

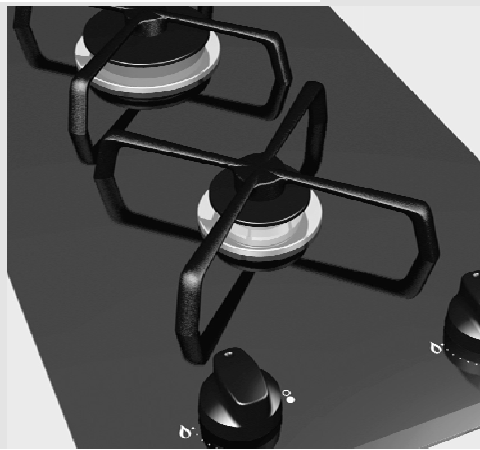
**UA** Інструкція з експлуатації, установки та підключення

**RU** Руководство по эксплуатации, монтажу и подключению



Вбудована газова варильна поверхня

Встраиваемая газовая варочная  
поверхность





## Шановний покупець,

Ця газова поверхня створена для використання в домашніх умовах.

Наша техніка упакована в екологічно чисті матеріали, які можна використати вдруге або знищити без шкоди для оточуючого середовища. Такі матеріали відповідно маркіровані.

Якщо ви бажаєте знищити або замінити прилад, впевніться, що це не становить загрози для екології.

Navodila za uporabo so namenjena uporabniku.

## Інструкція з експлуатації

Ця інструкція розроблена спеціально для користувача, і дає опис техніки та способу її експлуатації. Інструкція призначена для кількох моделей, тому ви можете знайти опис деяких функцій, що їх немає у вашого приладу.

## Інструкція з підключення приладу

Підключення слід проводити у суворій відповідності до інструкції, що додається, та у відповідності до існуючих стандартів.

Підключення має проводити тільки кваліфікований фахівець.

## Таблиця даних

Таблиця даних з основною інформацією прикріплена до дна

## Важливі застереження

- Підключення має проводити тільки кваліфікований фахівець.
- Під час функціонування газових конфорок в кімнаті має бути тепло і волого для забезпечення належної вентиляції. Відкрийте вікно або двері, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря.
- Не користуйтеся конфорками, якщо полум'я нестабільне.
- Якщо ви відчуєте запах газу в кімнаті, відразу перекрийте газовий кран, погасіть весь відкритий вогонь (в тому числі, сигарету), ретельно провітріть кімнату. Не включайте електричні прилади і терміново викличте фахівця з сервісного центру!
- Газовий кран має бути перекритим, якщо ви протягом тривалого часу не користуєтесь приладом (напр., відпустка).
- Певні місця на поверхні (особливо конфорки) нагріваються під час функціонування приладу. Не дозволяйте дітям торкатися поверхні.
- Гарячий жир легко займається, тому будьте уважними, готуючи на жиру або олії.
- Не включайте конфорки, якщо на них нічого не стоїть.
- Не використовуйте прилад для нагріву кімнати.
- В разі збою в роботі негайно перекрийте газовий кран і викличте фахівця з сервісного центру.



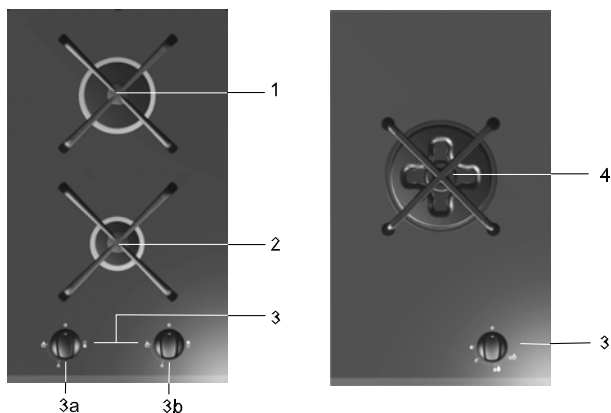
Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

### Застереження щодо склокераміки

- Склокерамічна поверхня міцна, але завдати шкоди їй можна. Падіння гострих або важких предметів може пошкодити прилад.
- Якщо ви помітили тріщини на поверхні, негайно припиніть її експлуатацію через небезпеку ураження електричним шоком! Виключіть всі конфорки та перекрийте газовий кран або виключіть запобіжник. Викличте фахівця з сервісного центру .
- Частинки пилу або нерівне дно посуду можуть залишити подряпини на склокераміці.
- Якщо поверхня використовується як робочий стіл, це може їй зашкодити. Не розігрівайте їжу в алюмінієвій фользі або пластиковому посуді – це може пошкодити поверхню або призвести до пожежі.

# Опис приладу

Поверхню виготовлено із склокераміки і обладнано газовими конфорками та ручками управління (в залежності від моделі).



1. Задня конфорка
2. Передня конфорка
3. Ручки управління
- 3a. Перемикач передньої конфорки
- 3b. Перемикач задньої конфорки
4. Подвійна конфорка (Wok)

## Ручки управління

### Модель з подвійною конфоркою

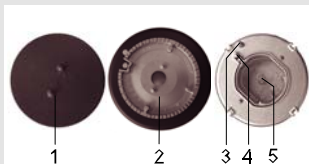
	◆	Газовий кран закрито
	🔥	Висока потужність
	🔥	Низька потужність

### Одинарна - Подвійна конфорка (WOK)

	◆	Газовий кран закрито
	🔥	Висока потужність – внутрішнє кільце конфорки
	🔥	Низька потужність – внутрішнє кільце конфорки
	🔥🔥	Висока потужність - внутрішнє, проміжне та зовнішнє кільце конфорки
	🔥🔥	Низька потужність внутрішнє, проміжне та зовнішнє кільце конфорки

## Застереження щодо зон приготування

- Не використовуйте конфорки порожніми або для нагріву приміщення!
- Зберігайте поверхню чистою: частинки бруду і плями впливають негативно на роботу конфорок.
- Якщо ви хочете приготувати хрустку їжу, включіть конфорку спочатку на максимум, а продовжуйте готування на повільному вогні.
- Правильно розрахуйте кількість води в скороварці. Нестача води може пошкодити як посуд, так і поверхню.
- В деяких моделях поверхонь конфорки з газконтролем. Якщо полум'я випадково погасло (перелив рідини, порив вітру, ін.) газ автоматично перекривається і вже не може потрапити до кімнати.
- Якщо газконтролю немає, газ потрапляє до кімнати!





- 1 Кришка конфорки
- 2 Корона конфорки з утримувачем кришки конфорки
- 3 Термоелемент  
(конфорки з газконтролем, лише деякі моделі)
- 4 Свічка запалювання
- 5 Форсунка





## Запалювання та управління конфорками



### Модель подвійної конфорки:



- Конфорки управляються за допомогою відповідних ручок. Вони позначені символами маленького та великого полум'я(див. розділ „Опис приладу”).
- Завжди повертайте ручку в положення великого полум'я  у напрямку маленького полум'я  і назад. Робочі позиції - всі положення між цими двома символами.
- Конфорки підпалюються за допомогою запалювального пристрою, закріпленого біля кожної конфорки (лише деякі моделі).

### Моделі з однією подвійною конфоркою (WOK):

- Конфорки управляються за допомогою відповідних ручок. Вони позначені символами маленького та великого полум'я (див. розділ „Опис приладу”).
- Поверніть ручку ліворуч через позицію великого полум'я секції внутрішньої конфорки  до позиції маленького полум'я секції внутрішньої конфорки . Натисніть ручку, щоб повернути її до позиції великого полум'я секції внутрішньої конфорки, проміжної та зовнішньої секції конфорки  і далі до позиції маленького полум'я внутрішньої, проміжної та зовнішньої секцій конфорки , потім поверніть її назад. Робоча позиція - між символами великого та маленького полум'я.


