

Инструкция по установке и использованию

**CGW LUX 60 4G AI AL CI - CGW LUX 60 4G AI CI
CGW LUX 60 4G AI AL TR CI - CGW LUX 70 5G AI AL CI
CGW LUX 70 5G AI AL TR CI - CGW LUX 90 5G AI AL DR CI
CGW LUX 30.1 2G AI AL CI**

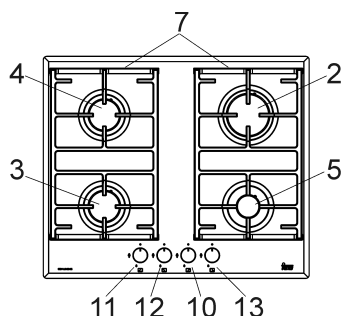
Инструкция

**CGW LUX 60 4G AI AL CI - CGW LUX 60 4G AI CI
CGW LUX 60 4G AI AL TR CI - CGW LUX 70 5G AI AL CI
CGW LUX 70 5G AI AL TR CI - CGW LUX 90 5G AI AL DR CI
CGW LUX 30.1 2G AI AL CI**

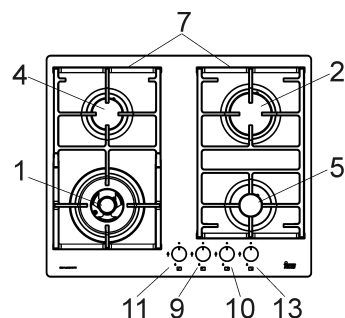


ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

МОДЕЛЬ: CGW LUX 60 4G AI AL CI
CGW LUX 60 4G AI CI

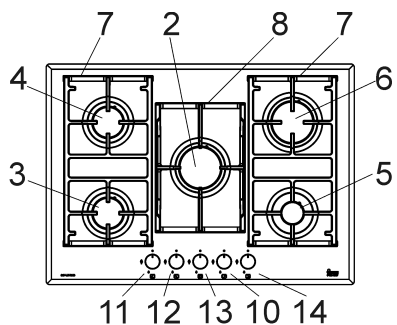


МОДЕЛЬ: CGW LUX 60 4G AI AL TR CI

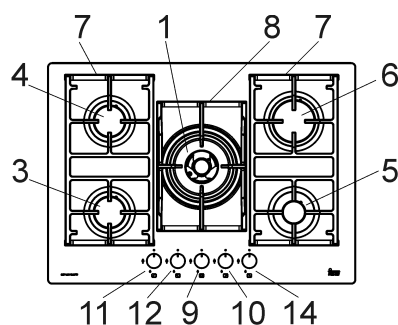


версия 3.75 кВт

МОДЕЛЬ: CGW LUX 70 5G AI AL CI

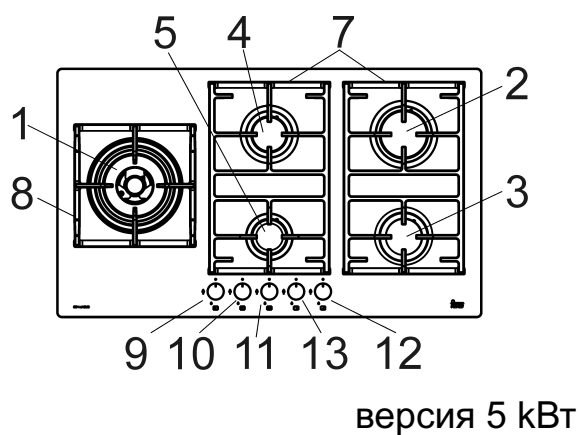


МОДЕЛЬ: CGW LUX 70 5G AI AL TR CI



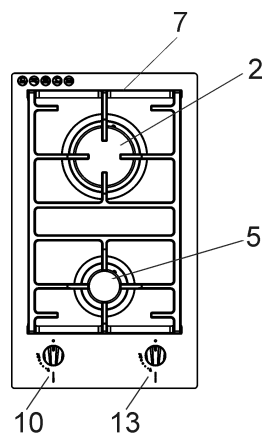
версия 3.75 кВт

МОДЕЛЬ: CGW LUX 90 5G AI AL DR CI



версия 5 кВт

МОДЕЛЬ: CGW LUX 30.1 2G AI AL CI



ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

1 Конфорка «тройная корона»	Мос 3750 ÷ 5000 Вт
2 Скоростная конфорка	Мос 2400 Вт
3 Полускоростная уменьшенная передняя правая конфорка	Мос 1400 Вт
4 Полускоростная задняя левая конфорка	Мос 1750 Вт
5 Вспомогательная конфорка	Мос 1000 Вт
6 Скоростная конфорка	Мос 2400 Вт
7 чугун гриль	
8 чугун гриль для «тройная корона»	
9 Ручка включения конфорки № 1	
10 Ручка включения конфорки № 5	
11 Ручка включения конфорки № 4	
12 Ручка включения конфорки № 3	
13 Ручка включения конфорки № 2	
14 Ручка включения конфорки №6 чугун гриль	

Внимание: 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.

Эта варочная поверхность была разработана для использования только как устройство для приготовления пищи: любое другое использование (например, для отопления помещений) является недопустимым и опасным.

ВНИМАНИЕ:

Если стекло на варочной панели разбилось:

- ***отключите немедленно все конфорки и электрические нагревательные элементы, затем отключите прибор от электросети,***
- ***не прикасайтесь к поверхности прибора,***
