



**ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO
E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA
INCASSO A COMANDI FRONTALI GAS E MISTI**

IT

**INSTRUKCJA I WSKAZÓWKI DO INSTALACJI, OBSŁUGI I
KONSERWACJI PŁYT KUCHENNYCH GAZOWYCH I
GAZOWO-ELEKTRYCZNYCH DO ZABUDOWY**

PL

**ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ,
УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ ГАЗОВЫХ И
КОМБИНИРОВАННЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ С
ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ**

RU

**ІНСТРУКЦІЇ ТА ПОРАДИ З УСТАНОВЛЕННЯ, ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗОВИХ ТА
ЗМІШАНИХ ВБУДОВАНИХ РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ З
ФРОНТАЛЬНИМИ РУЧКАМИ УПРАВЛІННЯ.**

UA

**INSTRUKCE A RADY PRO INSTALACI, POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBU
PLYNOVÝCH NEBO KOMBINOVANÝCH VESTAVNÝCH VARNÝCH
DESEK S ČELNÍM OVLÁDÁNÍM**

CZ

**NÁVOD NA POUŽÍVANIE, INŠTALÁCIU A ÚDRŽBU
ZABUDOVATEĽNÝCH VARNÝCH SPOTREBIČOV
PLYNOVÝCH A PLYNOVO - ELEKTRICKÝCH.**

SK

PA 40 RS ... PA 40 CF ...

PA 31 RS ... PA 31 CF ...

PA 50 RS ... PA 50 CF ...

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Quest'apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgervi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio e su questo libretto istruzione.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:

I ricambi originali e gli accessori optional si trovano solo presso i nostri Centri Assistenza Tecnica e rivenditori autorizzati.

INDICE

1. NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO	3
2. DESCRIZIONE APPARECCHIO	4
3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO	
Presentazione	5
Note generali sulla sicurezza	5
Bruciatori gas	5
Piastrine elettriche	6
4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: PULIZIA E MANTENIMENTO	7
5. COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA	7
6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	
Informazioni tecniche	8
Installazione	8-9
Allacciamento gas	10
Allacciamento elettrico	10
Regolazione	11
Trasformazione	11
Manutenzione	12
7. CARATTERISTICHE TECNICHE	
Tabella ugelli	13
Componenti elettrici	13

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le sottoelencate norme europee:

- ▲ EN 30-1-1, EN 30-2-1 e EN 437 + successivi emendamenti (gas)
- ▲ EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 (elettrica) più relativi emendamenti

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottoelencate Direttive Europee:

- ▲ CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica (BT).
- ▲ CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC)
- ▲ CEE 90/396 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

1. NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO

Lei ha acquistato un ns/ prodotto e sentitamente la ringraziamo. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze.

L'uso di questo nuovo apparecchio è facile, tuttavia prima di installarlo e farlo funzionare, è **importante leggere attentamente questo libretto** il quale fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

La Casa Costruttrice si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

Essa non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.

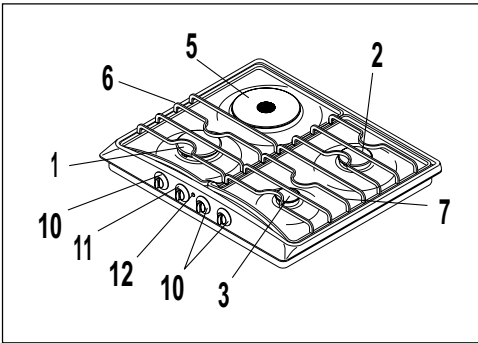
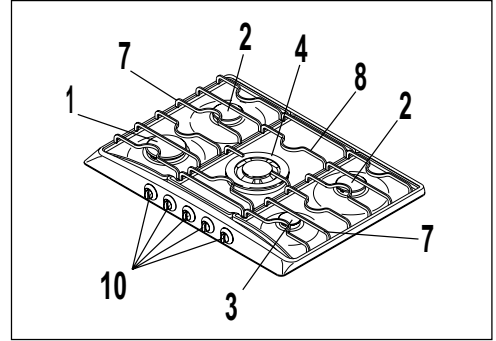
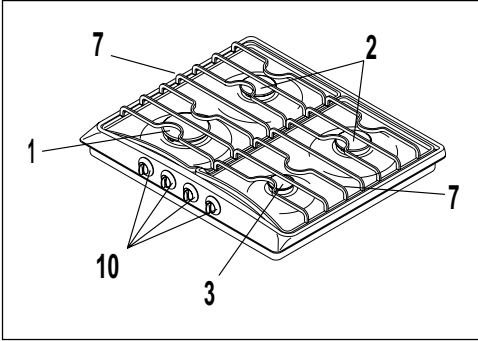
N.B.: la grafica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa.

- **L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate nella parte "6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE" devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.**
- **L'installazione degli apparecchi gas e misti deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme.**
- L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, cioè la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da un'installazione o da una manutenzione incorretta o da un'errata utilizzazione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini perché potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme di sicurezza elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas (vedere parte "7. CARATTERISTICHE TECNICHE").

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- ✦ Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati od umidi.
 - ✦ Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
 - ✦ Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
 - ✦ Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole...)
 - ✦ Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
 - Se usate una presa di corrente nelle vicinanze dell'apparecchio, assicurarsi che i cavi degli elettrodomestici che state usando non lo tocchino e siano sufficientemente distanti dalle parti calde dell'apparecchio.
 - Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso, verificando che lo "0" della manopola corrisponda con il simbolo "•" serigrafato sul frontalino.
 - Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, regolazione, trasformazione o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e dalla rete gas.
 - In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e dalla rete gas e non manometterlo.
- Ogni riparazione, o messa a punto deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgervi al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.
- Un apparecchio fuori uso o non più utilizzato deve essere reso inservibile** eliminando quelle parti che possono essere fonte di pericolo per i bambini durante i loro giochi, come ad esempio:
- ✦ cavo d'alimentazione

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO



- | | | |
|----|---------------------------------------------------|-----------|
| 1 | Bruciatore rapido | di 2500 W |
| 2 | Bruciatore semirapido | di 1800 W |
| 3 | Bruciatore ausiliario | di 1000 W |
| 4 | Bruciatore rapido con 3 corone | di 2800 W |
| 5 | Piastra normale Ø 145 mm | di 1000 W |
| 6 | Griglia 1 fuoco | |
| 7 | Griglia 2 fuochi | |
| 8 | Griglia centrale per bruciatore ultrarapido | |
| 9 | Griglia centrale d'appoggio | |
| 10 | Manopola comando bruciatori gas | |
| 11 | Manopola comando piastra elettrica | |
| 12 | Spia di segnalazione inserzione piastra elettrica | |

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

PRESENTAZIONE

Gli apparecchi possono essere totalmente a gas o misti. La combinazione dei vari bruciatori di diversa portata e/o della piastra elettrica rende possibile ogni tipo di cottura.

I bruciatori possono essere provvisti di termocoppia di sicurezza (vedi fig. 5).

Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore o piastra elettrica la manopola stessa si riferisce.

NOTE GENERALI SULLA SICUREZZA

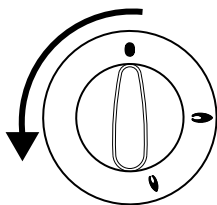
- Durante l'uso dei bruciatori o della piastra, non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano oli e grassi in quanto facilmente infiammabili.
- Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.
- Se l'apparecchio è dotato di coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti gli eventuali residui di alimenti traboccati dalla sua superficie.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne tutti i bruciatori o disinserire la piastra, prima di chiudere il coperchio.
- Anche dopo l'uso, la piastra di cottura resta calda per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciatore.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie della piastra, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o non inserito.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato.

Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombrare le aperture della ventilazione naturale (fig.6) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (Cappa di aspirazione o elettroventilatore fig.7 e fig.8). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

Fig. 1

- Posizione di chiuso
- 🔥 Posizione di massima erogazione gas
- 🔥 Posizione di minima erogazione gas



BRUCIATORI GAS

Accensione manuale

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola sulla posizione di Massimo (fig. 1) ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore.

Accensione elettrica automatica (solo determinate versioni - vedi fig. 5 - rif. AC -)

Il comando d'accensione è integrato nella manopola. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi e portarla sulla posizione di Massimo (fig.1). Automaticamente scoccano le scintille d'accensione, mantenere premuta la manopola fino ad accensione avvenuta. Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.

Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza (optional, vedi fig. 5 - rif. TC)

Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fig.1). Mantenere premuta la manopola, fino ad accensione avvenuta, per circa 10 secondi, per consentire alla termocoppia di sicurezza di riscaldarsi. In caso di spegnimento significa che la termocoppia di sicurezza non si è scaldata a sufficienza. Ripetere l'operazione.

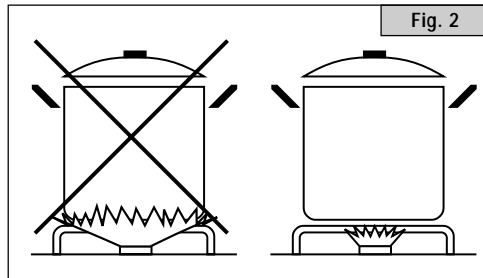
Utilizzo ottimale dei bruciatori

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, è utile ricordare quanto sotto specificato:

- Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo le proprie esigenze.
- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate a fondo piatto (vedi la sottonotata tabella e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo.
- Usare sempre pentole con coperchio.

Bruciatori	Potenze	Ø Pentole cm
Rapido con 3 corone	2800W	22 ÷ 24
Rapido	2500W	20 ÷ 22
Semirapido	1800W	16 ÷ 18
Ausiliario	1000W	10 ÷ 14

Fig. 2



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

PIASTRE ELETTRICHE

I piani misti sono equipaggiati di una piastra normale. Essa è comandata da un commutatore a 7 posizioni (vedi fig. 3) e la sua inserzione avviene ruotando la manopola sulla posizione desiderata. Una lampada spia di colore rosso segnala l'inserzione della piastra.

N.B.: All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione n°1 del commutatore.

Come risparmiare energia elettrica

Per ottenere il massimo rendimento con il minor assorbimento d'energia elettrica, è utile ricordare quanto sotto specificato:

- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra
- Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro delle piastre (fig. 4). Quando acquistate le pentole, tenete presente che spesso il costruttore indica il diametro superiore della pentola, che in genere è maggiore del diametro di base.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (fig.4). Le basi non piane prolungano i tempi di cottura.
- Utilizzare pentole con coperchio (fig. 4).
- Se i tempi di cottura sono superiori ai 40 minuti, potete disinserire la piastra 5 - 10 minuti prima della fine del tempo cottura e sfruttare il calore residuo.
- A titolo puramente indicativo, più sotto riportiamo una tabella per l'uso delle piastre.

POSIZIONE MANOPOLE	INTENSITÀ CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	Spento	
1	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce.
5	Forte	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.

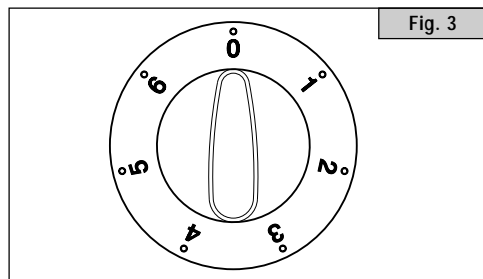


Fig. 3

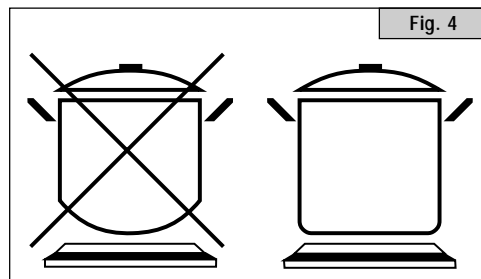


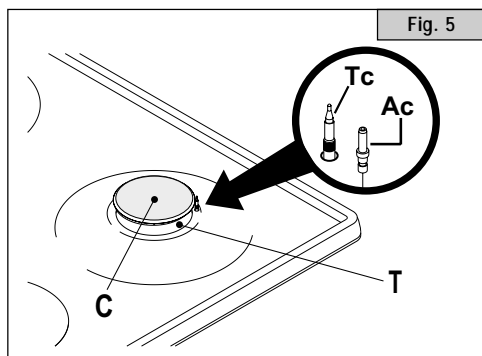
Fig. 4

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: PULIZIA E MANTENIMENTO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

PIANO LAVORO

Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente ed i diversi componenti in buono stato (griglie, coperchietti smaltati (C), teste bruciatori (T) - vedi fig. 5) è molto importante lavarli dopo ogni utilizzo, con una spugnetta inumidita con acqua saponata tiepida, risciacquarli ed asciugarli bene. La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi. E' sconsigliato l'uso di spugnette metalliche, polveri abrasive o spray corrosivi. Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina ed il succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.