⚠ Завжди натискайте ручку перед тим, як повертатися!



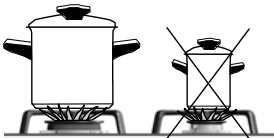
- Щоб підпалити конфорку, натискайте відповідну ручку і повертайте її до максимального положення (символ „велике полум'я“). Електрична іскра спалахує та передає вогонь на газ.
- Якщо електропідпалення не працює (через відсутність електроенергії або вологість), використовуйте сірники або запальничку для підпалення конфорки. Утримуйте ручку натиснутою приблизно 10 секунд після підпалення для стабілізації полум'я.
- Потім полум'я можна встановити на середню позицію відповідно до потреб при готуванні. Позиції між  та  не рекомендується, тому що полум'я не стабілізується і може погаснути.

⚠ Якщо ви не змогли запалити конфорку протягом 15 секунд, вимкніть її, почекайте хвилину і повторіть спробу.

⚠ Якщо полум'я гасне (з будь-якої причини), вимкніть конфорку, почекайте хвилину і повторіть спробу.

- Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку праворуч до позиції вимк .
- Вибір посуду правильного розміру забезпечує оптимальний час приготування і споживання газу. Діаметр посуду є надзвичайно важливим.
- Полум'я, сягаючи краю посуду з маленьким діаметром може зіпсувати посуд в той час, як споживання газу збільшується.
- Для горіння газу потрібен кисень. У випадку з надто великим діаметром посуду доступ кисню обмежений і відповідно зменшується потужність.

## Посуд



- Варильну решітку кожного пальника можна навантажувати посудом із загальною вагою до 15кг
- Посуд слід ставити на решітку без поштовху.

## Wok аксесуари (для подвійної конфорки (Wok))

- Використовуйте розширення при готуванні на конфорці Wok.
- Розмістіть розширення на решітці конфорки.



Тип конфорки	Діаметр посуду
Велика (3kW)	220 - 260 mm
Додаткова (1 kW)	120 - 180 mm
Подвійна конфорка WOK - внутрішнє полум'я (1 kW)	120 - 180 mm
Подвійна конфорка WOK - всі полум'я (4,5 kW)	220 - 300 mm

Прилад слід чистити теплою водою, рідким детергентом та м'якою ганчіркою. Не використовуйте агресивні миючі засоби і тверді предмети. Підгорілі частинки їжі слід витирати вологою ганчіркою, змоченою відповідним миючим засобом. Поверхні з нержавіючої сталі слід чистити спеціальними миючими засобами. Нанесіть тонкий шар засобу за допомогою м'якої ганчірки на суху і холодну поверхню, протирайте за напрямком структури поверхні. Складні плями слід видаляти вологою ганчіркою, потім витерти насухо. Не використовуйте такі засоби для чищення алюмінію.

Чистіть пластикові і лаковані поверхні рідкими неабразивними засобами і м'якою ганчіркою.

## Конфорки

- Всі компоненти конфорки слід чистити теплою водою і м'яким детергентом для миття посуду.
- Термоелемент та підпалювальний пристрій слід чистити м'якою щіткою. Для належного функціонування ці деталі завжди мають бути чистими.
- Почистіть корону і кришку конфорки. Спеціально перевірте і почистіть отвори для газу на короні і завжди зберігайте їх чистими.
- Після завершення чистки витріть всі компоненти насухо і вставте їх на місце. Неправильне розміщення компонентів може призвести до проблем з підпаленням.

### Примітка!

Кришки конфорок вкриті чорною емаллю. Їхнє обезбарвлення через високу температуру неминуче, але це не впливає на функціонування приладу.

## Чищення і догляд за склокерамічною поверхнею

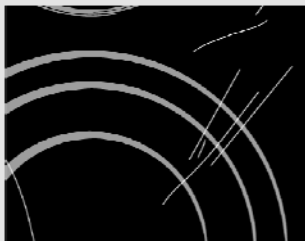


схема 1

Склокерамічну поверхню можна чистити тільки, якщо вона повністю холодна, бажано після кожного використання, в іншому випадку навіть маленькі плями, що залишились після готування, можуть залишитись на поверхні назавжди. Для регулярного догляду за скло керамічною поверхнею використовуйте спеціальні засоби, розроблені таким чином, що залишають після себе тонку плівку.

Перед кожним використанням витирайте поверхню від пилу – він може залишити подряпини (схема 1).

Застереження: використання металевої щітки, абразивних мочалок та агресивних детергентів спричиняє подряпини. Поверхня може бути ушкоджена агресивними спреями та невідповідними рідкими хімікатами (схема 1 і 2).

Позначки зон можуть стиратись від використання неадекватних миючих засобів або нерівного чи ушкодженого дна посуду (схема 2).



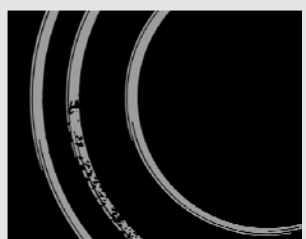
сема 2



сема 3



сема 4



сема 5

Маленькі плями можна усунути вологою м'якою ганчіркою, потім поверхню слід витерти насухо (схема 3).

Плями від води видаляються слабким розчином оцту, але ним не можна чистити рамку поверхні (тільки окремі моделі) – вона може втратити блиск. В жодному разі не використовуйте агресивні спреї або декальцинуючі засоби (схема 3).

Великі плями видаляються спеціальними засобами для чищення склокераміки. Дотримуйтесь інструкцій виробника засобу.

Будьте уважними: не залишайте частинок миючих засобів на поверхні, інакше вони нагріються під час готування і можуть ушкодити поверхню (схема 3).

„Складні” плями видаляються спеціальним скребком для склокераміки. Пильнуйте, щоб ручка скребка не торкалась конфорок (схема 4).

Поводьтесь із скребком обережно, щоб не поранитись! Цукор і солодка їжа становить загрозу для склокерамічної поверхні (схема 5), отже залишки цукру або плями від солодкої їжі слід відразу видаляти, коли конфорки все ще теплі (схема 4).

Обезбарвлення склокерамічної поверхні не впливає на якість її функціонування. В більшості випадків це є наслідком пригорання частинок їжі або результатом пересування посуду (особливо з алюмінієвим або мідним дном) по поверхні. Таке обезбарвлення тяжко усунути.

#### **Примітка:**

Всі зазначені вище ушкодження стосуються естетичного вигляду поверхні і не впливають на її функціонування. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню

## Усунення проблем

Ремонт може здійснювати тільки фахівець сервісного центру.

Будь-яка спроба усунути проблему самотужки є небезпечною. Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі.

Будь-які некваліфіковані спроби та/або ремонт можуть спричинити коротке замикання або електричний шок. Щоб цього уникнути, викликайте фахівця з сервісного центру.

### Примітка:

Однак, трапляються маленькі неполадки, які користувач може усунути самотужки за допомогою цієї інструкції.

### Важливо

Якщо збій в роботі приладу спричинений неправильним використанням, сервісне обслуговування впродовж гарантійного періоду не безкоштовне.