- ***не используйте прибор.***

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) КОНФОРОК

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После открытия главного крана газовой сети или баллона зажгите конфорки, как описано ниже:

- Автоматический электророзжиг

Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1), затем нажмите кнопку.

- Розжиг конфорок, оснащенных системой «газ-контроль»

Для розжига конфорок, оснащенных системой «газ-контроль», следует повернуть против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1) (до упора). Затем нажмите ручку и произведите розжиг, как описано выше.

После возгорания пламени продолжайте нажимать ручку еще около 10 с.

Если пламя случайно погасло, прервите розжиг, повернув ручку в положение выключения. Прежде чем повторить розжиг, подождите не менее 1 мин.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Для достижения максимальной эффективности приготовления пищи и экономии газа придерживайтесь приведенных ниже рекомендаций.

- Для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. таблицу ниже и рис. 2).
- После закипания переведите ручку в положение малого пламени (рис. 1).
- Всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Используйте только кастрюли с плоским дном

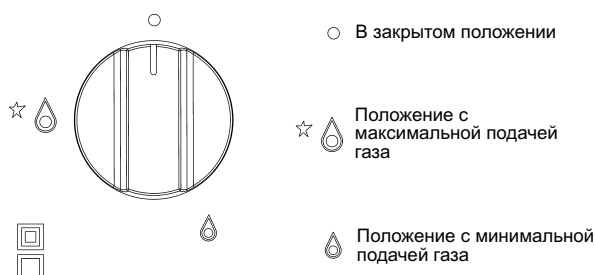


РИС. 1

Конфорки	Мощность Вт	Ø Кастрюли см
«Тройная корона» (1)	3750 ÷ 5000	24 ÷ 26
Скоростная (2 - 6)	2400	20 ÷ 22
Полускоростная (4)	1750	16 ÷ 18
Полускоростная (3)	1400	16 ÷ 18
Вспомогательная (5)	1000	10 ÷ 14

ВНИМАНИЕ:

- розжиг конфорок с предохранительной термопарой (системой «газ-контроль») можно произвести только если ручка установлена в положение Максимум (большое пламя рис. 1).
- При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь при помощи спичек.
- 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 приготовлением 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 изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует выключить все конфорки и дать им остыть.
- Используйте только посуду с плоским дном.
- Для очистки не используйте спреи или аэрозоли.