AVVERTENZE:

Nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottoelencate raccomandazioni:

- Accertarsi che le teste bruciatori ed i relativi coperchietti, siano posti correttamente nelle loro sedi (fig. 5).
- Verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori (T) (fig.5) non siano otturate da corpi estranei.
- Se ad installazione avvenuta o dopo qualche tempo, la manovra d'apertura e chiusura di un rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica autorizzata, che provvederà alla lubrificazione od alla sostituzione dello stesso.
- Dopo l'uso, per una buona conservazione, ogni piastra elettrica deve essere trattata con gli appositi prodotti reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di una spugna.

5. COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

Se l'apparecchio non funziona:

- Assicurarsi che il rubinetto del gas sia aperto
- Verificare che la spina sia inserita
- Controllare che le manopole siano impostate correttamente per la cottura, ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto
- Controllate gli interruttori di sicurezza (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgetevi ad un elettricista

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INFORMAZIONI TECNICHE

- L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.
- I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.
- In conformità con la norma a gas, gli apparecchi totalmente a gas e misti devono essere installati come "classe 3" (da incasso).
- In conformità con la norma elettrica, gli apparecchi misti sono di tipo X, pertanto la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti l'apparecchio devono resistere ad una sovratemperatura di 75 K. Le eventuali pareti laterali che superano in altezza il piano di cottura deve trovarsi ad una distanza di 50 mm minimo.
- Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150°C per evitare lo scollamento del rivestimento stesso.
- Gli apparecchi misti devono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme.
- Quest'apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottonotate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e d'aerazione.

INSTALLAZIONE

VENTILAZIONE LOCALI

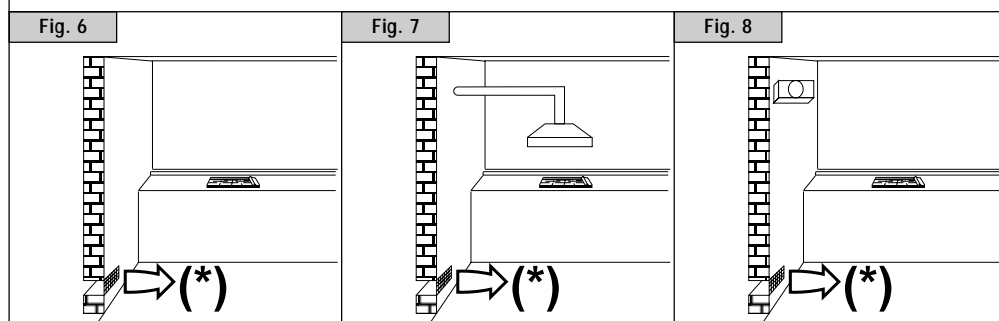
È indispensabile che il locale dove è installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 6). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

È consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme.

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 7). In caso non esista la possibilità d'applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 8), purché siano tassativamente rispettate le norme in vigore riguardanti la ventilazione.

*sezione minima entrata aria di 100 cm².



6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

DISIMBALLO PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza.

Alcuni particolari sono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico. Questa protezione deve essere tolta immancabilmente prima di usare l'apparecchio.

Si consiglia di incidere il rivestimento sui bordi con una lama tagliente o semplicemente con la punta di uno spillo.

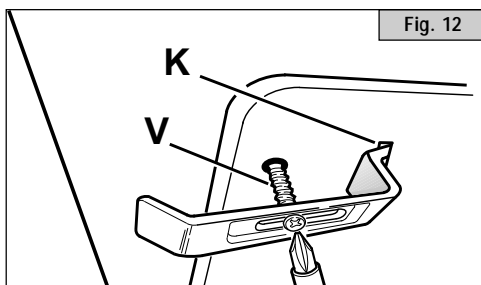
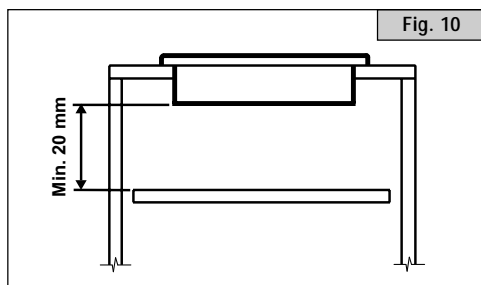
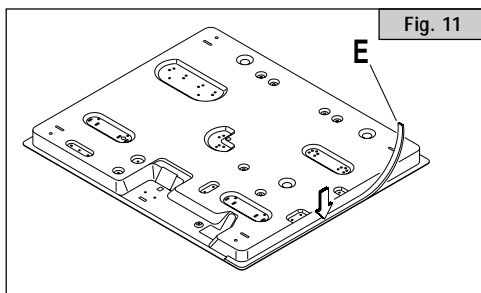
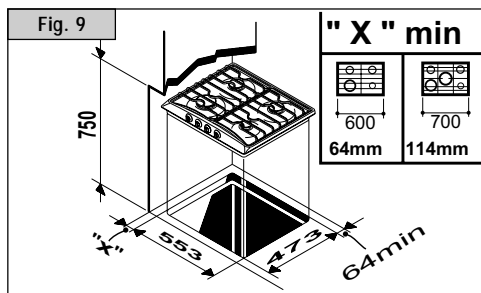
Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini perché potenziali fonti di pericolo.

INSERIMENTO E FISSAGGIO PIANO

Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni indicate nella fig. 9 assicurandosi che siano rispettate le dimensioni critiche dello spazio nel quale l'apparecchio deve essere installato (vedi fig. 9). Eventuali pensili e cappe devono mantenere una distanza minima di 750 mm dal top.

IMPORTANTE !!

Sotto il piano è necessario applicare sempre un pannello di separazione in legno, posizionato ad una distanza minima di 20 mm dal fondo dello stesso, il quale deve essere facilmente rimovibile per permettere eventuali operazioni di manutenzione (vedi fig. 10).



Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- Staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.
- Rovesciare il piano, e posizionare correttamente la guarnizione (E) (fig. 11) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.
- Togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione, infilare i ganci negli appositi alloggiamenti (K) sul cassone del piano e posizionare lo stesso nel foro praticato sul mobile. Bloccarlo con le apposite viti (V) di fissaggio (vedi fig. 12).

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica e dell'etichetta regolazione gas, siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Queste etichette sono applicate sulla copertina del libretto e sulla parte inferiore del cassone.

Ad installazione ultimata, verificare la perfetta tenuta dell'impianto impiegando solamente una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 12" gas cilindrico maschio a norme ISO 228-1.

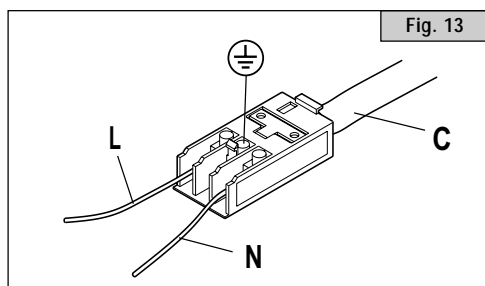
Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas :

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma. N.B.: Accertarsi che il tubo, una volta installata l'apparecchiatura, non venga in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) o schiacciato.
- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.
- con tubo di rame a norma, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma, deve essere allacciato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma.

N.B.: Accertarsi che il tubo, una volta installata l'apparecchiatura, non venga in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) o schiacciato. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

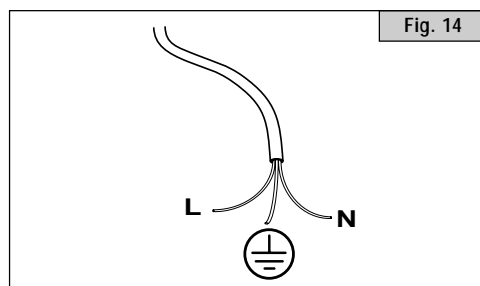
- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente, siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone e sulla copertina del libretto).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione (C) (fig. 13), se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti avendo cura di rispettare le sottototate rispondenze e **tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (fig. 14)**:
 lettera L (fase) = cavetto colore marrone
 lettera N (neutro) = cavetto colore blu
 simbolo ⊕ (terra) = cavetto colore verde-giallo.
- Il cavo d'alimentazione deve essere posto in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori perché potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- L'apparecchio deve essere posto in modo tale che la spina sia accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete, un interruttore omipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.







6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

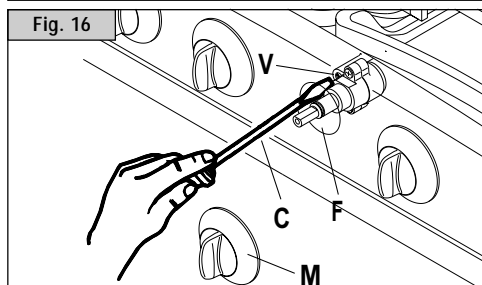
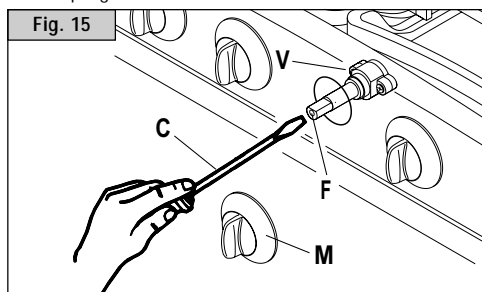
REGOLAZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi regolazione che può rendersi necessaria durante la prima installazione o in caso di trasformazione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- Al termine delle regolazioni o prerregolazioni le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.
- La "regolazione del Minimo" va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20 (gas naturale), mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 (gas butano o propano) la vite deve essere bloccata a fondo (avvitando il by-pass in senso orario).
- La "regolazione dell'aria primaria" sui nostri bruciatori non è necessaria.

RUBINETTI (fig. 15)

La regolazione del Minimo va eseguita come segue:

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di Minimo .
- Togliere la manopola (M) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'asta dello stesso.
- Introdurre un piccolo cacciavite (C) nel foro (F) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al Minimo .
- Per i rubinetti valvolati la vite (V) di regolazione si trova a lato dell'asta (vedi fig. 16).
- Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di Massimo  alla posizione di Minimo  la fiamma non si spenga.



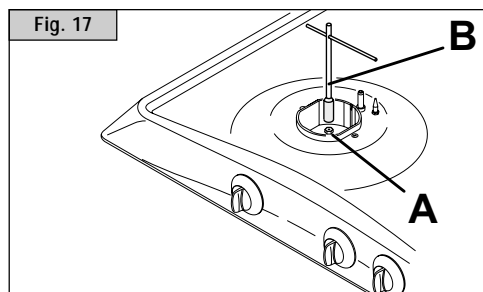
TRASFORMAZIONE

SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione che possono essere compresi nella dotazione o reperibili presso un centro assistenza autorizzato. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave diritta (B), svitare l'ugello (A) (vedi fig. 17) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione. Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

Per comodità dell'installatore riportiamo nella tabella a pag. 13 le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione d'esercizio per i vari gas.

Dopo avere eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei minimi come descritto nei paragrafi precedenti, sigillare gli eventuali organi di regolazione o prerregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quell'esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Quest'etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.