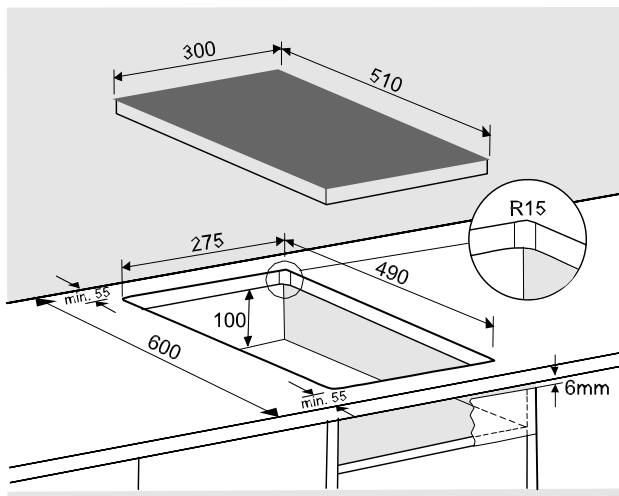
Як усунути маленькі поломки:

Проблема	Причина	Допомога
Полум'я нестабільне.	Неправильне підключення газу.	Фахівець повинен правильно підключити газ!
Миттєва зміна полум'я.	Неправильно складені компоненти конфорки.	Розберіть конфорку і складіть її правильно!
Підпалення конфорок триває надто довго.	Неправильно складені компоненти конфорки.	Розберіть конфорку і складіть її правильно!
Полум'я гасне після підпалу.	Рано відпустили ручку конфорки. Ручку недостатньо натиснуто.	Утримуйте ручку натиснутою довше. Перед тим, як її відпустити, натисніть її ще раз ретельно.
Змінився колір решітки конфорки.	Нормальна ситуація, спричинена високою температурою.	Чищення спеціальними засобами для чищення металу.
Не спрацьовують електричні операції.	Згорів запобіжник.	Перевірте запобіжник і замініть його, якщо це необхідно.
Не функціонує електропідпалення.	Частинки їжі або детергенту заблокували контакт між підпалювальним пристроєм конфоркою.	Розберіть конфорку і почистіть отвір.
Кришка конфорки виглядає жахливо.	Звичайне обезбарвлення.	Почистіть кришку засобом для чищення металу.

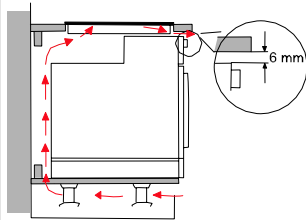
## Застереження !

- Прилад має бути установлений тільки фахівцем сервісного центру.
- Панелі і фурнітура кухонного елемента, до якого кріпиться поверхня, мають бути термостійкими (100°C), інакше вони можуть втратити колір або деформуватись.
- Ширина кухонного елемента, в який вбудовується поверхня, має бути 600мм або більше.
- Додаткові кухонні елементи мають кріпитись над поверхнею на такій відстані, щоб не заважати процесу готування.
- Відстань між поверхнею і витяжкою має бути такою, як вказано в інструкції до витяжки, але в жодному разі не менше 650мм.
- Мінімальна відстань між поверхнею і суміжним кухонним елементом - 150 мм.
- Дозволяється використання важких дерев'яних панелей, якщо мінімальна відстань є такою, як вказано в інструкції з установки.
- Відстань між вбудованою поверхнею і задньою стінкою вказана на малюнку установки поверхні.

## Розміри отвору для вбудованої поверхні

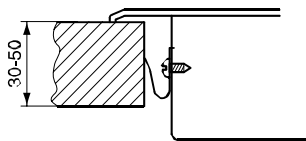


- Варильну поверхню можна вмонтувати в робочу поверхню товщиною 30 - 50 мм.
- Нижній кухонний елемент повинен бути без шухляд. Він має бути обладнаний горизонтальною панеллю на відстані 100мм від дна робочої поверхні. Простір між панеллю і варильною поверхнею має бути полий, без жодних предметів.
- Задня стінка кухонного елемента повинна містити отвір висотою 100 мм впродовж ширини кухонного елемента, а отвір передньої частини має бути не менше 6 мм.



- Тільки тип EVP4..., духові шафи з вентилятором можуть бути вбудовані під газову поверхню. При установці духовки необхідно усунути панель заднього кухонного елемента в районі отвору духовки. Рівнозначно, передня частина елемента повинна мати отвір не менше 6мм.

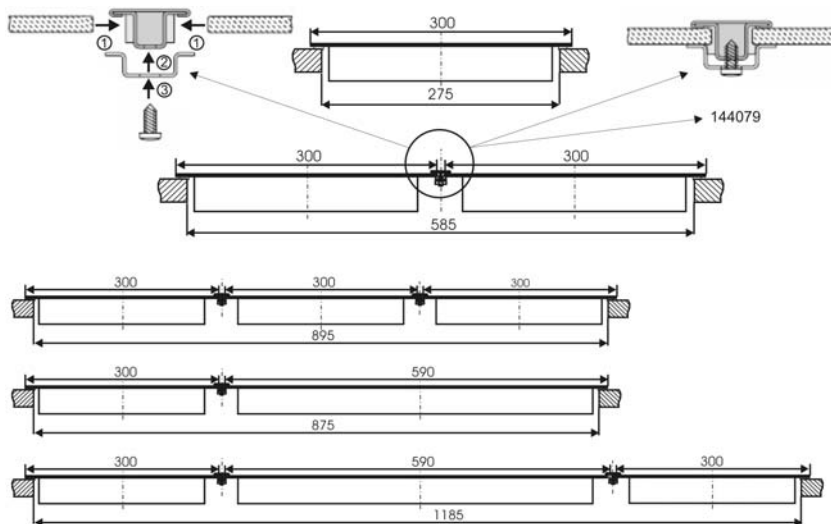
## Процес установки



- Поверхня має бути встановлена абсолютно горизонтально.
- Захистіть краї отвору.
- За допомогою викрутки на 4 (або 6 в деяких моделях) закріпіть кронштейни, що додаються 4 (або 6 в деяких моделях) прикріпіть до задньої і передньої панелей варильної поверхні, та до підготованого отвору.
- Підключіть поверхню до електромережі (див. Інструкцію по підключенню до електромережі).
- Вставте поверхню в отвір.
- Щільно втисніть поверхню в робочий стіл.

## Установлення кількох склокерамічних поверхонь

Під час установлення кількох склокерамічних поверхонь їх необхідно відокремити за допомогою короткої смужки (слід придбати додатково - 144079).



- Підключення повинен здійснювати тільки фахівець сервісного центру. Заземлення повинно відповідати діючим стандартам.
- Термінали для підключення видно, якщо зняти корпус.
- Перед підключенням перевірте, чи співпадає вольтаж на таблиці даних з вольтажем вашої електромережі.
- Таблиця даних прикріплена на дні приладу.
- Прилад розроблено для використання при вольтажі АС 230V.
- Електропроводка має бути обладнана переривачем ланцюга для ізоляції приладу від мережі, з відстанню між терміналами близько 3 мм у відкритій позиції. Цього можна досягти за допомогою запобіжника, запобіжних перемикачем та ін.
- Підключення слід здійснювати у відповідності до потужності електромережі і запобіжника.
- Такі прилади можна монтувати з одного боку поряд з верхнім кухонним елементом, висота якого може бути більшою за висоту приладу. З другого боку допускається тільки кухонний елемент, висота якого співпадає з висотою приладу.
- По закінченню установки, проводка та ізольовані кабелі мають бути відповідно захищені від випадкового контакту.

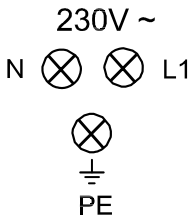
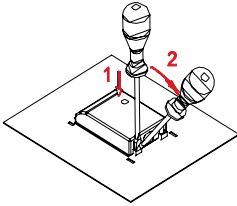
### **УВАГА !**

Перед будь-якими спробами ремонту відключіть прилад від електромережі. У відповідності до вольтажу мережі, прилад слід підключати згідно діаграмі, що додається. Провід заземлення (ПЗ) слід підключити до терміналу, маркірованого символом заземлення  $\perp$ .

З'єднувальний кабель має проходити через рельєфний запобіжний пристрій, захищаючи його від випадкового випадання. Після завершення установки включіть всі конфорки на 3 хвилини, щоб перевірити функціонування.