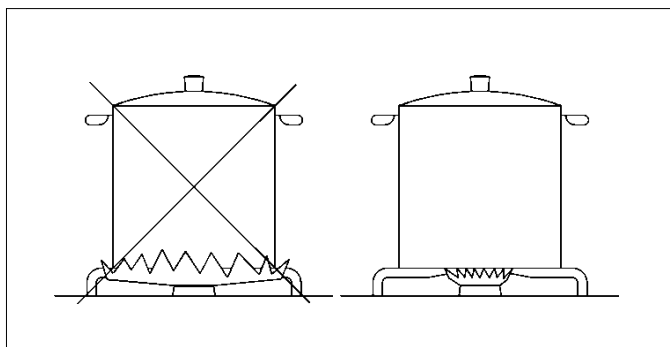


РИС. 2

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- При сгорании газа выделяется тепло и влажность. Поэтому в помещении необходимо обеспечить хорошую циркуляцию воздуха, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис. 3) и включить вытяжку (вытяжной колпак или электрический вентилятор, рис. 4 и 5).
- При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно или увеличить мощность вытяжки.
- Запрещается изменять технические характеристики изделия. Это может быть опасно.
- Перед утилизацией прибора (вследствие замены на новую модель или по другой причине) в соответствии с действующим законодательством по охране здоровья и окружающей среды его необходимо вывести из строя и обезвредить опасные части. Это особенно важно для защиты детей, которые могут затеять игру с оставленным без присмотра прибором.
- Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не используйте прибор босиком.
- Производитель не несет ответственность за любые повреждения, вызванные неправильным или нецелевым использованием прибора.
- В процессе использования и непосредственно после него отдельные части варочной панели могут быть очень горячими: не дотрагивайтесь до них.
- После использования варочной панели установите ручку в закрытое положение и перекройте главный кран газовой сети или баллона.
- Если краны не функционируют надлежащим образом, обратитесь в сервисную службу.

ВНИМАНИЕ! В процессе использования прибора его рабочие поверхности могут быть очень горячими: не подпускайте детей к прибору!

(*) ПРИТОК ВОЗДУХА: СМ. ГЛАВУ “УСТАНОВКА” (РАЗДЕЛЫ 5 И 6)

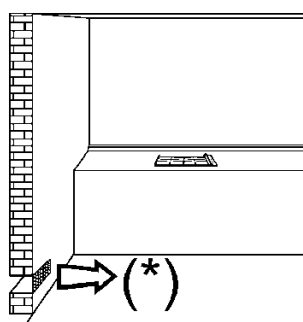


РИС. 3

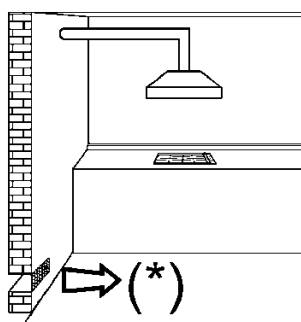


РИС. 4

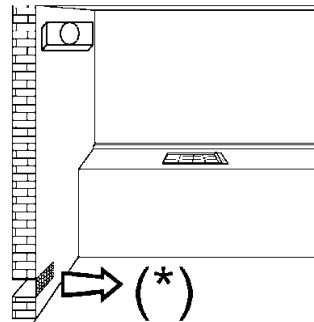


РИС. 5

ЧИСТКА

ВАЖНО!

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

2) ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Периодически промывать горячей плиты, решетки, эмалированные крышки "А-В-С", и горелка возглавляет "Т" (см. рис. 6-6/А) Также должны быть вымыты и зажигание элементов "АС" и безопасности отключения датчиков «ТС» (см. рис. 6) должны быть очищены. Не мойте их в посудомоечной машине.

Очистите их мягко с небольшим нейлоновой щеткой, как показано (см. рис. 6/В) и хорошо просушите. Не мойте в посудомоечной машине. Это очень важно, чтобы очистить поверхность вскоре после каждого использования, когда стекло еще прохладная.