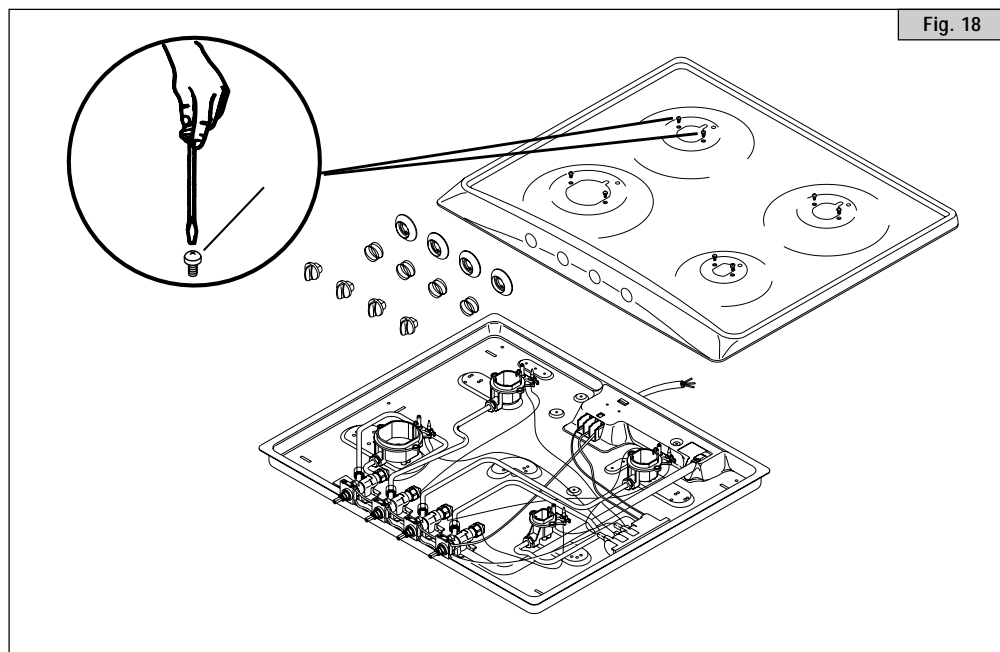
6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o sostituzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione a gas ed elettrica.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

- Per accedere alla morsetteria, fissata esternamente sul cassone, è necessario togliere il piano dal mobile, capovolgerlo e svitare le viti del coperchio morsetteria.
- Nel caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, questo deve essere sostituito solo da un centro di assistenza autorizzato, essendo necessario l'uso di utensili speciali. L'installatore dovrà collegare un cavo di adeguata sezione (vedi tabella a pag. 13) tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase. Rispettare inoltre le avvertenze indicate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".
- Per sostituire tutti gli altri componenti (gas ed elettrici), che sono invece alloggiati all'interno del piano, è sufficiente togliere il piano lavoro svitando le viti di fissaggio (V) dei bruciatori (vedi fig. 18).
- Si consiglia di cambiare la guarnizione tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.



7. CARATTERISTICHE TECNICHE

TABELLA UGELLI E PORTATE TERMICHE BRUCIATORI

(per la disposizione dei bruciatori piano lavoro vedi pag. 4)

BRUCIATORI		PRESSIONE DI ESERCIZIO GAS		PORTATA		DIAMETRO UGELLO	PORTATA TERMICA W		BY-PASS
N.	DENOMINAZIONE	mbar		g/h	L/h	1/100mm	Min.	Max	1/100mm
1	Rapido	G30-Butano	28-30	182		80	750	2500	44
		G31-Propano	37	179		80	750	2500	
		G20-Naturale	20		238	110-Y	750	2500	
2	Semirapido	G30-Butano	28-30	131		68	550	1800	34
		G31-Propano	37	129		68	550	1800	
		G20-Naturale	20		171	98-Z	550	1800	
3	Ausiliario	G30-Butano	28-30	73		51	350	1000	28
		G31-Propano	37	71		51	350	1000	
		G20-Naturale	20		95	75-X	350	1000	
4	Rapido con 3 corone	G30-Butano	28-30	204		88	1350	2800	62
		G31-Propano	37	200		88	1350	2800	
		G20-Naturale	20		267	117-Y	1350	2800	

COMPONENTI ELETTRICI

Descrizione	Diametro in mm	Dati nominali
piastra normale a 7 posizioni cavo d'alimentazione	145	1000 W 2NGMH2G 3x 0,75mm ²

2 Szanowni Państwo,

Pragniemy skorzystać z okazji i serdecznie podziękować za zakupienie naszego produktu, oraz życzyć zadowolenia z jego użytkowania.

Jesteśmy pewni, że to nowe urządzenie – nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne, wykonane z materiałów najlepszej jakości, jak najlepiej spełni Państwa potrzeby. Eksploatacja urządzenia jest łatwa, jednak zanim przystąpią Państwo do jego użytkowania, prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwej eksploatacji urządzenia.

SPIS TREŚCI

1. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	2
2. OPIS PŁYT KUCHENNYCH	3
3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: OBSŁUGA	4-5
4. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	6
5. CO ROBIĆ JAK COŚ NIE FUNKCJONUJE	6
6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA	7-12
7. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	13
8. SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE	14

Modele z literą „V” na końcu nazwy zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wyciekowi, podnoszące bezpieczeństwo użytkownika.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe niedokładności, związane z błędami w druku, bądź w przygotowywaniu tekstu do druku, mogące pojawić się w instrukcji. Rysunki mają charakter orientacyjny. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania w swoich produktach zmian, które uzna za konieczne lub potrzebne, również w interesie użytkownika, nie naruszając przy tym podstawowych wymogów funkcjonalności i bezpieczeństwa.

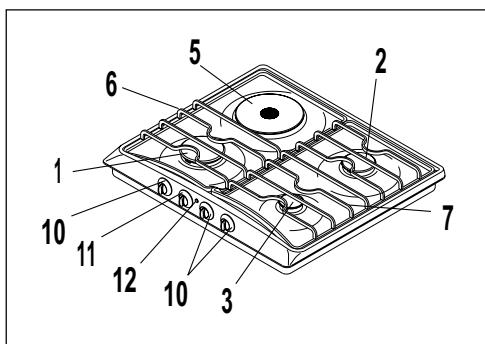
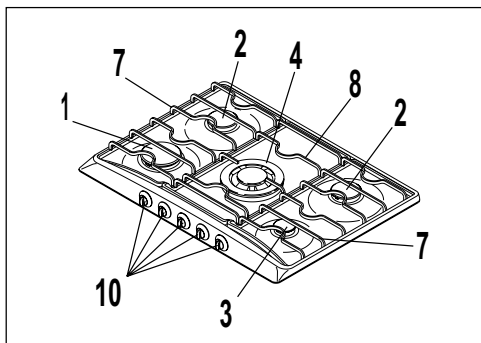
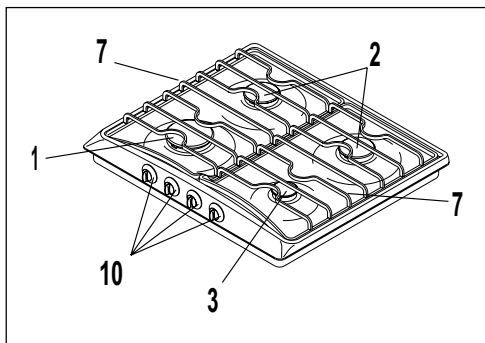
1. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Instalacja, regulacja, przeróbki oraz interwencje techniczne powinny być wykonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, posiadających uprawnienia.**
- Instalacja urządzeń gazowych oraz gazowo-elektrycznych powinna zostać wykonana wedle obowiązujących norm bezpieczeństwa (*Rozporządzeniem Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14.12.1994 (Dz. U. Nr 15, 25.02.1999)*)
- Urządzenie jest przeznaczone tylko i wyłącznie do użytku domowego.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek niewłaściwej instalacji, konserwacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Bezpieczeństwo urządzenia jest gwarantowane podczas prawidłowej instalacji i prawidłowych podłączeń do sieci zasilającej i sieci gazowej. Parametry sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu muszą być zgodne z parametrami na tabliczce znamionowej urządzenia, sieć elektryczna powinna posiadać uziemienie.
- Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu GZ 50. Regulacji na inny rodzaj gazu może dokonać tylko wykwalifikowany technik, posiadający uprawnienia.
- W przypadku urządzeń gazowo-elektrycznych, przewody zasilające innych urządzeń elektrycznych powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od gorących części płyty kuchennej.
- Po zakończeniu użytkowania płyty, należy upewnić się czy wszystkie pokręta są w pozycji wyłączone „0”.
- Przed każdą czynnością czyszczącą lub interwencją techniczną należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zamknąć dopływ gazu.
- W przypadku niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej, zamknąć dopływ gazu. Nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Prosimy niezwłocznie skontaktować się z autoryzowanym serwisem (adresy i numery bezpłatnych linii telefonicznych znajdziecie Państwo na końcu instrukcji obsługi).

W przypadku urządzeń elektrycznych należy przestrzegać poniższych zasad:

- ✘ Nie dotykać urządzenia mokrymi rękoma,
- ✘ Nie ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia od sieci zasilającej,
- ✘ Nie narażać urządzenia na działania czynników atmosferycznych
- Nie wolno pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych.

2. OPIS PŁYT KUCHENNYCH



- | | |
|------------------------------------------------------|------------|
| 1. Palnik szybko gotujący | Moc 2500 W |
| 2. Palnik średni | Moc 1800 W |
| 3. Palnik pomocniczy | Moc 1000 W |
| 4. Palnik trzykronowy szybko gotujący | Moc 2800 W |
| 5. Płyta grzewcza elektryczna o $\varnothing 145$ mm | Moc 1000 W |
| 6. Ruszt jednego palnika | |
| 7. Ruszt dwupalnikowy | |
| 8. Ruszt centralny palnika trzykronowego | |
| 9. Ruszt centralny pomocniczy | |
| 10. Pokręta palników gazowych | |
| 11. Pokręto pola grzewczego elektrycznego | |
| 12. Dioda kontrolna pola grzewczego | |

UWAGA!

(Tylko w modelach z zabezpieczeniem przeciw wypływowym – z literą „V” na końcu symbolu)

Płyta została wyposażona w zabezpieczenie przeciw wypływowym, które podnosi bezpieczeństwo użytkownika. (patrz rys. 5)

W momencie zgaśnięcia płomienia w palniku, zostaje automatycznie odcięty dopływ gazu do palnika. Ponowne uruchomienie płyty następuje po ponownym zapaleniu palnika.

3. INSTRUKACJA DLA UŻYTKOWNIKA

PODSTAWOWE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Podczas użytkowania palników gazowych lub pola grzewczego nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru dorosłych. Nie należy pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych. Prosimy zwrócić uwagę, aby uchwyty naczyń kuchennych były ustawione w kierunku ściany.
- Nie używać aerozoli w pobliżu funkcjonującego urządzenia.
- Szklana pokrywa urządzenia (opcja) – nie należy przykrywać urządzenia podczas funkcjonowania lub gdy jest jeszcze gorące.
- Nie należy dotykać gołymi rękoma pola zaraz po wyłączeniu – jest jeszcze gorące. Może dojść do oparzenia.

Podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowana została kuchnia powinno posiadać odpowiedni przepływ powietrza (naturalna wentylacja, okapy kuchenne lub wentylatory) rys. 6, 7, 8.

PALNIKI GAZOWE

Uruchamianie manualne

Aby uruchomić palnik, należy wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiednie pokrętło wybranego palnika, ustawiając go na pozycji maksymalnego płomienia (symbol dużego płomienia-rys. 1), przybliżyć włączoną zapalarkę do palnika.

Uruchomienie palnika automatyczne (tylko w niektórych modelach) rys. 5-AC.