## Схема підключення

- Неправильне підключення може пошкодити прилад. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню!
- Перед підключенням перевірте, чи співпадає напруга на таблиці даних з напругою локальної електромережі. Фахівець сервісного центру повинен перевірити співпадання напруги (230 V проти N) за допомогою вольтметра!
- Підвідний провід не повинен торкатися задньої панелі приладу, тому що вона нагрівається під час роботи.



### Під'єднання можна виконати за допомогою:

- кабель з гумовим покриттям, тип H05 RR-F 3x1,5 з захисним кабелем жовто-зеленого кольору;
- PVC ізолюваний кабель, тип H05 VV-F 3x1,5 з захисним кабелем жовто-зеленого кольору; іншими рівноцінними кабелями.

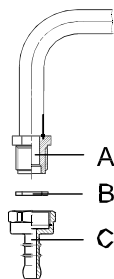
# Підключення до газу

## Засоби безпеки

- Прилад слід підключати згідно діючих стандартів, його можна використовувати тільки у добре вентильованих приміщеннях.
- Перед підключенням уважно прочитайте інструкцію!
- Перед установкою та підключенням перевірте, чи співпадають параметри (тип і тиск газу) з відповідними параметрами приладу.
- Технічні параметри зазначено в таблиці даних.
- Прилад не придатний до підключення до пристроїв, що виводять продукти згорання (димохід). Прилад має бути установлений і підключений згідно діючих стандартів. Особливу увагу слід приділити вентиляції.

## Підключення

- Підключення має здійснюватись згідно діючих місцевих стандартів.
- Газова поверхня обладнана підводом для підключення газу з різьбою ISO7-1 R1/2 S" праворуч.
- Прилад обладнаний підводом для зрідженого газу і неметалевою прокладкою.
- Під час підключення притримуйте підвід R 1/2, щоб воно не поверталось.
- Для підключення підводів використовуйте металеві або неметалеві ущільнювачі. Металеві ущільнювачі можна використовувати лише один раз. Товщина неметалевих ущільнювачів може деформуватись максимум до 25%.
- Підключіть прилад до зрідженого газу за допомогою гнучкого шлангу. Шланг не повинен торкатись дна приладу або задньої чи верхньої панелі духовки.
- Якщо кухонний елемент під варильною поверхнею має вбудовану духовку, він має бути обладнаний вентилятором і з'єднувальний шланг має бути повністю виготовлений з металу (наприклад, гнучкий з'єднувальний газовий шланг з нержавіючої сталі). З'єднувальний шланг не повинен торкатись верхньої панелі духовки або дна варильної поверхні.



**⚠ Важливо: Перевірте всі ущільнювачі і з'єднання після установки.**

### Компоненти для підключення

**A** ISO7-1 R1/2 з'єднання

**B** Неметалевий ущільнювач товщиною 2 мм.

**C** Підвід для зрідженого газу

Після підключення перевірте роботу конфорок. Газ повинен

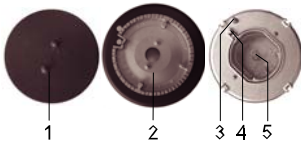
нестабільне, збільшіть мінімальну установку полум'я.  
Перед

## Підключення до іншого типу газу

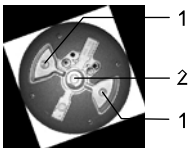
- Прилад не слід виймати з гнізда.
- Перед початком процедури відключіть прилад від електромережі і перекрийте подачу газу.
- Замініть встановлені форсунки на форсунки, розроблені для типу газу, що під'єднується (див. таблицю).
- В разі підключення до зрідженого газу пропан/бутан регулюючий гвинт мінімального теплового навантаження завжди слід затягувати.
- В разі підключення до природного газу, відкрутіть регулюючий гвинт, щоб досягти мінімального теплового навантаження, але не більше, ніж на 1,5 оборота.
- Після того, як заміну зроблено, наклейте нову таблицю даних з параметрами встановленого газу зверху старої.
- Після завершення процедури перевірте прилад на герметичність.

## Конфорки (в залежності від моделі)

### Велика і додаткова конфорки



- 1 Кришка конфорки
- 2 Корона конфорки з утримувачем кришки конфорки
- 3 Термоелемент (тільки деякі моделі)
- 4 Свічка запалювання
- 5 Форсунка



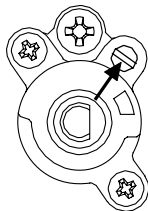
### Підвійна конфорка (wok) – тільки в деяких моделях

- 1 зовнішня форсунка (2 pcs)
- 2 внутрішня форсунка

## Установка елементів

Щоб забезпечити доступ до елементів:

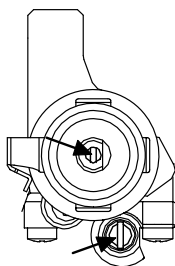
- Зніміть решітки конфорок, а також кришки і корони
- Зніміть перемикачі управління.



### Газовий вентиль

#### Модель подвійної конфорки:

Регулюючий гвинт мінімального теплового навантаження для подвійної конфорки.



#### Одна подвійна конфорка (wok)

Газовий вентиль містить регулюючий гвинт мінімального теплового навантаження для внутрішньої конфорки Збоку знаходиться регулюючий гвинт для проміжної і зовнішньої конфорок

## Таблиця форсунок – склокерамічна поверхня

Тип газу		Додаткова конфорка		Велика конфорка		Подвійна конфорка (WOK)**			
Номер Вобея		max	min	max	min	max		Мін – внутрішнє полум'я	Мін-середнє і зовнішнє полум'я
Природний газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м3 Природний газ Е, Е+ Ws=40,9+54,7 МДж/м3 G20, p=20мбар (2,0 кПа)	Номіна-льне теплове навантаження (кВт)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,5		0,36	1,9
	Споживання (л/х)	95,21	34,4	285,64	72,4	85,7/428,5		34,4	180,9
	Маркіровка форсунки (1/100мм)	72	•	115	•	68	106	•	•
	Код форсунки	690771		690773		159675	137593		
Зріджений газ 3+, 3В/Р Ws=72,9+87,3 МДж/м3 G30, p=30 мбар (3,0 кПа)	Номіна-льне теплове навантаження (кВт)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,2		0,36	1,9
	Споживання (л/х)	72,71	26,2	218,12	55,3	65,4/305,4		26,2	138,1
	Маркіровка форсунки (1/100мм)	50	24	85	33	46	68	27	66
	Код форсунки	690780		690782		146249	146320		
Природний газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м3 G20, p=13 мбар (1,3 кПа)	Номіна-льне теплове навантаження (кВт)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,5		0,36	1,9
	Споживання (л/х)	95,21	34,4	285,64	72,4	99,6/497,9		34,4	218,0
	Маркіровка форсунки (1/100мм)	85	•	145	•	77	123	•	•
	Код форсунки	690782		690779		158196	158195		

- Для зрідженого газу вбудовані регулюючі гвинти. Для природного газу необхідно встановити їх на потрібну кількість споживаного газу (повернути не більше як на 1,5 обороту в напрямку від налягання).
- Маркування додаткової і великої конфорки мінімального номінального теплового навантаження залежить від виробника. Перша цифра означає IMIT, друга - COPRECI. Для подвійної конфорки, перша цифра на газовому вентилі означає мінімальне навантаження середньої конфорки, а друга - мінімальне навантаження середньої і зовнішньої конфорки.
- \*\* Подвійна конфорка має три форсунки. Форсунка лівої колонки має бути підігнана до центру конфорки, а форсунка правої колонки має бути збоку конфорки (2 частини).
- Потужності конфорок надані з огляду на верхні термальні величини газу Hs.

**Застереження:** вищевказані роботи може проводити тільки кваліфікований фахівець сервісного центру!

Після того, як ви змінили тип газу, наклейте нову таблицю даних зверху старої і перевірте герметичність всіх ущільнювачів та функціональність приладу.