Не позволяйте уксус, кофе, молоко, соленая вода, лимонный или томатный сок из оставшихся в контакте с эмалированных поверхностей в течение длительных периодов времени. Не используйте для чистки с помощью абразивных металлические мочалки, порошковые абразивные материалы или едкие спреи

ВНИМАНИЕ!

При обратной установке деталей необходимо строго соблюдать следующие рекомендации:

- Проверьте, чтобы отверстия рассекаателей «Т» (рис.6) не были засорены.
- Проверьте, чтобы эмалированные крышки конфорок «А-В-С» (рис.6-6/А) были правильно установлены на своих рассекаателях. Они должны лежать устойчиво.
- Сетки должны быть размещены в соответствующих штифтов центрирующих или на алюминиевом профиле, если присутствует, проверяет их стабильности. Если кран поворачивается плохо, не пытайтесь сделать это силой. Обратитесь в техническую службу для выполнения ремонта.
- Не используйте паровые очистители.

***Примечание.** продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.*

***Примечание.** продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.*

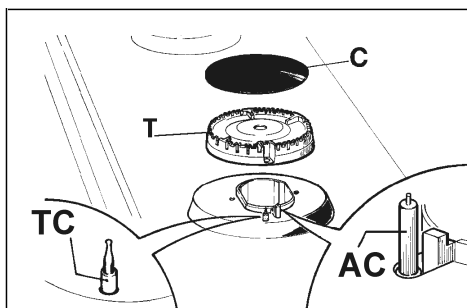


РИС. 6

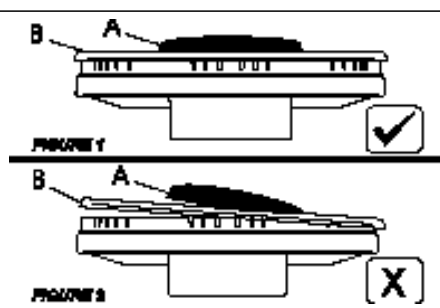


РИС. 6/А

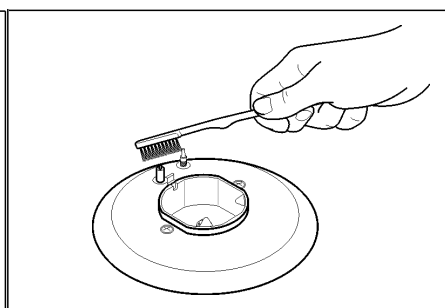


РИС. 6/В

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Установка, регулировка и техническое обслуживание прибора должны выполняться только квалифицированными специалистами. При установке прибора необходимо соблюдать действующее законодательство и инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Устройства безопасности или автоматической регулировки в течение срока службы системы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным дилером.

3) ВСТРАИВАНИЕ 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.

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

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис. 7. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков между поверхностью, боковой и задней стенками. Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 760 см от поверхности прибора (см. рис. 7 и 8).

В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы относятся к 3 классу и на них распространяются все нормы безопасности, предусмотренные для этих приборов.

РАЗМЕРЫ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (мм)

	УСТАНОВКА вроде:	A	B	C	D	E	F
CGW 30	B	282	482	59	59	100 мин	70 мин
CGW 60	A	570	480	60	60	175 мин	70 мин
CGW 70	A	570	480	60	60	165 мин.	70 мин
CGW90	B	833	475	62.5	62.5	73.5 мин.	70 мин