Zapalarka elektryczna umieszczona została w pokrętle każdego palnika. Aby uruchomić palnik, należy wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiednie pokrętło wybranego palnika, ustawiając go na pozycji maksymalnego płomienia (symbol dużego płomienia – rys. 1). Uruchomi się automatycznie iskrzenie. W przypadku braku zasilania można uruchomić palnik ręcznie.

Uruchamianie palników wyposażonych w zabezpieczenia przeciwwypływowo (rys. 5-TC)

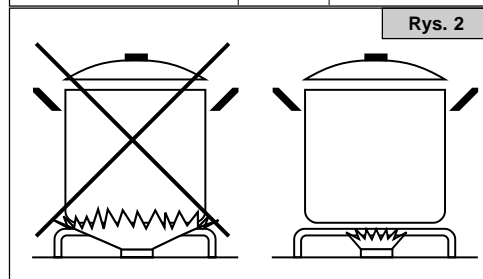
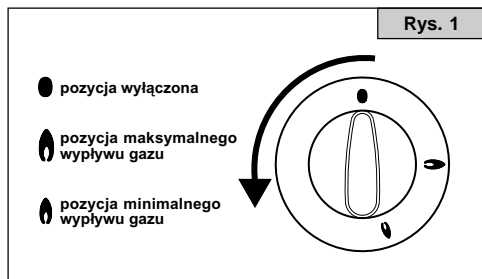
Aby uruchomić palnik, należy wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiednie pokrętło wybranego palnika, ustawiając go na pozycji maksymalnego płomienia (symbol dużego płomienia-rys. 1). Wciśnięte pokrętło palnika należy przytrzymać przez około 10 sekund, aż do momentu zapalenia.

Optymalne wykorzystanie palników

Aby otrzymać jak najlepsze wyniki przy minimalnym zużyciu gazu, prosimy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Po uruchomieniu palnika, wyregulować płomień do odpowiedniej wielkości w zależności od potrzeb,
- Używać naczyń kuchennych o płaskim dnie. Płomień nie powinien wychodzić poza średnicę dna naczynia,
- Po doprowadzeniu wsadu naczynia do wrzenia, ustawić pokrętło palnika na pozycji minimalnej (symbol małego płomienia),
- Używać naczyń kuchennych łącznie z pokrywkami.

Palnik	Moc	Ø naczynia w mm.
Palnik trzykoronowy	2800W	22 ÷ 24
Palnik szybko gotujący	2500W	20 ÷ 22
Palnik średni	1800W	16 ÷ 18
Palnik pomocniczy	1000W	10 ÷ 14



3. INSTRUKACJA DLA UŻYTKOWNIKA

POLA GRZEWCZE ELEKTRYCZNE

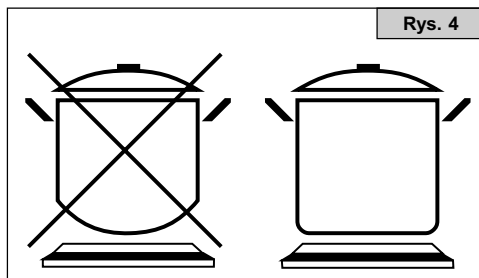
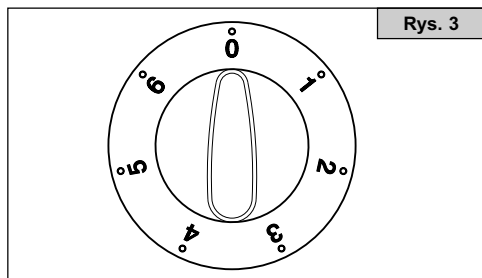
Płyty kuchenne gazowo-elektryczne wyposażone są w jedno pole elektryczne normalne. Pole uruchamiane jest za pomocą pokrętle z siedmioma pozycjami (rys. 3), wystarczy przekręcić pokrętkę na jedną z siedmiu pozycji. Dioda kontrolna koloru czerwonego zapali się, oznajmiając uruchomienie pola grzewczego.

UWAGA! W przypadku, gdy pole grzewcze było nie użytkowane przez dłuższy okres czasu, należy wyeliminować nagromadzoną wilgoć z pola grzewczego. W tym celu, należy uruchomić pole ustawiając pokrętkę na pozycji 1 przez okres 30 minut.

Jak oszczędzać energię elektryczną

- podłączyć urządzenie do sieci zasilającej dopiero po postawieniu naczynia na polu grzewczym,
- dokładnie osuszyć dno naczynia przed ustawieniem na polu grzewczym,
- nie używać naczyń o średnicy dna mniejszej niż średnica pola grzewczego (rys. 4),
- używać naczyń o płaskim dnie,
- używać naczyń wraz z pokrywkami,
- jeżeli czas gotowania jest dłuższy niż 40 minut, można wyłączyć pole grzewcze na 5 – 10 minut przed końcem gotowania i używać ciepło wydzielane z pola grzewczego, tabela pozycji pola grzewczego.

Pozycja na pokrętkę	Natężenie ciepła	Rodzaj gotowania
0	Wyłączona	
1	Letnia	Rozpuszczanie masła, czekolady, ogrzewanie niewielkich ilości płynów
2	Lekko ciepła	Ogrzewanie większych ilości płynów, przygotowywanie kremów, sosów wymagających długiego gotowania
3	Ciepła	Rozmrażanie produktów zamrożonych i duszenie, doprowadzanie do temperatury wrzenia
4	Średnio ciepła	Gotowanie potraw, które należy doprowadzić do wrzenia, pieczenie mięs delikatnych i ryb
5	Gorąca	Pieczenie kotletów i befsztyków, duszenie dużych kawałków mięsa
6	Bardzo gorąca	Doprowadzanie do wrzenia dużych ilości płynów, smażenie

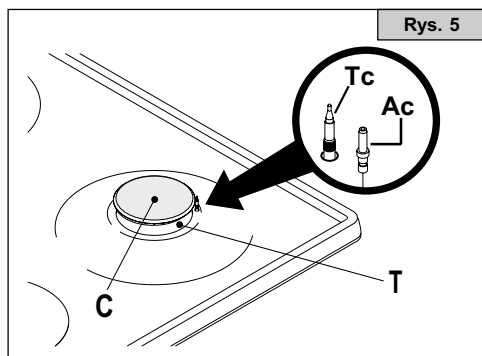


4. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczących, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zamknąć dopływ gazu.

PŁYTA KUCHENNA

Aby zachować powierzchnię płyty kuchennej przed długi czas błyszcząca, bardzo ważne jest aby po każdym użytkowaniu dokładnie umyć wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu ruszty, pokrywy emaliowane palników (C), korony palników (T) – rys. 5. Nie należy używać detergentów mogących zarysować powierzchnię płyty. Plamy z octu, cytryny, sosu pomidorowego, mleka i słonej wody należy usuwać zaraz po powstaniu.



UWAGI:

Podczas zamontowywania zdjętych do czyszczenia elementów płyty prosimy o upewnienie się, czy:

- palniki zostały poprawnie umieszczone w otworach (rys.5),
- w przypadku, gdy otwieranie lub zamykanie zaworów jest utrudnione, nie należy otwierać lub zamykać ich na siłę. Poprosić o szybką interwencję z serwisu w celu udrożnienia zaworów lub ich wymianę,
- po każdorazowym użytkowaniu pola grzewczego, należy je dokładnie oczyścić, jeżeli zachodzi taka potrzeba przeprowadzić operację odrzewiania,

5. CO ROBIĆ JAK COŚ NIE FUNKCJONUJE

Niektóre błędy w funkcjonowaniu urządzenia można usunąć samodzielnie bez interwencji autoryzowanego serwisu.

Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje, należy upewnić się, czy:

- dopływ gazu do urządzenia jest otwarty,
- urządzenie zostało podłączone do sieci zasilającej,
- sprawdzić, czy pokrętki zostały prawidłowo ustawione,
- sprawdzić sieć elektryczną, jeżeli złe funkcjonowanie jest spowodowane przez sieć, należy wezwać elektryka.

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

INFORMACJE TECHNICZNE

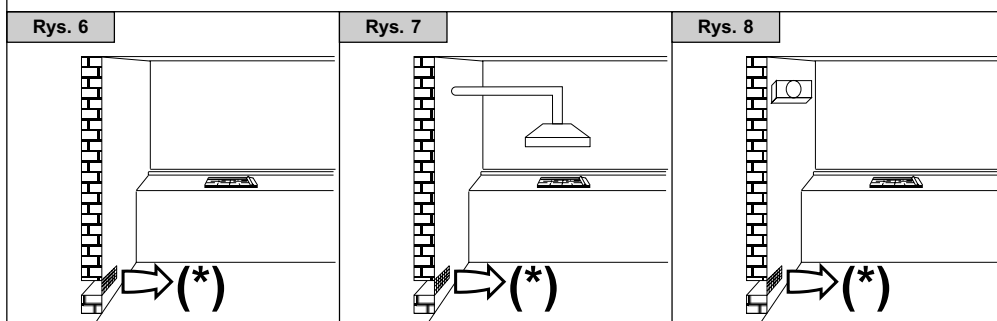
- Instalacja, regulacja, przeróbki oraz interwencje techniczne powinny być wykonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, posiadających uprawnienia.
- Instalacja urządzeń gazowych oraz gazowo-elektrycznych powinna zostać wykonana według obowiązujących norm bezpieczeństwa (Rozporządzeniem Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14.12.1994 (Dz. U. Nr 15, 25.02.1999).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek błędnej instalacji lub regulacji urządzenia.
- Płyty kuchenne gazowe lub gazowo-elektryczne muszą zostać zainstalowane jako klasa 3 (pod zabudowę).
- Urządzenia gazowo-elektryczne są typu X, blat kuchenny, ściany szafek w pobliżu urządzenia muszą być wytrzymałe na wysokie temperatury (co najmniej 75 K). Szafki, których wysokość przekracza wysokość płyty muszą znajdować się w odległości przynajmniej 50 mm od urządzenia.
- Klej, który łączy blat kuchenny z szafkami musi być wytrzymały na wysokie temperatury (nie niższe niż 150°C). Instalacja urządzenia musi być zgodna z przepisami norm (PN-IEC 364-4-481:1994, PN-91/E-05009.01, 03, 41, 42, 43, 45, 46 oraz PN -93/E-05009.51, 53, 54, 56) .
- Urządzenie może być zainstalowane w pomieszczeniach posiadających swobodny przepływ powietrza.
- Urządzenie nie posiada własnego wyciągu, pozwalającego na usunięcie gazów powstałych podczas spalania.

INSTALACJA

Pomieszczenie, w którym zostanie zainstalowane urządzenie musi posiadać dobrą wentylację (naturalną lub sztuczną – okapy lub wentylatory okienne czy ściennie). Ilość potrzebnego powietrza przewidziana przez normy dotyczące gazu i wentylacji powietrza nie może być niższa niż 20 m³.

Urządzenia gazowe wydzielają podczas spalania gazy, które muszą być odprowadzone na zewnątrz np. poprzez okapy kuchenne lub otwory wentylacyjne (rys. 7). W przypadku, gdy pomieszczenie kuchenne nie posiada wyciągu wentylacyjnego lub okapy, dopuszczalne jest użycie wentylatorów okiennych lub ściennych (rys. 8) (PN-83/B-0343).