## Технічна інформація

Тип	4106	4107
Розміри приладу (висота/ширина/глибина)мм	48 / 300 / 510	48 / 300 / 510
Основна потужність	AC 230 V	AC 230 V
Функціональна потужність	AC 230 V, 50 Hz	AC 230 V, 50 Hz
Газові конфорки	B = велика конфорка A1 = маленька конфорка	Подвійна конфорка (wok)
Передня	1kW/A1	\
Задня	3kW/B	\
Всього конфорок (кВт)	4	4,5
Всі конфорки – зріджений газ (г/год.)	290,8	305,4
Тип газу зазначено на таблиці даних.		
Підвід для газу (праворуч)	ISO 7-R1/2	ISO 7-R1/2
Категорія	UA = II2H3	UA = II2H3
Клас	3	3

МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО НА  
ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА  
ФУНКЦІОНУВАННЯ ПРИЛА.

## Уважаемый покупатель!

Газовая монтируемая нагревательная плита предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

Для упаковки изделий мы используем экологически чистые материалы, которые можно повторно использовать (рециклировать), хранить или уничтожить без нанесения вреда окружающей среде.

Такая упаковка имеет соответствующее обозначение. Чтобы Ваша машина не загрязняла окружающую среду, сдайте её в соответствующую организацию по сбору отслуживших бытовых приборов.

## Руководство по эксплуатации

Руководство по эксплуатации предназначено для потребителя.

В нём описывается кухонный аппарат и управление им. Руководство охватывает различные типы нагревательных плит, поэтому оно содержит также описание функций, которых ваш аппарат не имеет.

## Руководство по подключению

Подключение должно производиться согласно руководству, прилагаемому к аппарату, а также согласно действующим предписаниям и стандартам.

Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации.

## Табличка

Табличка с основными данными прикреплена к основанию аппарата.

## Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети и газу только специалист соответствующей квалификации.
- При работе газовых горелок в помещении увеличиваются температура и влажность. Поэтому нужно чаще проветривать помещение, в котором установлен аппарат. Достаточно, если Вы будете периодически открывать окна или двери. Если аппарат интенсивно работает продолжительное время, необходимо интенсивное проветривание или включение вытяжки.
- Горелки не употребляйте, если газ не горит с стабильным пламенем.
- Если почувствуете газ в помещении, закройте главный вентиль для подвода газа на баллоне или газовой проводке, погасите все виды огня (также папиросу), помещение сразу проветрите, не включите электрические установки и зовите специалиста
- Закройте также главный вентиль для подвода газа в случае, если горелки не употребляете дольше время (напр.отъезд в каникулы).
- В течение работы отдельные части аппарата нагреваются (около мест приготовления пищи). Следите за тем., чтобы дети не задерживались у аппарата и своевременно уведомите их об опасности ожогов.
- Перегретый жир может быстро загореться. Поэтому приготавливайте блюда с жиром или маслом (напр. картофель фри) осторожно и под постоянным контролем.
- Не рекомендуется включать места приготовления пищи, если на них нет посуды.
- Аппарат не следует употреблять для нагревания помещения.
- В случае неисправности немедленно отключите аппарат от подвода газа и электросети и позвоните сервисную службу.



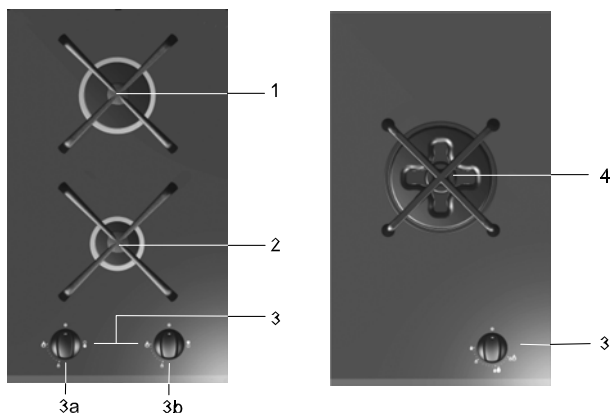
Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

### Стеклокерамическая поверхность **Важные замечания**

- Стеклокерамическая плита очень прочная, но острые и твёрдые предметы, при падении на поверхность могут повредить ее.
- Если на стеклокерамической поверхности видны трещины, использовать варочную поверхность нельзя из-за опасности удара током. В этом случае немедленно выключите все конфорки и отключите аппарат от электропитания, выкрутив домашний предохранитель или выключив главный предохранитель. Сразу обратитесь в сервисный центр.
- Песчинки или посуда с шершавым чугунным дном могут вызвать царапины на декоративной поверхности и поверхности стеклокерамической плиты.
- Не используйте стеклокерамическое покрытие плиты в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины на поверхности. Не кладите продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле, т.к. синтетический материал может расплавиться или загореться, а также может повредиться стеклокерамическая поверхность.

# Описание аппарата

Поверхность аппарата – стеклокерамическая, с газовыми горелками и элементами управления (зависит от модели).



1. Задняя конфорка
2. Передняя конфорка
3. Ручки управления
- 3a. Ручка управления передней конфоркой
- 3b. Ручка управления задней конфоркой
4. Двойная конфорка (вок)

## Ручки управления

### Модель с двумя горелками

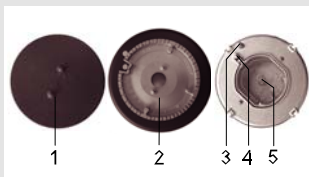
	◆	Газовый кран закрыт
	🔥	Максимальная мощность
	🔥	Минимальная мощность

### Модель с одной двойной горелкой (вок)

	◆	Газовый кран закрыт
	🔥	Максимальная мощность внутренней части горелки
	🔥	Минимальная мощность внутренней части горелки
	🔥🔥	Максимальная мощность внутреннего, среднего и внешнего пламени горелки
	🔥🔥	Минимальная мощность внутреннего, среднего и внешнего пламени горелки

## Важные указания

- Не употребляйте мест варки без посуды и также не употребляйте их для согревания помещения!
- Содержите горелки в чистоте, так как загрязнения отрицательно действуют на их работу.
- Если желаете пищу запечь, газовую горелку сначала установите на наивысшую мощность и потом варку продолжайте с наименьшей мощностью
- Всегда следите, чтобы было в кастрюле под давлением (скороварке) достаточно жидкости, так как из-за испаривания жидкости и перегрева может прийти до повреждения кастрюли и нагревательной плиты.
- Покров горелки всегда устанавливайте очень точно на корону горелки. Обращайте внимание, чтобы были отверстия на короне горелки всегда чистые.
- Горелки некоторых моделей имеют термоэлектрическую защиту. Если пламя защищенной горелки непредвиденно погаснет (убежавшая пища, сквозняк и т. п.), подача газа автоматически прекратится. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
- Если гаснет пламя незащищенной горелки, происходит утечка газа в помещение.



- 1 Покров короны горелки
- 2 Корона горелки с носителем покрова горелки
- 3 Термо элемент (только у горелок с термоэлектрической защитой, только у некоторых моделей)
- 4 Зажигальная свечка
- 5 Сопло

## Прижигание и работа горелок



### Модель с двумя горелками:

- Управление газовыми горелками производится с помощью ручек на варочной поверхности. Степень нагрева обозначается на ручках символами «большое пламя» и «маленькое пламя» (см. раздел «Описание аппарата»).
- Ручку следует поворачивать через положение «большое пламя» до положения «маленькое пламя» и обратно. Рабочее состояние – между двумя этими символами.
- Поджечь газовые конфорки Вы можете с помощью электроподжига, встроенного в каждую горелку (только у некоторых моделей).







