥50	≥600	R≤7	855	475
КГА1 J01_26F01	НСG30СК	288	510	270	480	40	9	≥50	≥600	R≤7	260	475
КГА1 С01_26F01	НСG30К	288	510	270	480	40	9	≥50	≥600	R≤7	260	475
КГА2FB01_55F01	НСG60СК	585	510	560	480	40	9	≥50	≥600	R≤7	555	475
КГА3JBD01_71F01	НСG75СК	750	510	720	480	40	9	≥50	≥600	R≤7	710	475
КГА3JBD01_85F01	НСG90СК	885	510	860	480	40	9	≥50	≥600	R≤7	855	475

МОНТАЖ

Подключение к электрической сети

Подключение к электрической сети

Прибор предназначен для подключения к сети питания с параметрами напряжения, обозначенными на заводской табличке.

Перед подключением прибора к электрической сети, проверьте следующее:



- электромагнитный переключатель или розетка должны выдерживать подаваемую прибором нагрузку (см. заводскую табличку);
- сеть питания должна быть оснащена функционирующей надлежащим образом системой заземления.

Прибор поставляется с кабелем питания без вилки, поэтому подключение к электросети должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель — это проводник заземления , который не должен ничем разрываться.

Для прямого подключения необходимо следующее:

- предохранители и система проводки должны выдерживать подаваемую прибором нагрузку (см. заводскую табличку)
- сеть питания должна быть оснащена функционирующей надлежащим образом системой заземления.
- розетка или омниполярный переключатель (с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм) должны быть подключены в соответствии с действующими требованиями и должны находиться в легко доступном месте.



Желто-зеленый проводник заземления не должен ничем прерываться, даже переключателем. Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы он не соприкасался с поверхностями, чья температура на 50°C выше комнатной.

Для замены кабеля обратитесь в службу работы с клиентами.

Подключение кабеля к вилке (макс. 16А) должно быть выполнено в соответствии с действующими стандартами.



МОНТАЖ

Подключение к газовой сети и настройка для работы с нужным типом газа

Подключение газа

(UNI CIG 7129/7131)

Подключение прибора к газовой сети должно быть выполнено при помощи жесткой или гибкой металлической трубы (максимальная длина 2 м), которая подходит для использования с оборудованием, работающим на газовом топливе. Трубы и их длина должны соответствовать всем действующим требованиям. Их замена должна осуществляться в соответствии с заявленным сроком службы (если указано на трубе С). Труба должна быть подсоединена к прибору следующим образом:

1. Прямое соединение «А» ISO 7/1 R1/2 (уплотнитель на резьбе)
2. С использованием уплотнителя «В» на резьбе ISO 228 (стандарт)
3. Для улучшения герметизации можно применять герметик, который подходит для газовых соединений.

При использовании баллонного газа прибор должен быть оснащен регулятором давления, соответствующим стандарту UNICIG 7432.

Меры предосторожности при использовании сжиженного газа

Рекомендуется:

- использовать баллоны от официальных продавцов, авторизованных разными производителям;
- использовать баллоны, пока в них не кончится газ. Запрещается наклонять или переворачивать баллоны;
- регулярно чистить входное отверстие фильтра;

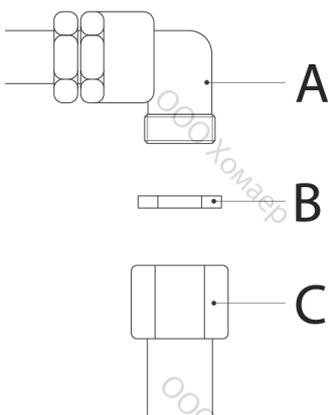


Рекомендуется проверить соединение с помощью подходящих пенящихся средств (ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВЕРКА С ПОМОЩЬЮ ПЛАМЕНИ!).

Регулярно проверяйте состояние газовых соединений и производите замену, как только появятся какие-либо признаки износа.



Все работы по регулировке, техническому обслуживанию прибора должны выполняться уполномоченным специалистом. Подача газа должна быть предварительно перекрыта.



МОНТАЖ

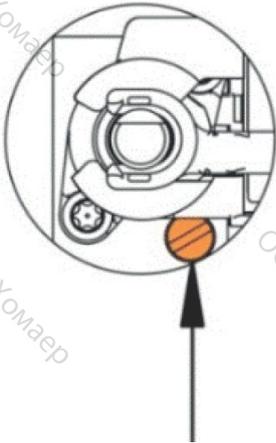
Подключение к газовой сети и настройка для работы с нужным типом газа

Переход на другой тип газа (только для некоторых моделей – см. заводскую табличку на последней странице).



- Прибор не нужно вытаскивать из столешницы.
- Перед тем как приступить к переключению, отключите прибор от сети питания и перекройте подачу газа.
- Снимите решетки, основания и крышки конфорок.
- Замените форсунки номинальной мощности на соответствующие форсунки для нужного типа газа и нужной мощности (см. таблицу «Форсунки»). У двухконтурных конфорок регулировочные элементы расположены за защитной панелью главной форсунки.
- Когда закончите, замените старую табличку на новую, которая идет в комплекте с новыми форсунками.
- Информация типах газа представлена в таблице «Переход на другой тип газа».

Регулировка малого пламени Порядок действий для бытового (G110, G120, G150.1) и природного газа (G20, G25)



1. Зажгите конфорку и установите поворотный переключатель в положение «минимум»;
2. Снимите ручку переключателя вместе с уплотнителем;
3. Поворачивайте регулировочный винт сбоку от газового крана, пока не будет достигнут минимальный уровень пламени.
 - поворачивайте против часовой стрелки, чтобы увеличить подачу газа;
 - по часовой стрелке – уменьшить;
4. Соберите ручку и проверьте устойчивость пламени (при быстром повороте переключателя от максимального положения до минимального пламя не должно потухнуть);
5. Повторите эту процедуру на всех конфорках.