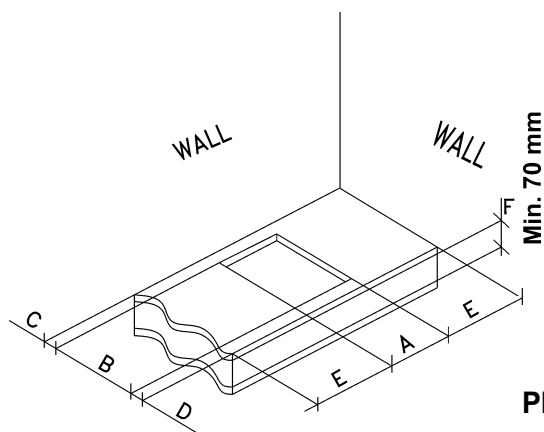


РИС. 7

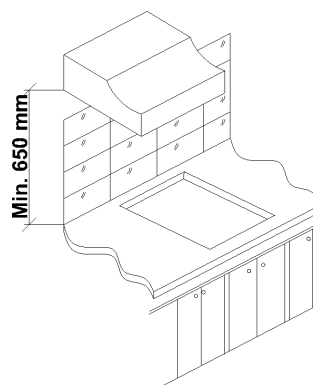


РИС. 8

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

4) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

УСТАНОВКА в роде: А

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 "Е" (рис. 9) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала 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 и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Место крючки в своих позициях, используйте отверстие н°. 1 в качестве справочных для позиции **боковые** (рис. 10) и отверстие н° 2 для позиций **задние** (рис. 10/С).
- Безопасные крючки "G" с помощью винтов "F" (рис. 10/A для **боковые**, рис. 10/D для **задни**).
- Вставьте кухонная плита в отверстие кухонного шкафа, осуществляя определенный уровень силы, чтобы получить более сопротивления крючками (рис. 10/B для **боковые**, рис. 10/E для **задни**).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей варочной панелью во время проведения работ, необходимо установить деревянную прокладку, прикрученную болтами на минимальном расстоянии 70 мм от верха (см рис. 7).