### Модель с одной двойной горелкой (вок):


- Управление газовыми горелками производится с помощью ручек на варочной поверхности. Степень нагрева обозначается на ручках символами «большое пламя» и «маленькое пламя» (см. раздел «Описание аппарата»).
- Ручку следует поворачивать влево через положение «большое пламя внутренней части горелки» до положения «маленькое пламя внутренней части горелки». Далее необходимо нажать на ручку, чтобы ее повернуть в положение «большое пламя внутренней, средней и внешней частей горелки» до положения «маленькое пламя внутренней, средней и внешней частей горелки», потом Вы можете повернуть ручку обратно. Рабочее состояние – между символами «маленькое пламя» и «большое пламя».


 **Прежде чем поворачивать ручку, нажмите на нее.**



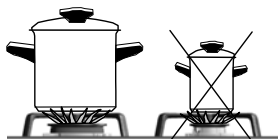
- Чтобы зажечь газовую конфорку, нажмите на ручку соответствующей горелки и поверните ее в положение максимальной мощности. Активируется свеча поджига, которая и поджигает выходящий газ.
- Если электроподжиг не работает из-за отключения электроэнергии или влажных свечей поджига, Вы можете зажечь газ горящей спичкой или зажигалкой для газа. После зажигания держите ручку нажатой приблизительно 10 секунд, пока пламя не стабилизируется.
- Вы можете установить величину пламени между максимальной и минимальной мощностью. Не рекомендуется устанавливать между ,  и , так как при таком положении ручки пламя нестабильно и может погаснуть.

 **Если по истечении 15 секунд конфорка не зажглась, выключите конфорку и подождите не менее 1 минуты. Затем снова попробуйте поджечь газ.**

 **Если пламя горелки гаснет – причина не важна, – выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова попытаетесь поджечь конфорку.**

- Для выключения горелки поверните ручку вправо в положение «выключено» .

## Посуда



- Правильно выбранная посуда обеспечивает оптимальное время варки и расход газа. Самый важный есть диаметр посуды.
- Языки пламени, которые простираются через край слишком маленькой посуды, могут повредить посуду. Расход газа также большой.
- Для сгорания необходим также воздух, который недостаточен при слишком большой посуде и КПД сгорания меньший.

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Варочную решетку каждой горелки можно нагружать посудой с общим весом до 15кг.</li><li>• Посуду следует ставить на решетку без удара.</li></ul> |
|---|



### Дополнительная решетка для вок-сковородь (для модели, оснащенной вок-горелкой)

- Используйте дополнительную решетку, когда готовите в вок-сковороде.
- Установите дополнительную решетку на основную несущую решетку горелки.

Тип горелки	Диаметр посуды
Большая (3kW)	220 - 260 mm
Маленькая (1 kW)	120 - 180 mm
Двойная (Wok) - внутреннее пламя (1 kW)	120 - 180 mm
Двойная (Wok) - полностью (4,5 kW)	220 - 300 mm

Аппарат очистите тёплой водой, жидким чистящим средством и мягкой тряпкой. Не применяйте грубые чистящие средства и острые предметы. Засохшие или прожжённые остатки пищи увлажните влажной тряпкой и смягчите соответствующим чистящим средством.

Части из нержавеющей стали чистите чистящими средствами, предназначенными для чистки таких частей. Чистящее средство нанесите с помощью сухой, хорошо впитывающей тряпки в тонком слое на сухую и холодную поверхность и нежно протрите в направлении обработки поверхности. Засохшие пятна очистите влажной тряпкой и чистящим средством и потом протрите сухой тряпкой до блеска.

Эти чистящие средства нельзя применять для чистки алюминия. Покрытые лаком и пластиковые детали чистите мягкой тряпкой и жидким неабразивным моющим средством, предназначенным для очистки подобных поверхностей.

### Места варки

- Для чистки газовой решётки, места варки и частей горелок можете употреблять горячую воду с добавкой чистящих средств для мытья посуды.
- Термоэлемент и зажигающую свечку очистите с помощью мягкой щётки. Эти части должны быть очень чистые, только в этом случае обеспечена правильная работа.
- Очистите коронку и крышку горелки. Проверьте, чтобы выходные отверстия на коронке горелки были полностью очищены, в противном случае грязь может попасть в подающую газ форсунку горелки.
- После чистки все части хорошо просушите и их правильно составленные поместите назад. Из-за неправильно лежащих частей горелки прижечь тяжелее.

#### Предупреждение:

Покровы горелок эмалированы и черного цвета. Из-за высокой температуры невозможно избежать изменению цвета, что не влияет на работу горелок.

### Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности. Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальные средства, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений. Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и дна посуды, уберите возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).

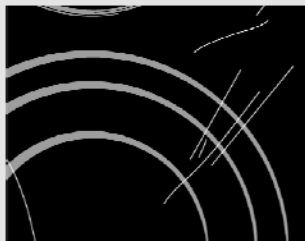


рис. 1



рис. 2



рис. 3



рис. 4

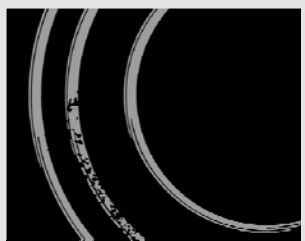


рис. 5

#### Внимание:

металлические губки, абразивные чистящие средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие очистители (рис. 1 и рис.2). Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3). Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3). Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств. Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3). Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли (рис. 4). Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.

## Устранение небольших неисправностей

Ремонт должен производить только уполномоченный специалист. Ремонт неспециалистом может привести до серьезной опасности для потребителя. Перед началом ремонта плиту необходимо обязательно отключить от электрической сети, а именно выключением предохранителя или отключением кабеля из розетки. Непрофессиональные посягательства и ремонт плиты опасны вследствие опасности электрического удара и короткого замыкания. Ремонт должен сделать специалист или мастерская.

### Предупреждение:

В случае небольших неисправностей при работе аппарата проверьте в данных инструкциях, можете ли сами устранить сами.

### Важно

Услуги ремонтной мастерской в течение гарантии необходимо платить, в том случае, если аппарат вследствие неправильного пользования не работает правильно. Инструкции по применению должны сохраняться на доступном месте и в случае, если аппарат отдаёте в ремонт, вручите также инструкции. Дальше найдете несколько советов в связи с устранением неисправностей.

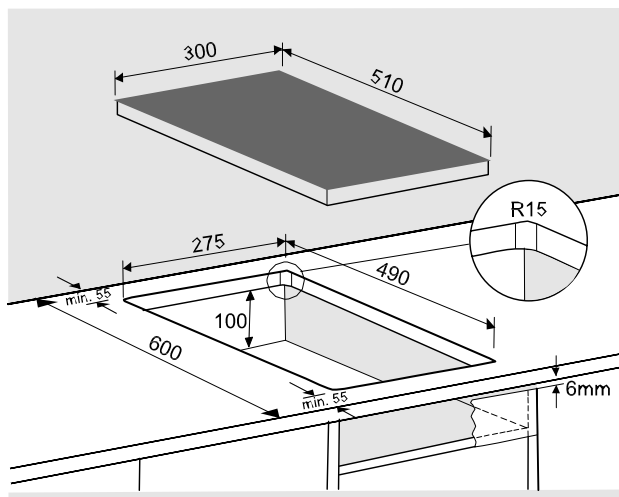
Что случилось ...	Возможная причина	Устранение неисправностей
... если горелки не горят равномерно?	Из-а неправильной установки газа пламя неравномерное.	Специалист должен проверить установку газа!
... если пламя горелок неожиданно изменилось?	Неправильно сложены части горелки	Правильно сложите части горелки!
... если для зажигания горелок необходимо держать ручку нажатой дольше время ?	Неправильно сложены части горелки	Правильно сложите части горелки!
... если пламя угаснет после зажигания?	Слишком короткое время нажатия ручки Слишком нежное нажатие ручки	Держите ручку нажатой дольше время Прежде чем ручку опустите её мощно нажмите.
... если решетка вблизи горелки изменила цвет?	Обычное явление из-за высокой температуры	Очистите решетку средством для чистения металла
... если вообще нарушена электрическая работа?	Предохранитель поврежден.	Проверьте предохранитель в шкафчике с предохранителями и еп в случае повреждения замените.
... если не функционирует электрическое зажигание горелок?	Остатки пищи или средства для чистения находятся между свечкой и горелкой	Откройте и внимательно очистите отверстие между свечкой и горелкой
... если покровы горелки загрязнены?	Обычное загрязнение	Очистите покровы горелок средством для чистения металла