Порядок действий для сжиженного газа (LPG: G30, G31)

Закрутите винт сбоку от газового крана по часовой стрелке до упора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица для регулировки форсунок

КОНФОРКА		A	SR	R	DC4M
Номинальная мощность (кВт)		1,00	1,75	3,00	4,00
Номинальный расход (г/ч)		73	127	218	291
Уменьшенная мощность (кВт)		0,45	0,70	1,00	1,80
Уменьшенный расход (г/ч)		33	51	73	131
Ø ФОРСУНА (мм)					
G30/G31	28-30/37 мбар	0,50	0,65	0,85	1,00
G30/G31	37 мбар	0,47	0,62	0,80	0,94
G30/G31	50 мбар	0,43	0,58-M	0,80-H6	0,78-F4
G20	13 мбар	0,84	1,10	1,45	1,70
G20/G25	20/25 мбар	0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,50-H3
G25,3	25 мбар	0,77-F3	0,95-Y	1,28-F3	1,45-F3
G25	20 мбар	0,77-F1	1,00-Y	1,26-Y	1,52-F3
G110	8 мбар	1,45-1	1,85-2	2,90-3	3,50
G120	8 мбар	1,40-1	1,80-2	2,80-3	3,40
G150,1	8 мбар	1,32-F3	1,77-F5	2,42-H1	3,50
Ø БАЙПАС (мм)					
G30/G31	28-30/37 мбар	0,27	0,31	0,42	0,60
G30/G31	37 мбар	0,27	0,31	0,42	0,60
G30/G31	50 мбар	0,27	0,31	0,42	0,60
G20	13 мбар	REG	REG	REG	REG
G20	20 мбар	REG	REG	REG	REG
G25	25 мбар	REG	REG	REG	REG
G25	20 мбар	REG	REG	REG	REG
G110	8 мбар	REG	REG	REG	REG
G120	8 мбар	REG	REG	REG	REG
G150,1	8 мбар	REG	REG	REG	REG

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Энергоэффективность

Варочные панели типа "К"

Модель	КТА1J01_26F01/... КГА1J01_26F01/...	КТА1J01_26F01/... КГА1C01_26F01/...	КТА2FВ01_55F01/... КГА2FВ01_55F01/...	КТА3JВД01_71F01/... КГА3JВД01_71F01/...	КТА3JВД01_85F01/... КГА3JВД01_85F01/...
Код	HCL30СК/... HCG30СК/...	HCL30К/... HCG30К/...	HCL60СК/... HCG60СК/...	HCL75СК/... HCG75СК/...	HCL90СК/... HCG90СК/...
А: Дополнит. SR: Полубыстрая R: Быстрая ДСМ: Wок ДС4М30: Wок		1)А 1)R	1)А 2)SR 1)ДС4М	1)А 2)SR 1)R 1)ДС4М	1)А 2)SR 1)R 1)ДС4М
Тип варочной панели	Встраиваемая	Встраиваемая	Встраиваемая	Встраиваемая	Встраиваемая
Кол-во конфорок	1	2	2	5	5
Эффективность работы	55,00%	55,50%	56,10%	55,90%	55,90%

Конфорока	Эффективность
А	-
SR	57,90%
R	55,50%
ДС4М	52,60%
ДС4М30	55,00%

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Руководство по поиску и устранению ошибок

Руководство по поиску и устранению ошибок

- В течение гарантийного срока ремонтные работы должны выполняться только авторизованным центром обслуживания клиентов.
- Перед выполнением ремонтных работ отключите прибор от сети питания: вытащите вилку из розетки или открутите плавкий предохранитель.
- Вмешательство в устройство прибора или выполнение ремонта неуполномоченным лицом запрещено, так как это может привести к поражению электрическим током или возникновению короткого замыкания. Доверьте выполнение этих работ авторизованным специалистам.
- В некоторых случаях мелкие неисправности можно решить самостоятельно, для этого следуйте указаниям.
- Если неисправность вызвана нарушением правил эксплуатации, то сервисная помощь не будет бесплатной.
- Если причиной поломки или неисправностей стали несоблюдение правил монтажа или эксплуатации, гарантия не покрывает расходы на ремонт. Пользователь должен будет оплатить эти расходы.

Ниже приведены указания по устранению некоторых часто встречающихся неисправностей.

Пламя горит нестабильно.	Конфорка отрегулирована неправильно.	Работы по регулировке должны выполняться квалифицированным специалистом.
Пламя резко меняет интенсивность.	Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку надлежащим образом.
Для розжига конфорки требуется больше времени, чем указано.	Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку надлежащим образом.
Конфорка гаснет сразу после розжига.	Поворотный переключатель зажат на недостаточно продолжительное время или нажат слишком слабо.	Удерживайте переключатель нажатым более длительное время. Перед тем как отпустить, нажмите посильнее.
Часть решетки возле конфорки потускнела.	Естественный процесс, вызванный воздействием высокой температуры.	Очистите решетки с помощью средства для металлических поверхностей.
Электрооборудование работает со сбоями.	Повреждение воспламеняющего устройства или соединительной коробки.	Проверьте целостность воспламеняющего устройства / соединительной коробки (замените, если необходимо).
Электроподжиг перестал работать.	Между электродом устройства зажигания и конфоркой скопились остатки пищи или чистящего средства.	Аккуратно очистите пространство между электродом и конфоркой.
Крышки конфорок испачкались.	На крышки попали остатки продуктов.	Очистите крышки средством для металлических изделий.

ДЛЯ ЗАМЕТОК