УСТАНОВКА: крючки боковые хром

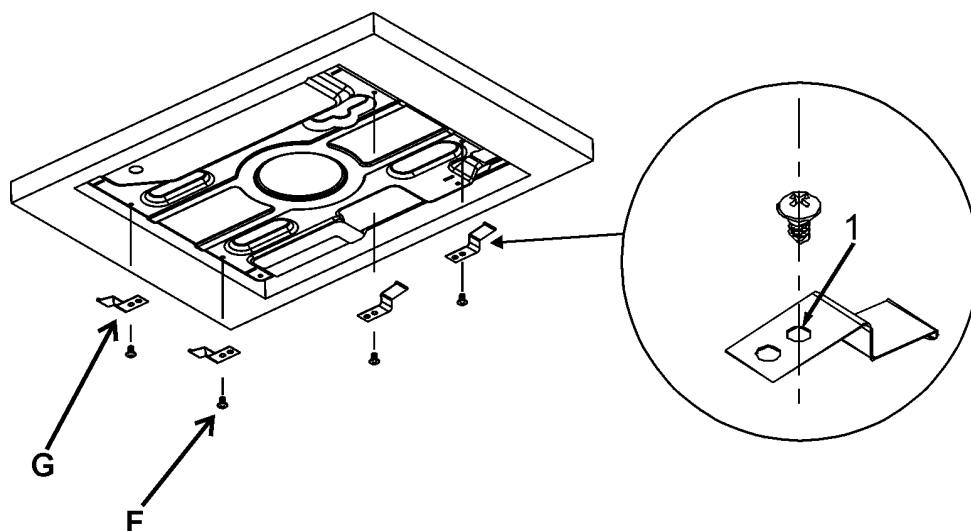


РИС. 10

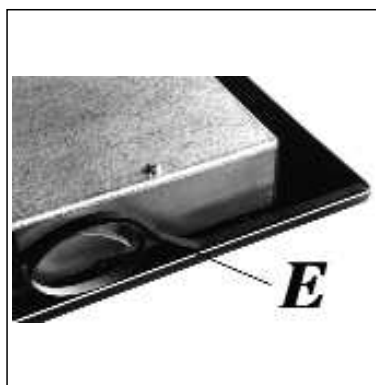


РИС. 9

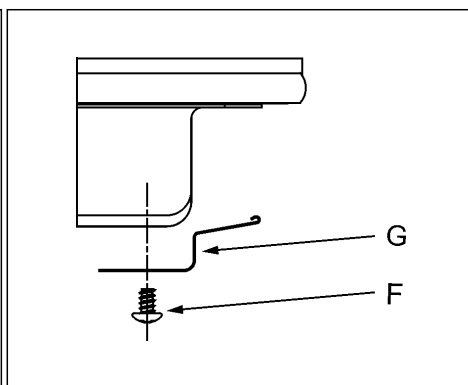


РИС. 10/A

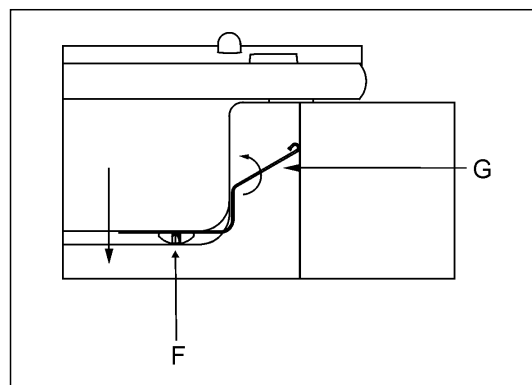


РИС. 10/B

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

УСТАНОВКА: крючки задние черные

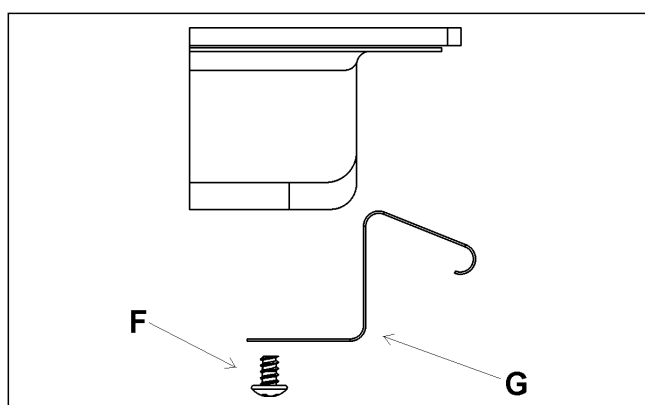
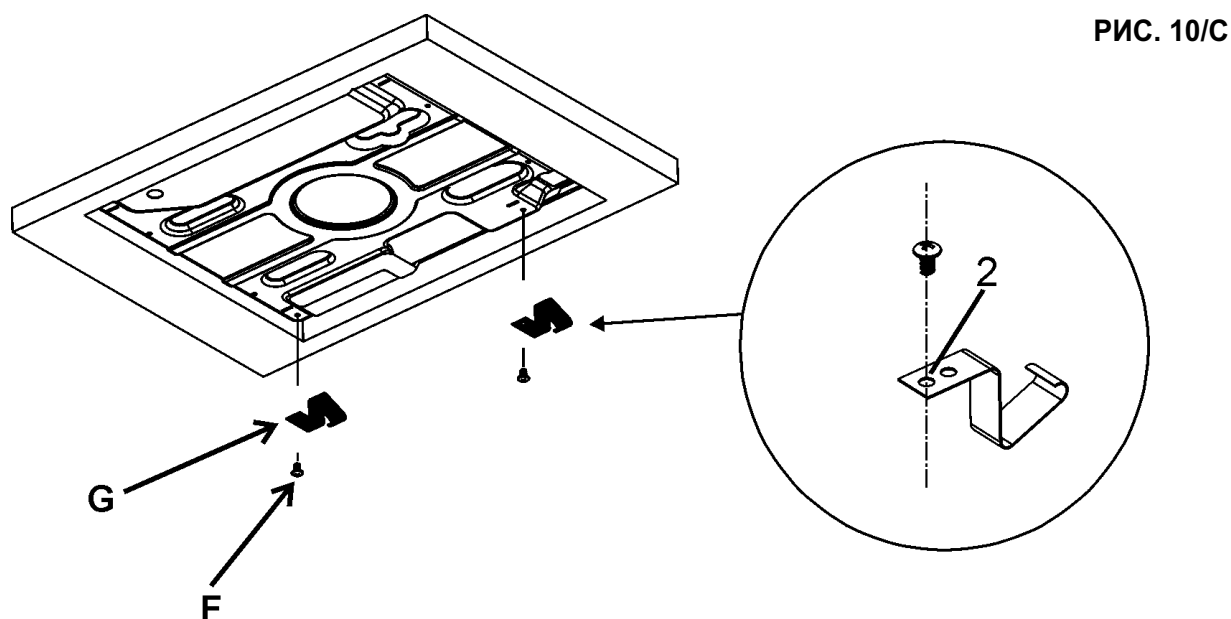