(*) WLOT POWIETRZA : PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJA



6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

MONTAŻ PŁYTY W BLACIE KUCHENNYM

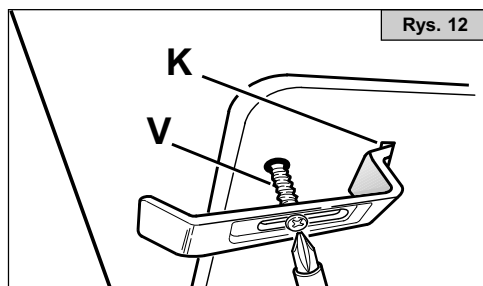
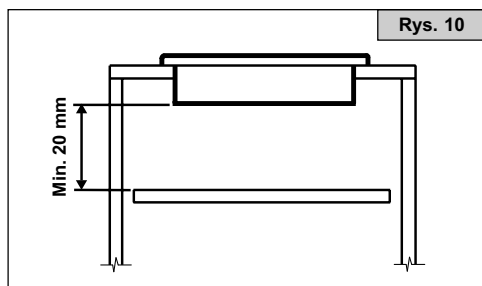
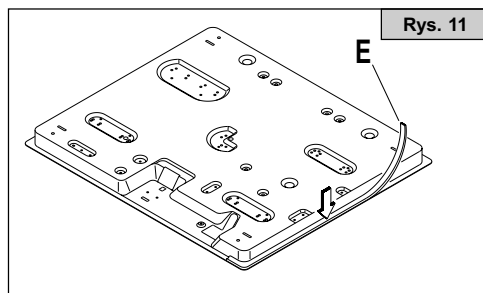
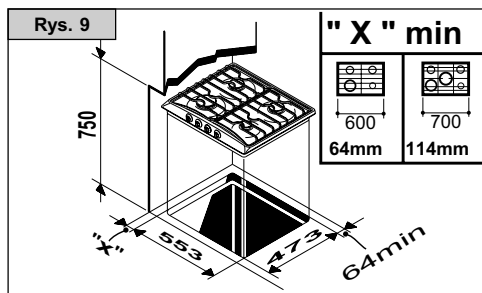
Wykonać otwór w blacie kuchennym pod zabudowę płyty wedle rozmiarów przedstawionych na rys. 9. Szafki wiszące, okapy powinny znajdować się w odległości przynajmniej 750 mm od blatu.

WAŻNE

pod płytą zamontowaną w blacie należy umieścić panel drewniany w odległości 20 mm od dna płyty. Panel musi być tak zamontowany, aby w każdym momencie można było go usunąć i dokonać interwencji na płycie (rys. 10)

Płyta została wyposażona w dodatkową uszczelkę, zabezpieczającą przed dostaniem się jakiegokolwiek cieczy pod płytę. Dla prawidłowego założenia uszczelki, prosimy śledzić poniższe zalecenia:

- Zdjąć pasek ochronny z uszczelki,
- Przekręcić płytę do góry nogami, założyć prawidłowo uszczelkę (E) (rys. 11) pod brzeg płyty,
- Uformować jednolicie uszczelkę na brzegu płyty,
- Zdjąć papierową osłonę uszczelki, założyć zaczepy mocujące (K), zablokować płytę w blacie za pomocą śrub (V) (rys. 12).



6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed przystąpieniem do wykonania przyłącza należy upewnić się, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej urządzenia, przyklejonej od spodu płyty są zgodne z parametrami instalacji gazowej w Państwa mieszkaniu. Po zakończeniu podłączenia gazowego, prosimy sprawdzić szczelność zaworów i instalacji.

UWAGA: Stosowana do montażu armatura gazowa: kurki, zawory, reduktory, przewody elastyczne, filtry itp., muszą posiadać Znak Bezpieczeństwa B.

Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu GZ 50. Zmiana rodzaju gazu musi być wykonana przez autoryzowany personel i potwierdzona podpisem osoby wykonującej poprawki oraz datą wykonania na samoprzylepnej etykiecie załączonej do urządzenia. Po dokonaniu regulacji na inny typ gazu i wypełnieniu etykiety, należy przykleić ją na spód płyty.

Do podłączenia płyty należy użyć:

- Sztynnym przewodem miedzianym lub stalowym w sposób nie powodujący naprężeń pomiędzy instalacją a kuchenką,
- Za pomocą metalowych przewodów elastycznych (muszą posiadać Znak B)
- Podłączenie kuchenki do butli na gaz płynny można wykonać pośrednio przez reduktor, dopasowanym do tego celu węzłem elastycznym zabezpieczonym opaską zaciskową – można wykonać

Wzory etykiet samoprzylepnych znajdujących się na wyposażeniu płyty do wypełnienia dla instalatora podczas regulacji urządzenia na inny typ gazu niż fabrycznie wyregulowany (GZ 50).

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

1. Instalacja dla gazu płynnego nie może być stosowana w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej otaczającego terenu,
2. Butlę z gazem należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń wydzielających ciepło (piece, ogrzewacze, grzejniki),
3. Nie wolno umieszczać butli z gazem w pobliżu innych urządzeń powodujących iskrzenie,
4. Temperatura w pomieszczeniach, w których instaluje się butlę z gazem nie powinna przekraczać 35°C,
5. Po każdym podłączeniu kuchenki do instalacji gazowej lub butli, należy sprawdzić szczelność podłączenia wodnym roztworem mydła. Pojawienie się pęcherzy świadczy o ulatnianiu się gazu.
6. Nie dopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia.
7. Zabrania się używania urządzenia jeżeli wyczuwalny jest zapach gazu. Należy :
 - a. zamknąć zawór gazu,
 - b. odłączyć kuchenkę od sieci zasilającej,
 - c. dokładnie przewietrzyć pomieszczenie,
 - d. wezwać serwis.

UWAGA !!!

Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana do gazu GZ 50 z ciśnieniem 2,0 Kpa

W wypadku innego typu gazu postępować według instrukcji obsługi.

UWAGA !

Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu GZ 50.

.....
Data instalacji

.....
Podpis instalatora (czytelny)

UWAGA !

Urządzenie zostało przystosowane do spalania gazu GZ 35.

.....
Data instalacji

.....
Podpis instalatora (czytelny)

UWAGA !

Urządzenie zostało przystosowane do spalania gazu GPB (propan butan).

.....
Data instalacji

.....
Podpis instalatora (czytelny)

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE


Podłączenie do sieci zasilającej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami obowiązującego prawa. PN-IEC 364-4-481:1994, PN-91/E-05009.01, 02, 03, 41, 42, 43, 45, 46 oraz PN-93/E-05009.51, 53, 54, 56.

Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia należy sprawdzić czy :

- Parametry sieci elektrycznej w Państwa mieszkaniu odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia,
- Gniazdko lub instalacja wyposażone są w sprawnie działające uziemienie zgodne z normami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie obowiązujących norm i przepisów.

Jeżeli podłączenie do sieci elektrycznej wykonane jest za pomocą wtyczki:

- Należy zastosować przewód zasilający (C) (rys. 13) a w przypadku jego braku standardową wtyczką przystosowaną do parametrów technicznych podanych na tabliczce znamionowej urządzenia. Połączyć przewody według pamiętając, iż przewód uziemienia powinien być dłuższy od przewodów fazy (rys. 14):

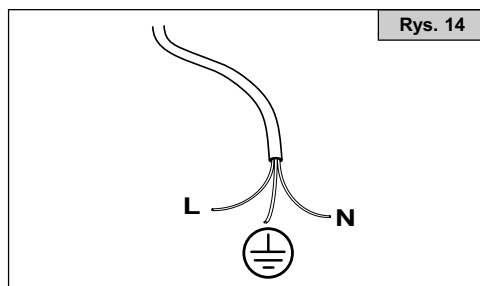
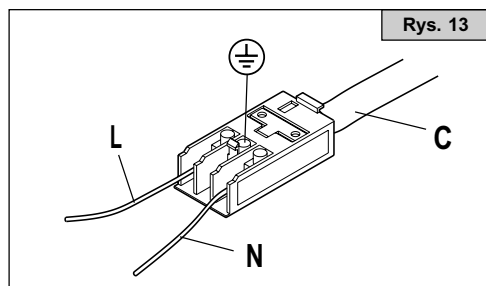
Litera	L	(faza)	przewód w kolorze brązowym
Litera	N	(neutralny)	przewód w kolorze niebieskim
Symbol		(uziemienie)	przewód w kolorze zielono-żółtym.

- Przewód zasilający powinien być tak umieszczony, aby w żadnym miejscu nie stykał się z miejscami narażonymi na temperatury wyższe niż 95°C,
- Do podłączenia nie należy używać połączeń nieoryginalnych, przedłużaczy i rozgałęziaczy, gdyż mogłoby to spowodować przegrzanie się instalacji a w konsekwencji zwarcie.

Jeżeli podłączenie do sieci elektrycznej wykonane jest bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- Umieścić pomiędzy kuchnią a siecią wielobiegunowy przełącznik, proporcjonalny do obciążenia urządzenia o odległości między stykami minimum 3 mm.
- Prosimy pamiętać, że przewód uziemiający nie może być przerwany przełącznikiem,
- Innym rozwiązaniem może być ochrona przyłącza elektrycznego za pomocą przełącznika dyferencjałowego o wysokiej czułości,
- Należy bezwzględnie sprawdzić, czy odpowiedni kabel uziemiający (kolor zielono-żółty) został podłączony do sprawnego urządzenia uziemiającego.

UWAGA! Przypominamy instalatorom, że płyta gazowo-elektryczna jest typu X, i że ewentualne ścianki boczne nie mogą przewyższać poziomu płyty podpalnikowej. Poza tym ścianka tylna i powierzchnie przylegające do płyty muszą być wytrzymałe na temperatury nie niższe niż 95°C.



6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

REGULACJA

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek regulacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

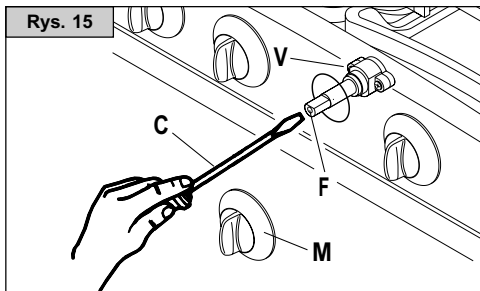
Po zakończeniu regulacji – wykonujący ją instalator powinien nałożyć ponownie plomby.

Palniki (rys. 15)

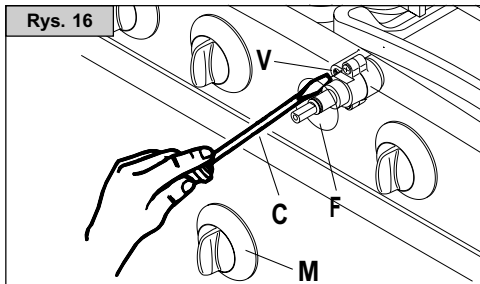
Regulacja „Minimum” :

- Zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji „Minimum” (symbol małego płomienia),
- Zdjąć pokrętko (M) , zamocowane na kurku lekko pociągnąć.
- Wprowadzić mały śrubokręt (C) do otworu (F) i przekręcić w prawo lub w lewo wkręt regulacyjny aż do ustawieniażądanego poziomu płomienia „Minimum”.
- W kurkach zaworowych wkręt (V) regulacyjny znajduje się po prawej stronie trzpienia (rys. 16).
- Prosimy upewnić się, czy podczas szybkich zmian płomienia z pozycji „Maksimum” do „Minimum” płomień nie gaśnie.

Rys. 15



Rys. 16



PRZERÓBKI

Wymiana dysz

Palniki zostały przystosowane do różnych rodzajów gazu, należy tylko wymienić dysze na odpowiednie do danego rodzaju gazu.

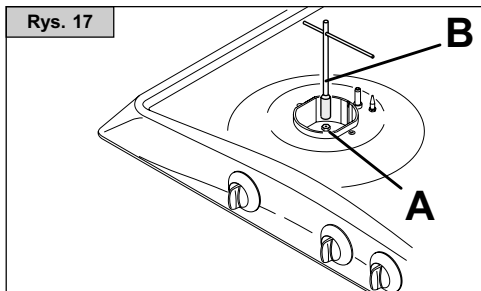
Aby dokonać wymiany dysz, należy:

- zdjąć palnik
- kluczem (B) odkręcić dyszę (A) (rys. 17)
- wymienić dyszę na nowa, odpowiednią do danego typu gazu.

Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę ze średnicami dysz, mocami dla różnych typów gazu.

Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować palniki tak jak to opisano w paragrafie „Palniki”, oraz nałożyć ponownie ewentualne plomby. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego rodzaju gazu do którego urządzenie zostało wyregulowane.