# Монтаж варочной поверхности

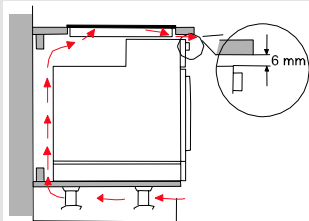
## Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети только специалист соответствующей квалификации.
- Облицовочная фанера либо облицовки из других материалов встроенного кухонного гарнитура должна быть обработана термостойкими клеями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость применяемых клеев может привести к изменению внешнего вида облицовки.
- Нагревательная плита соответствующая для встройки в рабочую плиту над элементом кухонного гарнитура ширины 600 мм и больше.
- Высшие элементы должны быть монтированы на такой высоте, что не влияют на рабочий процесс.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой должно быть не менее чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Наименьшее расстояние – 650мм.
- Минимальное расстояние от края аппарата до соседнего высокого кухонного элемента составляет 150мм.
- Применение на рабочих плитах замыкающих планок из плотного дерева, предназначенных для мест варки разрешено, когда минимальное расстояние останется таким же, каким оно указано на рисунках по проведению монтажа.
- Минимальное расстояние между монтируемой плитой и задней стенкой обозначено на рисунке по проведению монтажа нагревательной плиты.

## Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты

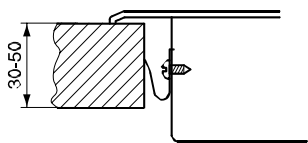


- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30 - 50мм.
- Кухонный элемент, в который встраивается варочная панель, должен быть без ящика и иметь встроенную горизонтальную перегородку, находящуюся на высоте 100мм от нижней поверхности кухонной столешницы.



- Под встраиваемую газовую варочную поверхность Вы можете встроить модели духовки типов EVP4..., с охлаждающим вентилятором.
- Перед монтажом духовки обязательно снимите заднюю панель кухонного элемента. Также необходимо предусмотреть отверстие высотой 6 мм на передней панели кухонного элемента.

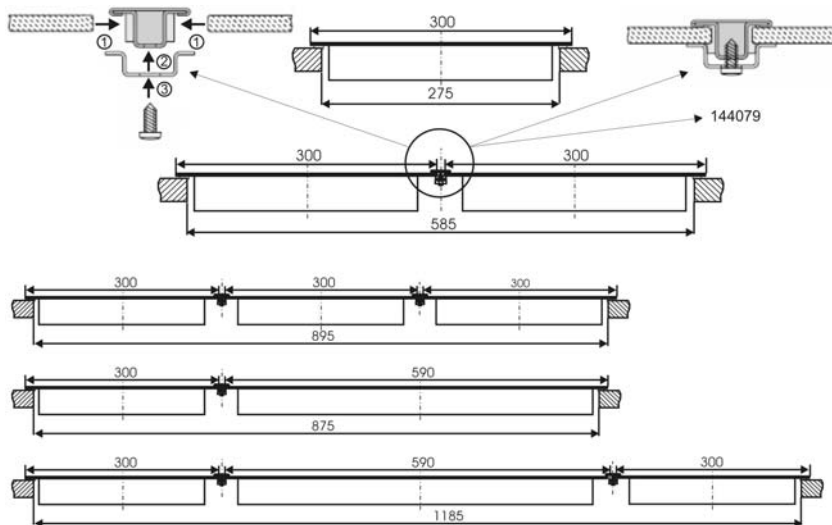
## Поступок монтажа



- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- Прилагаемые прикрепительные части (4) с прилагаемыми винтами (4) привейте к передней и задней стенке нагревательной плиты на подготовленное отверстие и вырез.
- Нагревательную плиту подключите к электросети (смотри руководство по подключению нагревательной плиты к электросети и к подводу газа).
- Нагревательную плиту необходимо вставить в вырезанное отверстие
- Нагревательную плиту со всей силой сверху вниз прижать к рабочей плите.

## Встраивание нескольких стеклокерамических варочных панелей

При встраивании нескольких варочных панелей необходимо устанавливать соединительную планку между ними. (Профиль можно приобрести в сервисном центре - 144079).



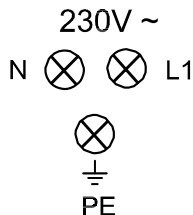
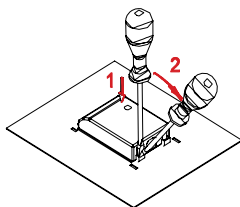
- Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации. Защита электропроводки должна быть выполнена в соответствии с действующими предписаниями.
- Соединительные клеммы доступны при открытии крышки соединительной клеммы.
- Перед подключением необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в табличке, напряжению сети.
- Табличка с данными встраиваемой газовой варочной поверхности на стеклокерамике прикреплена в нижней части аппарата.
- Аппарат предназначен для подключения к переменному току AC 230 В.
- В электропроводке предусмотрена распределительная установка, которая отделяет аппарат от сети во всех полях и расстояние между контактами, которое в открытом положении составляет минимум 3 мм. Подходящи предохранители, защитные переключатели тока и т.д.
- Подключение должно быть выполнено с учётом проводимости тока в электропроводке и предохранителях.
- Это означает, что с обеих сторон стеклокерамической нагревательной плиты могут быть установлены элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте должен находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.
- Токопроводящие и изолированные части аппарата после монтажа должны быть надёжно защищены во избежание возможного прикосновения.

### ВНИМАНИЕ!

- Перед каждым вмешательством в работу аппарата всегда следует отключать аппарат от сети.
- Принимая во внимание ваше сетевое напряжение необходимо аппарат подключить по указанной схеме. Защитный провод (PE) подключите к клемме, обозначенной знаком заземления  $\perp$ .
- Кабель подключения необходимо вести через разбременительное устройство, которое защищает кабель от вытаскивания. По окончании подключения включите все нагревательные элементы приблизительно на 3 минуты с целью проверки их работы.

## Схема подключения

- Из-за неправильного подключения можно испортить некоторые части аппарата, в результате чего Вы теряете право на гарантийное обслуживание аппарата.
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжению, указанное в табличке с данными, напряжению электросети. Специалист должен с помощью измерительного оборудования проверить присоединительную мощность в сети (230 В на N), к которой подключается аппарат.
- Присоединительный кабель с задней стороны аппарата необходимо разместить так, чтобы он не касался задней стенки аппарата, так как она во время работы варочной поверхности нагревается.



### Для подключения можно употреблять:

- резиновые кабели подключения типа H05 RR-F 3x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом
- ПВХ изолированные кабели подключения типа H05 VV-F 3x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом, или другие равноценные и более качественные кабели.

# Подключение варочной поверхности к газовой сети

## Важные указания

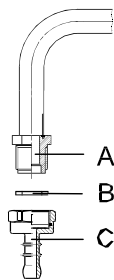
- Этот аппарат должен быть подключен в соответствии с действующими предписаниями, он может употребляться только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед подключением или применением аппарата прочитайте инструкцию.
- Перед установлением и подключением убедитесь в том, что местное подключение (вид газа и давление газа) и устройство аппарата совместимы.
- Устройство этого аппарата показано в табличке.
- Этот аппарат не подключается к установке для отвода продуктов сгорания (дымоход). Аппарат должен быть помещен и подключен в соответствии с действующими предписаниями о подключении. Необходимо обратить особое внимание на соответствующие требования проветривания.