Rys. 17



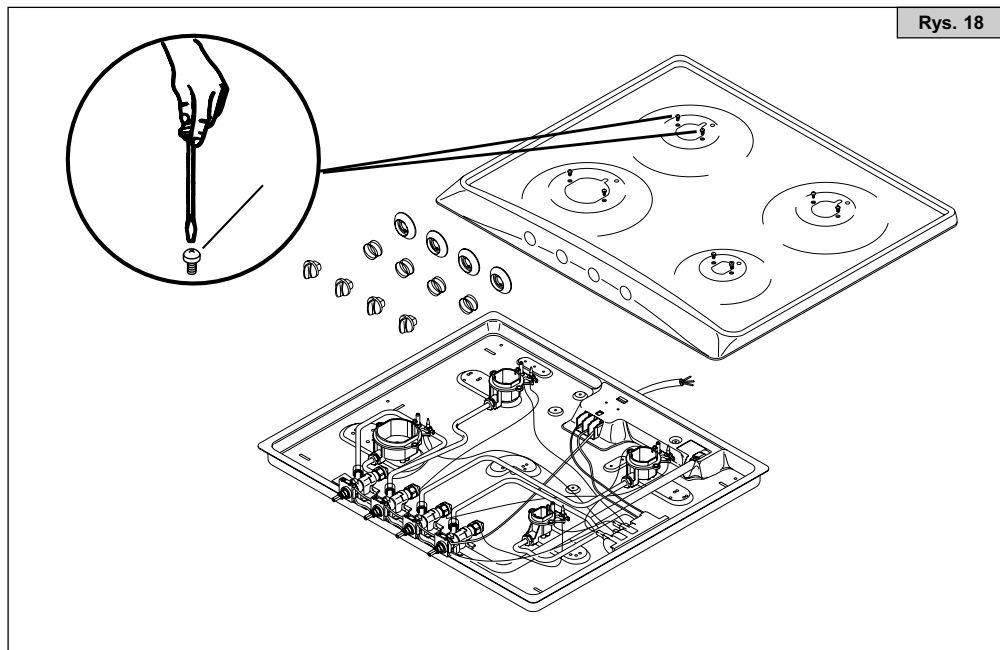
6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

WYMIANA CZĘŚCI

- W przypadku wymiany przewodu zasilającego (wymiany może dokonać tylko autoryzowany serwis), należy pamiętać i przewód uziemienia powinien być dłuższy niż przewody fazy.
- Aby dokonać wymiany innych komponentów (gazowych lub elektrycznych) znajdujących się w środku płyty, należy zdjąć płytę z blatu odkręcając śruby (V) znajdujące się przy palnikach (rys. 18)
- Zalecane jest przy każdorazowej wymianie zaworu zmienić także uszczelkę, zapewni to szczelność instalacji gazowej płyty.



7. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

TABELA DYSZ I WYDAJNOŚCI CIEPLNEJ PALNIKÓW

Palniki		Gaz	Przepustowość		Średnica dysz 1/100mm	Wydajność ciepła W Max.
Lp.	Nazwa		g/h	L/h		
1	Szybko gotujący	GPB	197		80	2500
		GZ 35		368	155-F2	2500
		GZ 50		265	115-Y	2500
2	Średni	GPB	142		68	1800
		GZ 35		265	131-Y	1800
		GZ 50		191	105-Z	1800
3	Pomocniczy - mały	GPB	79		51	1000
		GZ 35		147	106-Y	1000
		GZ 50		106	80-X	1000
4	Szybko gotujący trzykoronowy	GPB	221		88	2800
		GZ 35		413	165-F2	2800
		GZ 50		297	124-Y	2800

Podstawowe dane stosowanych gazów

Podstawowe dane stosowanych gazów

Grupa gazu	Podgrupa gazu	Liczba Wobbego		Średnie ciepło spalania	Średniawartość opalowa	Ciśnienie przyłączeniowe	
		znanionowa	zakreswartości				
-	-	MJ/m ³				kPa	
II gazy ziemne	GZ-35	35	32,5 - 37,5	28,5	25,8	1,3	+0,3 -0,2
	GZ-50	50	45-54	38,9	35,2	2	+0,5 -0,2
III gazy płynne	propan butan techniczny GPB-B	-	-	MJ/kg		3,6	
				49,9	45,6		

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

Rodzaj płyty	Rodzaj przewodu	Zasilanie jednofazowe
Płyta gazowa lub gazowo-elektryczna z 1 płytką elektr. (1000W)	H05 RR-F	Przekrój 3 x 0.75 mm ²

8. SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wyłączone na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się na tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA

MODEL

NR FABRYCZNY

Numery telefonów bezpłatnej infolinii serwisowej East Trading Company:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| • East Trading Company Bydgoszcz | infolinia 0800 154 035 |
| • East Trading Company Dębno Lubuskie | infolinia 0800 162 729 |
| • East Trading Company Gdańsk | infolinia 0800 150 045 |
| • East Trading Company Jarosław | infolinia 0800 135 012 |
| • East Trading Company Konin | infolinia 0800 162 306 |
| • East Trading Company Łomża | infolinia 0800 127 066 |
| • East Trading Company Olsztyn | infolinia 0800 127 064 |
| • East Trading Company Racibórz | infolinia 0800 163 088 |
| • East Trading Company Radom | infolinia 0800 137 069 |
| • East Trading Company Sosnowiec | infolinia 0800 163 087 |
| • East Trading Company Wrocław | infolinia 0800 166 059 |
| • East Trading Company Warszawa | infolinia 0800 120 099 |

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании.

Оригинальные запасные части можно найти только в наших авторизованных сервисных центрах.

Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно персоналом, имеющим специальную подготовку и лицензию на производство соответствующих работ.

Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора.

Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной табличке, укрепленной в нижней части прибора а также на упаковочной этикетке.

Эта информация позволит специалисту сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эти данные, чтобы всегда иметь их под рукой:

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	4
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
Общая информация	5
Правила безопасности	5
Газовые конфорки	5
Электрические конфорки	6
4. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ	7
5. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВОЗНИКЛА НЕИСПРАВНОСТЬ	7
6. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА	
Техническая информация	8
Установка	8-9
Подключение газа	10
Электрическое подключение	10
Регулировка	11
Переналадка	11
Текущее обслуживание	12
7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Таблица жиклеров	13
Электрооборудование	13

Эта инструкция действительна только для стран, чьи идентификационные обозначения приведены на обложке инструкции и на самом приборе.

Данный прибор сконструирован и произведен в соответствии с нижеприведенными европейскими нормами:

▲ EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN 437 и последующие дополнения (для газовых приборов)

▲ EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 и последующие дополнения (для электрических приборов)

Прибор соответствует требованиям следующих директив ЕС:

▲ СЕЕ 73/23 + 93/68 по электробезопасности (BT)

▲ СЕЕ 89/336 + 92/31 + по электромагнитной совместимости (EMC)

▲ СЕЕ 90/396 + 93/68 по газовой безопасности.

На изделие имеется сертификат Ростеста

Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

На данный прибор распространяется гарантия производителя. Храните инструкцию, и в случае необходимости, предъявляйте ее специалисту авторизованного сервисного центра вместе с гарантийной книжкой.

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Благодарим Вас за выбор нашего изделия.

Мы уверены, что этот новый современный, функциональный и практичный прибор, изготовленный из высококачественных материалов, наилучшим образом сможет удовлетворить Ваши потребности.

Этот прибор прост в использовании, однако, перед тем как приступить к работе с ним, **для достижения наилучших результатов следует внимательно прочитать инструкцию**. Бережно храните инструкцию и обращайтесь к ней, когда у Вас возникнут какие-либо вопросы.

Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.

Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер.

- **Установка, регулировка, переналадка и работы по текущему обслуживанию прибора, перечисленные в разделе «6. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ШИКА» должны выполняться только персоналом, имеющим специальную подготовку.**
- **Установка газовых и комбинированных приборов должна производиться в соответствии с действующими нормами.**
- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.
- Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки или неправильного пользования прибором.
- После снятия наружной упаковки прибора и внутренней упаковки различных подвижных деталей, следует проверить целостность рабочей поверхности. В случае сомнения не пользуйтесь прибором и обратитесь в сервисный центр.
- Детали упаковки (картон, полиэтиленовые мешки, пенопласт, гвозди и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют потенциальный источник опасности.
- Электробезопасность прибора гарантируется только при условии его правильного заземления, как предусмотрено действующими нормами.

Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения данного условия.

В случаях сомнения обратитесь к квалифицированным специалистам для проведения тщательного контроля электрооборудования помещения.

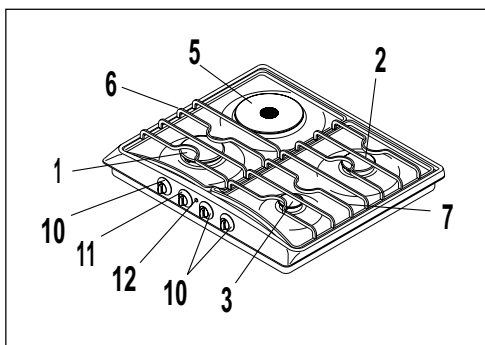
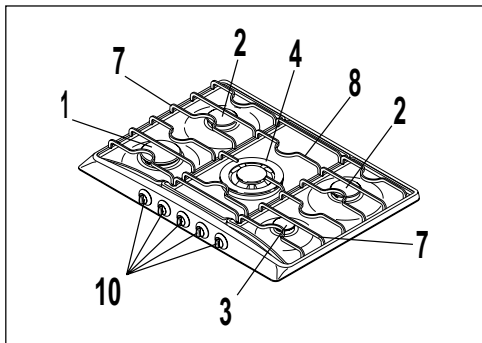
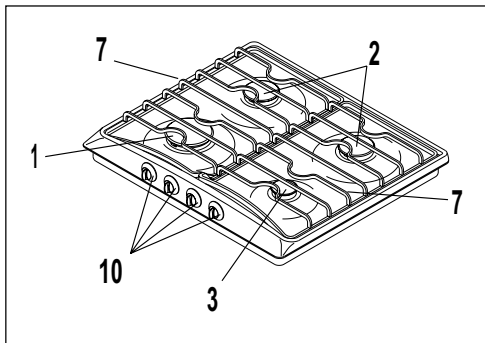
- Перед тем как подсоединить прибор, проверьте, чтобы характеристики, указанные на маркировочной табличке соответствовали характеристикам электрической и газовой сетей (см. раздел «7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

Пользование каким-либо электрическим прибором предусматривает соблюдение некоторых основных правил:

- ▲ Не прикасайтесь к прибору влажными руками или ногами.
- ▲ При использовании прибора обязательно надевайте обувь.
- ▲ Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- ▲ Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т. д.).
- ▲ Не разрешайте детям или инвалидам пользоваться прибором без присмотра.

- Если используется розетка, находящаяся вблизи от прибора, проверьте, чтобы шнуры питания других приборов не соприкасались с ним и находились на достаточном расстоянии от нагреваемых деталей прибора.
 - После использования прибора убедитесь, что все ручки находятся в положении «выключено», то есть цифра «0» на ручке совмещена с символом «•» на панели управления.
 - Перед тем как приступить к каким-либо операциям по очистке, регулировке, переналадке или текущему обслуживанию, следует отключить прибор от газовой и электрической сети.
 - В случае обнаружения неисправности и/или неудовлетворительной работы прибора, выключите его и отключите от газовой и электрической сети. Не пытайтесь самостоятельно устранить неполадки. Любой ремонт или регулировка прибора должны производиться с максимальной тщательностью и осторожностью специально подготовленным персоналом. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, сообщив туда характер неисправности и модель и заводской номер Вашего прибора.
- Прибор, вышедший из употребления, должен быть приведен в состояние, негодное к использованию путем удаления с него деталей, которые могут представлять опасность для детей во время их игр, например:**
- ▲ шнур питания.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- | | | |
|----|-------------------------------------------------------|-----------|
| 1 | Скоростная конфорка | di 2500 W |
| 2 | Полускоростная конфорка | di 1800 W |
| 3 | Вспомогательная конфорка | di 1000 W |
| 4 | Скоростная конфорка «три короны» | di 2800 W |
| 5 | Обычная электрическая конфорка Ж 145 мм | di 1000 W |
| 6 | Решетка для 1 конфорки | |
| 7 | Решетка для 2 конфорок | |
| 8 | Центральная решетка для сверхскоростной конфорки | |
| 9 | Центральная вспомогательная решетка | |
| 10 | Ручки включения газовых конфорок | |
| 11 | Ручка включения электрической конфорки | |
| 12 | Контрольная лампочка включения электрической конфорки | |

3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Приборы могут быть полностью газовыми или комбинированными. Сочетание конфорок разной мощности или газовых конфорок с электрической делает возможным приготовление пищи любым способом.

Конфорки могут быть оснащены термопарным предохранителем (газ-контроль) (см. рис. 5).

На панели управления над каждой ручкой нанесена схема, где указано, к какой конфорке относится ручка.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

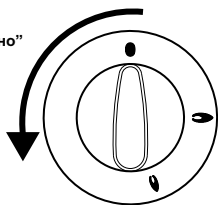
- Во время пользования газовыми или электрическими конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтобы дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготвлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.
- Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.
- Перед тем как открыть крышку (если предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи.
- Если крышка прибора изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как закрыть крышку, выключите все конфорки.
- Даже после выключения электрическая конфорка остается горячей в течение длительного времени; во избежание ожогов не прикасайтесь к ней и не ставьте на нее какие-либо предметы.
- Если на электрической конфорке Вы заметите трещину, немедленно отключите прибор от сети.
- По окончании пользования прибором проверьте, чтобы все ручки находились в положении «выключено».

При использовании газовой варочной поверхности в помещении, где она установлена, образуется тепло и влажность.

Поэтому следует предусмотреть хорошую циркуляцию воздуха в помещении, не загромождать отверстия для естественной вентиляции (рис. 6) и включить вытяжку (рис. 7 и 8). При длительном и интенсивном использовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно, или увеличить мощность вытяжки.

РИС. 1

- Положение «выключено»
- ☹ Положение максимальной подачи газа
- ☹ Положение минимальной подачи газа



ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

Ручной розжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (рис. 1) и поднести к конфорке зажженную спичку.

Автоматический электророзжиг (только в некоторых моделях – см. рис. 5 – АС)

Управление розжигом встроено в ручку включения конфорки. Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (рис. 1). Автоматически происходит электророзжиг. Нажимайте ручку, пока не зажжется конфорка. В случае отключения электроэнергии для розжига конфорок Вы всегда можете воспользоваться спичками.

РИС. Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль (вариант комплектации, см. рис. 5 – ТС)

Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (рис.1). Нажимайте ручку, пока не зажжется конфорка, и не отпускаяйте в течение примерно 10 секунд для того чтобы нагрелась предохранительная термопара. Если пламя погаснет, это означает, что термопарный предохранитель недостаточно нагрелся. Повторите операцию еще раз.

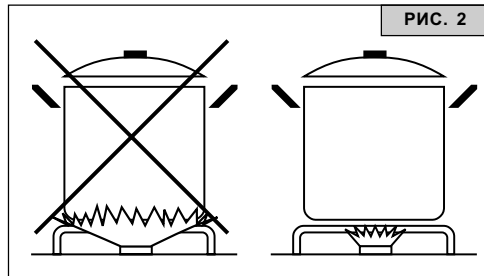
РИС.Оптимальное использование конфорок

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- После розжига отрегулируйте мощность пламени в соответствии с Вашими потребностями.
- Для каждой конфорки используйте соответствующие по размеру кастрюли с плоским дном (см. нижеследующую таблицу и рис. 2).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум.
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.

Конфорки	Мощность	W Ж Кастрюли см
Скоростная «3 короны»	2800W	22 ч 24
Скоростная	2500W	20 ч 22
Полускоростная	1800W	16 ч 18
Вспомогательная	1000W	10 ч 14

РИС. 2



3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

Включение электрических конфорок

Комбинированные рабочие поверхности оснащены одной электрической конфоркой. Она регулируется переключателем, имеющим 7 положений (см. рис. 3) и ее включение производится поворотом ручки и ее установкой в нужное положение. Красная контрольная лампочка указывает на включение конфорки.

ВНИМАНИЕ: При первом включении или после длительного перерыва в использовании электрической конфорки, чтобы удалить поглощенную изолирующим раствором влагу, необходимо включить электрическую конфорку на 30 минут, установив ручку в положение 1.

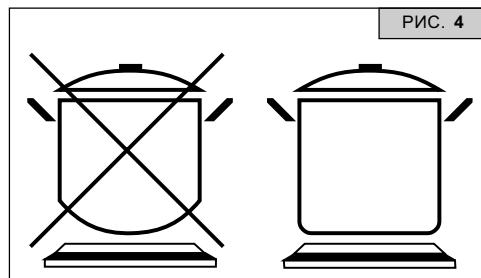
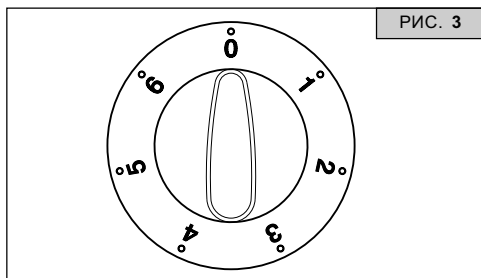
Как экономить электроэнергию

Чтобы наиболее эффективно использовать электрическую конфорку с наименьшими затратами электроэнергии советуем выполнять следующие рекомендации:

- Включать электрическую конфорку следует только после того, как на нее поставили кастрюлю.
- Перед тем как ставить кастрюлю на конфорку, следует вытереть досуха ее дно.
- Не следует использовать кастрюли, диаметр которых меньше диаметра конфорки (рис. 4). При покупке кастрюль учитывайте, что часто производитель указывает верхний диаметр кастрюли, который обычно больше диаметра ее дна.
- Следует использовать кастрюли с плоским и толстым дном (см. рис. 4). Не плоское дно увеличивает время приготовления.
- Пользуйтесь кастрюлями с крышкой (рис. 4).
- Если время приготовления превышает 40 минут, можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания времени приготовления и использовать остаточное тепло.
- Приводим ориентировочную таблицу по использованию электрической конфорки

ТАБЛИЦА

Положение ручки	Интенсивность подогрева	Приготавливаемые блюда
0	Выключено	
1	Слабая	Слабая Используется, чтобы растопить масло, шоколад и т.д.; чтобы разогревать небольшие количества жидкости
2	Малая	Для подогрева бтльших количеств жидкости; для кремов и соусов, требующих длительного приготовления
3	Медленная	Для размораживания замороженных продуктов и тушения, для приготовления при температуре кипения или немного меньшей
4	Сильная	Для приготовления блюд, которые нужно довести до кипения, для приготовления жаркого из нежного мяса и жарки рыбы
5	Средняя	Для жарки антрекотов и бифштексов, для приготовления крупных отварных блюд
6	Интенсивная	Для кипячения больших количеств жидкости, для жарки



4. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

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

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии (решетки, эмалированные крышки конфорок (С), рассекатели конфорок (Т) – см. рис. 5), очень важно мыть их губкой после каждого использования, используя теплую воду с мылом. Затем их следует вымыть чистой водой и вытереть насухо. Очистка должна производиться, после того как поверхность и все детали остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками, использовать абразивные моющие порошки и разжигающие аэрозоли. Не оставляйте надолго на поверхности прибора уксус, кофе, молоко, соленую воду и лимонный или томатный сок.

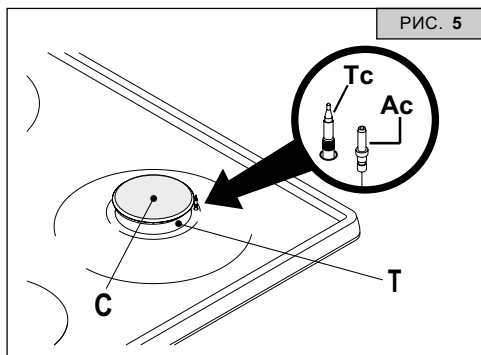


РИС. 5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

При обратной установке деталей следует строго выполнять нижеследующие рекомендации:

- Проверьте, чтобы рассекатели и крышки конфорок были правильно установлены на своих местах (рис.5).
- Проверьте, чтобы отверстия рассекателей (Т) не были засорены (рис. 5).
- Если после сборки конфорок или спустя какое-то время становится трудно повернуть одну из ручек, не пытайтесь повернуть ее силой. Следует срочно обратиться в авторизованный сервисный центр, который произведет смазку или замену вентиля.
- После использования, в целях сохранности, каждую электрическую конфорку следует обработать специальным средством для электрических конфорок, имеющимся в продаже, чтобы ее поверхность всегда была чистой и блестящей. Эта операция позволяет избежать окисления (образования ржавчины).
- Если из кастрюль на варочную поверхность попала жидкость, ее следует сразу вытереть губкой.

5. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВОЗНИКЛА НЕИСПРАВНОСТЬ

Некоторые проблемы могут возникнуть в результате простых операций по уходу или забывчивости. Их можно легко разрешить, не обращаясь за помощью в сервисный центр.

Если прибор не работает:

- Проверить, открыт ли кран подачи газа.
- Проверить, вставлена ли вилка в розетку.
- Проверить, правильно ли выбрано положение ручек, повторите операции, описанные в инструкции.
- Проверьте предохранители электрооборудования Вашей квартиры. Если в нем имеется неисправность, обратитесь к электрику.

6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Установка, регулировка, переналадка и работы по текущему обслуживанию, перечисленные в данном разделе, должны выполняться только специально подготовленными специалистами. Изготовитель не несет ответственность за ущерб людям или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.
- Устройства безопасности или автоматической регулировки приборов в течение срока их службы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным поставщиком.
- В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы должны устанавливаться как приборы «3-го класса» (встраиваемые).
- В соответствии с действующими нормами электробезопасности комбинированные приборы относятся к типу X. Поэтому задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 75 К. Боковые поверхности, превышающие по высоте варочную поверхность, должны находиться от нее на расстоянии минимум 50 мм.
- Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы избежать отслоения покрытия.
- Комбинированные приборы должны устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими нормами.
- Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

УСТАНОВКА

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис.6). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.

Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.

РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 7). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис. 8), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.



6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

РАСПАКОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.

Некоторые детали прибора покрыты защитной пленкой. Ее обязательно следует удалить, перед тем как приступит к пользованию прибором. Для снятия пленки следует провести по краям лезвием или булавкой.

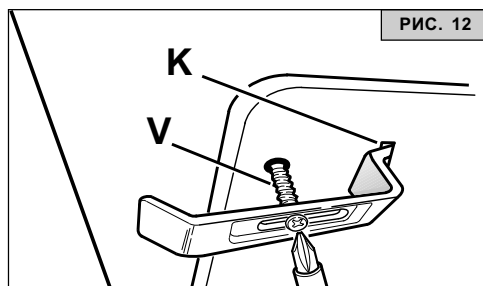
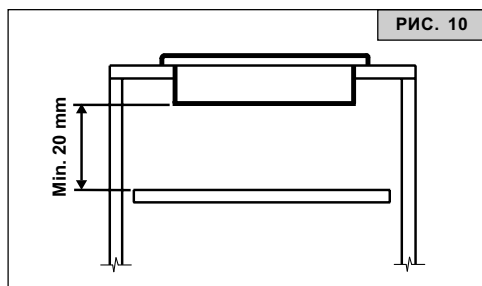
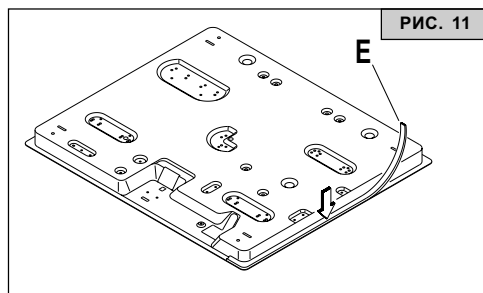
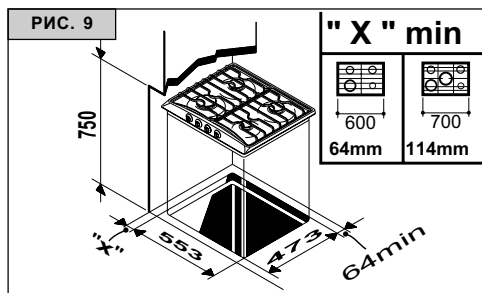
Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

ВСТРАИВАНИЕ И КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис. 9. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков поверхности, в которую должен быть встроен прибор (см. рис. 9). Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 750 см от поверхности прибора.