## Подключение

- Аппарат подключается к газовой сети в соответствии с действующими предписаниями поставщика газа.
- Снизу на аппарате расположен адаптер для подключения к газу с резьбой ISO 7-1 R1/2".
- К аппарату прилагается патрубок для сжиженного газа и неметаллический уплотнитель.
- При подключении необходимо закрепить колесо R", чтобы оно не вращалось.
- Для уплотнения соединений используются неметаллические и другие разрешенные уплотнители. Уплотнители используются только один раз. Допустимая деформация плоских неметаллических уплотнителей по толщине составляет 25%.
- К источнику газа аппарат подключается с помощью сертифицированного гибкого шланга.
- Гибкий шланг не должен касаться подвижных частей кухонных элементов (например, ящиков), также как и дна варочной поверхности, и должен свободно двигаться.
- Электрическая духовка встроенная под варочную поверхность должна быть оборудована охлаждающим вентилятором; также соединительный гибкий шланг должен быть полностью металлический (например, гибкий шланг из нержавеющей стали). Присоединительный гибкий шланг не должен касаться верхней стенки духовки и дна варочной поверхности.



**После подключения газовой варочной поверхности необходимо проверить плотность соединений.**



## Адаптер для подключения к газу

**A** Адаптер ISO7-1 R1/2

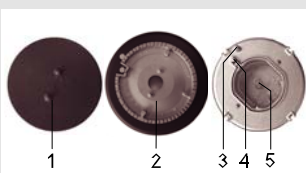
**B** Неметаллический уплотнитель толщиной 2 мм

**C** Патрубок для сжиженного газа

После подключения проверьте, правильно ли работают горелки. Ядро пламени должно быть окрашено в зелено-голубой цвет. Если пламя нестабильное, при необходимости повысьте минимальную мощность. Объясните потребителю, как управлять горелками и вместе прочитайте руководство по эксплуатации.

## Подключение к другому типу газа

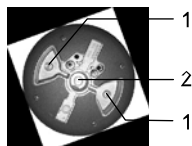
- Вам не потребуется извлекать варочную поверхность из столешницы, чтобы подключить аппарат к другому типу газа.
- Перед подключением выключите аппарат из электросети и перекройте подвод газа.
- Замените установленные форсунки для номинальной тепловой нагрузки на соответствующие форсунки для нового типа газа (см. таблицу форсунок).
- При подключении аппарата к сжиженному газу (пропан, бутан) закручивайте регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки до упора (налегания).
- При подключении аппарата к природному газу откручивайте регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки до достижения минимальной тепловой нагрузки, но не более чем на 1,5 оборота от налегания.



## Горелка (зависит от модели)

### Большая и маленькая горелки

- 1 Покров короны горелки
- 2 Корона горелки с носителем покрова горелки
- 3 Термо элемент (некоторых моделях)
- 4 Зажигальная свечка
- 5 Сопло



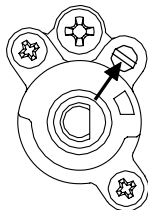
### Двойная горелка (вок) – у некоторых моделей

- 1 Внешняя форсунка (2 шт.)
- 2 Внутренняя форсунка

## Устанавливаемые элементы

Для доступа до устанавливаемых элементов:

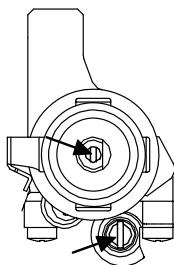
- Снимите несущую решетку и покровы горелок с короной.
- Клавиши управления снимите вместе с уплотнителями



### Газовый кран (зависит от модели)

#### Модель с двумя горелками

Регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузк модели с двумя горелками.



#### Модель с одной двойной горелкой (вок)

Регуляционные винты для минимальной тепловой нагрузки модели с одной двойной (вок) горелкой  
На раструбе газового крана установлен регуляционный винт для минимальной мощности внутреннего пламени горелки Сбоку установлен регуляционный винт для минимальной мощности среднего и внешнего пламени горелки

# Таблица сопл - стеклокерамическая варочная поверхность

Тип газа		Маленькая горелка		Большая горелка		Двойная горелка (вок)**			
		Макс	Мин	Макс	Мин	Макс	Мин. внутрен. пламя горелки	Мин. сред. и внеш. пламя горелки	
Природный газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup> Природный газ Е, Е+ Ws=40,9+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20мбар (2,0 кПа)	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76	0,9 / 4,5		0,36	1,9
	Расход, л/х	95,21	34,4	285,64	72,4	85,7 / 428,5		34,4	180,9
	Обозначение форсунок, 1/100 мм	72	•	115	•	68	106	•	•
	Шифр форсунок	6900771		690773		159675	137593		
Сжиженный газ 3+, 3В/Р Ws=72,9+87,3 МДж/м <sup>3</sup> G30, p=30мбар (3,0 кПа)	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76	0,9 / 4,2		0,36	1,9
	Расход, л/х	72,71	26,2	218,12	55,3	65,4 / 305,4		26,2	138,1
	Обозначение форсунок, 1/100 мм	50	24	85	33	46	68	27	66
	Шифр форсунок	690780		690782		146249	146320		
Природный газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p= 13мбар (1,3 кПа)	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76	0,9 / 4,5		0,36	1,9
	Расход, л/х	95,21	34,4	285,64	72,4	99,6 / 497,9		34,4	218,0
	Обозначение форсунок, 1/100 мм	85	•	145	•	77	123	•	•
	Шифр форсунок	690782		690779		158196	158195		

- Встроенные регуляционные винты предназначены для сжиженного газа. Для природного (бытового) газа их необходимо установить в соответствии с расходом газа (отвинтить максимум на 1,5 оборота от налегания).
- На маленькой и большой конфорке обозначение на регуляционном винте минимальной тепловой нагрузки зависит от производителя: первая из двух цифр относится к IMIT, вторая – к COPRECI. На двойной горелке первая цифра обозначает регуляционный винт на раструбе газового крана для минимальной мощности среднего пламени горелки, вторая цифра относится к регуляционному винту сбоку от газового крана для минимальной мощности среднего и внешнего пламени горелки.
- \*\* Двойная горелка оснащена 3 форсунками. Форсунка, указанная в левой колонке, должна быть установлена в центре горелки, форсунки из правого столбца – сбоку горелки (2 шт.).
- Мощности горелок указаны с учетом верхних тепловых значений газа Hs.

## Предупреждение:

Все работы может производить только уполномоченный специалист.

После подключения к другому типу газа замените существующую наклейку с данными о подключенном типе газа (на табличке с данными) на соответствующую новую наклейку и проверьте плотность соединений и функциональность аппарата.

## Технические данные

Тип	4106	4107
Размера аппарата (высота/ширина/глубина), (мм)	48 / 300 / 510	48 / 300 / 510
Электрическое подключение	AC 230 V	AC 230 V
Рабочее напряжение	AC 230 V, 50 Hz	AC 230 V, 50 Hz
Газовые горелки	B = большая горелка A1 = маленькая горелка	Двойная горелка (вок)
Передняя	1kW/A1	\
Задняя	3kW/B	\
Гоелки вместе (кВт)	4	4,5
Всего газовые горелки варочной поверхности – сжиженный газ (г/ч)	290,8	305,4
Характеристики подключения к газу указаны на наклейке рядом с таблицей данных		
Подключение к газовой сети (справа)	ISO 7-R1/2	ISO 7-R1/2
Категория	RU = II2H3 B/P	RU = II2H3 B/P
Класс	3	3)

ОСТАВЛЯЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЕ  
КОТОРОЕ НЕВЛИЯЕТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ  
АППАРАТА.