ВНИМАНИЕ!!!

Под варочной поверхностью обязательно следует устанавливать разделительную панель на расстоянии не менее 20 мм от дна прибора. Следует предусмотреть, чтобы эта панель легко вынималась для проведения работ по текущему обслуживанию (см. рис. 10).



Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:

- Снимите полоски прокладки с держателей, следя, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность, Правильно расположите прокладку (E) (рис. 11) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами.
- Снимите с прокладки полоску защитной бумаги, вставьте крепежные кронштейны в соответствующие пазы (K) на корпусе прибора и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие. Закрепите ее винтами (V) (см. рис. 12).

6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на опознавательной табличке характеристикам газовой сети.

Эта табличка находится в нижней части корпуса прибора.

По завершении установки проверьте герметичность соединений, для чего следует применять только мыльный раствор. Ни в коем случае не используйте для проверки открытое пламя.

Впускной патрубок прибора - резьба 1/2" в соответствии с нормами ISO 228-1.

Если используется магистральный газ, прибор может быть подсоединен к сети следующим образом:

- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, в соответствии с нормами, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками, соответствующими нормам. **ВНИМАНИЕ:** Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась.
- при помощи жесткой стальной трубы, в соответствии с нормами, с резьбовыми соединениями, в соответствии с нормами ISO 7/1.
- Допускается использование в качестве уплотнителей пакли с соответствующей мастикой и тефлоновой ленты.

Если используется сжатый газ из баллона, прибор, куда газ подается при помощи регулятора давления, в соответствии с нормами, должен подсоединяться следующим образом:

- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, в соответствии с нормами длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками, в соответствии с нормами 9264.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась. Рекомендуется использовать специальный переходник, облегчающий соединение с держателем регулятора давления, установленным на баллоне.

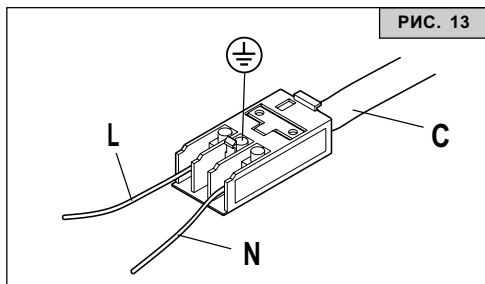


РИС. 13

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Электрическое подсоединение должно производиться в соответствии с действующими нормами.

Перед тем как производить подсоединение, проверьте, чтобы:

- Электрооборудование и розетки соответствовали максимальной мощности прибора (см. опознавательную табличку в нижней части корпуса прибора).
- Розетка или электрооборудование были надежно заземлены в соответствии с действующими нормами. В случае несоблюдения этих норм производитель снимает с себя всякую ответственность.

Если подсоединение к электросети производится через розетку:

- Подсоединить к подводящему кабелю (С) (рис. 13), соответствующую указанной на опознавательной табличке потребляемой мощности вилку, если таковая не предусмотрена в комплекте. Подсоедините провода, следя за соблюдением нижеприведенных соответствий и оставляя провод «земля» длиннее провода «фаза» (рис. 14):

Буква L (фаза) = коричневый провод

Буква N (ноль) = синий провод

Символ \oplus (земля) = желто-зеленый провод

- Подводящий кабель должен располагаться таким образом, чтобы не подвергаться нагреву, превышающему 75 К.
- Не следует использовать для подсоединения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву.

Если подсоединение производится непосредственно к электрической сети:

- Между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий потребляемой мощности прибора, с минимальным размыканием контактов 3 мм.
- Помните, что провод заземления не должен прерываться выключателем.
- Электрическое подсоединение может также быть защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется прикрепить соответствующий провод «земля» желто-зеленого цвета к надежному заземляющему устройству.

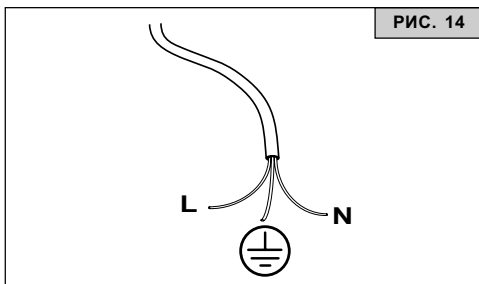


РИС. 14

6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

РЕГУЛИРОВКА

- Перед тем как приступать к работам по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке, или при переналадке прибора следует отключить прибор от сети.
- По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.
- Регулировку минимума следует производить только при использовании природного газа, в случае использования сжиженного газа вентиль следует завернуть до конца (закручивая перепуск по часовой стрелке).
- Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.

РЕГУЛИРОВКА ВЕНТИЛЕЙ

Регулировка «Минимума» выполняется следующим образом:





- Зажгите конфорку и установите ручку в положение «Минимум» .
- Снимите ручку вентиля (M), которая просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.
- Вставьте маленькую отвертку (C) в отверстие (F) и поворачивайте вправо или влево стопорный винт, до тех пор, пока пламя конфорки не отрегулируется до соответствующего положению «Минимум» .
- Для вентиля с клапаном регулировочный винт (V) находится сбоку стержня (см. рис. 16).
- Проверьте, чтобы при быстром переходе из положения «Максимум»  в положение «Минимум»  пламя не гасло.

РИС. 15

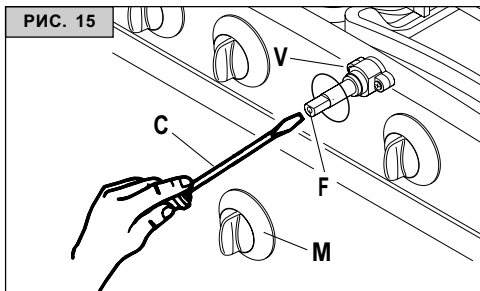
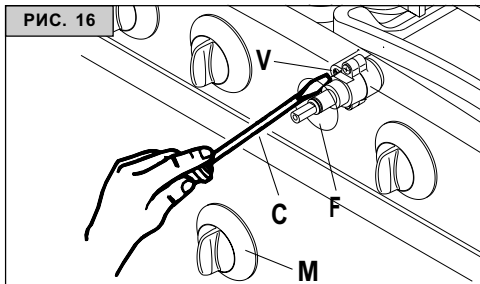


РИС. 16



ПЕРЕНАЛАДКА

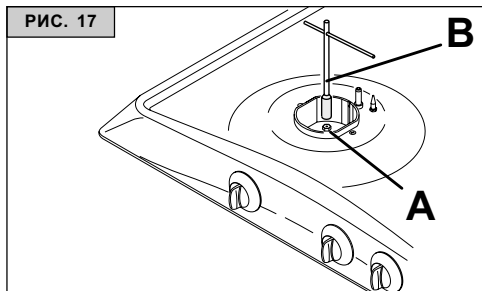
ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Жиклеры прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах. Для замены жиклеров следует снять рассекатели, при помощи торцевого ключа (B) открутить жиклер (A) (см. рис. 17) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа. Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

Для удобства установщика в таблице на стр. 13 приводятся следующие данные: расход газа, мощность конфорки, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке минимума, в соответствии с инструкциями, приведенными в предыдущем разделе. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.

РИС. 17



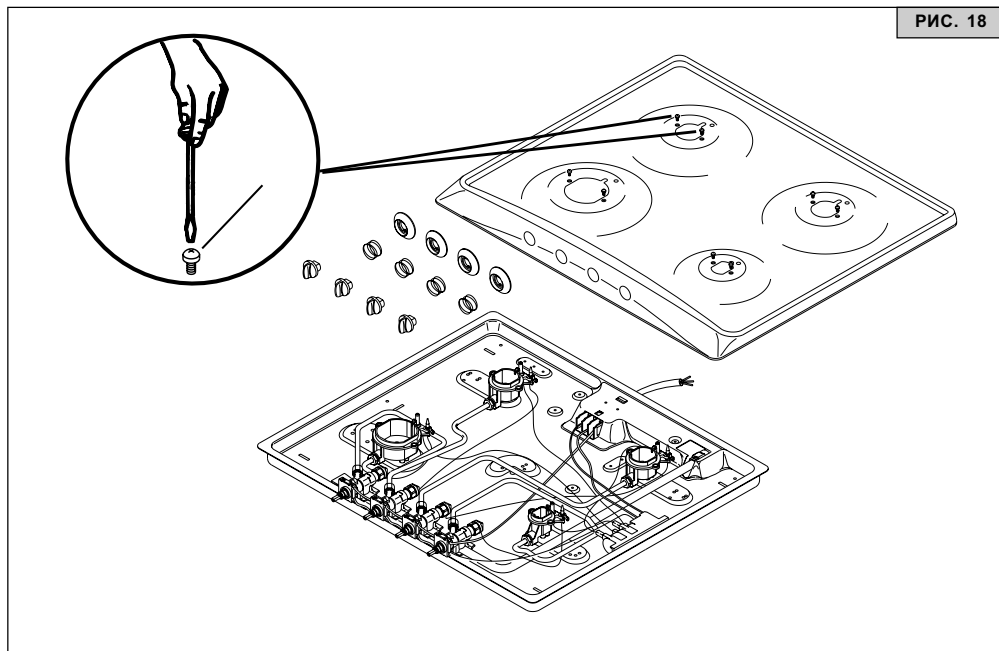
6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по текущему обслуживанию, следует перекрыть газ и отключить прибор от электросети.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ

- Для доступа к клеммной коробке, закрепленной на внешней стороне корпуса прибора, следует вынуть варочную поверхность из рабочего стола, перевернуть ее и открутить винты на крышке клеммной коробки.
- В случае необходимости замены подводящего кабеля следует обращаться в авторизованный сервисный центр, так как для этого необходимы специальные инструменты. Установщик должен подсоединить кабель соответствующего сечения (см. таблицу на стр. 13), оставляя провод заземления длиннее провода фазы. При проведении работ соблюдайте правила безопасности, приведенные в разделе «ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ».
- Для замены всех остальных деталей (газовых и электрических), расположенных внутри прибора, достаточно снять верхнюю панель, открутив винты крепления конфорок (V) (см. рис. 18).
- Рекомендуется менять прокладки при каждой замене вентилях, чтобы обеспечить полную герметичность между корпусом и рампой.



7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТАБЛИЦА ЖИКЛЕРОВ И МОЩНОСТИ КОНФОРОК

(расположение конфорок см. на стр. 4)

Конфорки		Рабочее давление газа		Расход газа		Диаметр жиклеров	Мощность Вт	Байпас
N.	Название	мбар		г/ч	л/ч	1/100 мм	Макс	1/100 мм
1	Скоростная	Сжиженный	30	181		80	2300	44
		Природный	13		212	115-Y	2000	
2	Полускор	Сжиженный	30	130		68	1650	34
		Природный	13		154	105-Z	1450	
3	Вспомогат	Сжиженный	30	71		51	900	28
		Природный	13		85	80-X	800	
4	Скоростная "3 короны"	Сжиженный	30	197		88	2500	62
		Природный	13		244	124-Y	2300	

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

Описание	Диаметр мм	Номинальные параметры
обычная электрическая конфорка на 7 положений подводящий кабель	145	1000 Вт 2NGMH2G 3x 0,75mm ²