РИС. 10/D

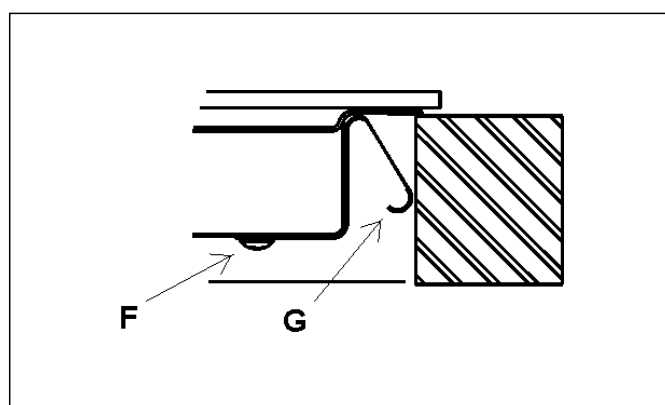


РИС. 10/E

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

4/А) КРЕПЛЕНИЕ АРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

УСТАНОВКА вроде: В

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 "Е" (рис. 9) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала 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 и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.

- Установите варочную панель в отверстие в блок и закрепите его на месте с помощью соответствующих винтов "F" из крепления крюков "G" (см. рис В).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей варочной панелью во время проведения работ, необходимо установить деревянную прокладку, прикрученную болтами на минимальном расстоянии 70 мм от верха (см рис. 7).

Внимание: Не допускайте стекло (А) лежит прямо на столешнице. это bottomshelf (В), который должен быть в контакте с рабочей поверхностью (рис. А).

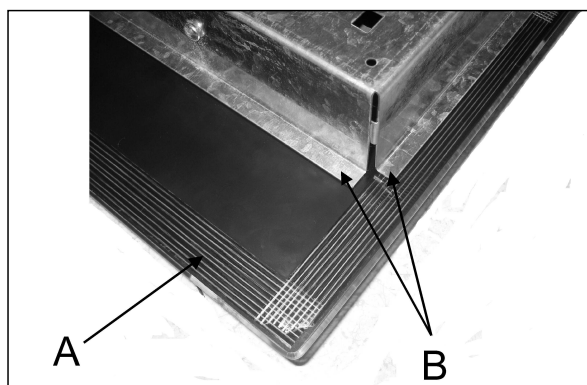


РИС. А

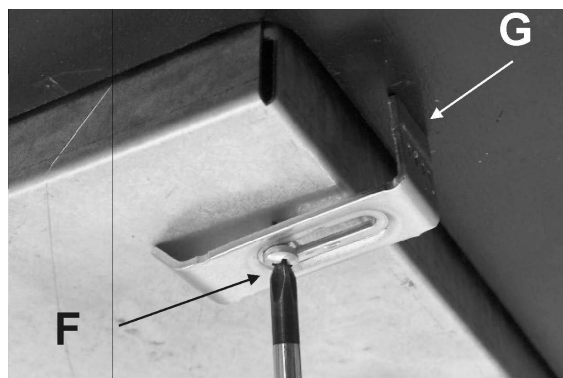


РИС. В

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 90 °С.

Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °С, 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.

5) 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. 3). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна

и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

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

6) 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. 4). 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. 5), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

ВАЖНО!

Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ

УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Предупреждающие указания:
"Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора".
"Параметры настройки прибора приведены в маркировке".
"Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений".

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

7) ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВАЖНО! Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ**: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Перед подсоединением прибора необходимо убедиться, что все значения на табличке данных, прикрепленных к нижней части плиты, соответствуют данным, относящимся к газу и электросети в доме. Табличка на приборе указывает регулирующие условия: тип газа и рабочее давление. Газовое подключение должно удовлетворять соответствующим действующим стандартам и положениям. Когда газ поставляется по каналам, прибор должен быть подключен к системе подачи газа:

- Посредством жесткой стальной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из резьбовых фитингов, соответствующих стандартам.
- Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.
- Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам.

Когда газ подается из баллона, прибор должен заправляться регулятором давления, соответствующим действующим положениям, и должен быть подключен:

- Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.
- Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам. Рекомендуется применять специальный переходник гибкой трубы. Его легко можно найти в магазинах; он облегчает соединение ниппеля шланга регулятора давления на баллоне.
- Посредством гибкой резиновой трубы в соответствии со стандартами. Диаметр этой гибкой трубы должен составлять 8 мм, а его длина не должна быть меньше 400 мм и больше 1500 мм. Она должна быть прочно закреплена на ниппеле шланга посредством предохранительного зажима, указанного в стандартах.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

- Необходимо помнить, что входная газовая муфта на приборе представляет собой 1/2" газовое коническое соединение охватываемого типа в соответствии со стандартами EN 10226.

ВАЖНО:

Устройство соответствует положениям подпунктов для европейских директив:

- 2009/142 / ЕС (до 20 апреля 2018 года);
- Постановление (ЕС) 2016/426 (от 21 апреля 2018 года).

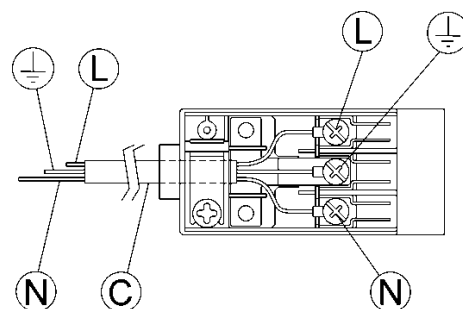


Рис. 11

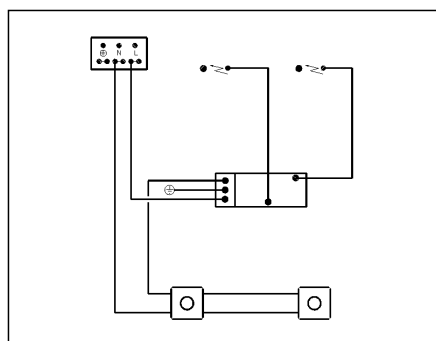


РИС.11/А

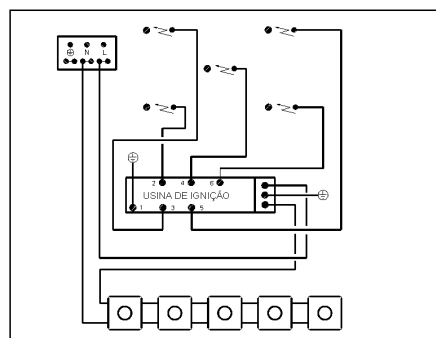


РИС.11/В

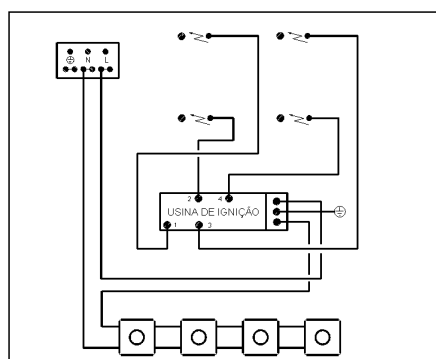


РИС.11/С

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВАЖНО! При установке прибора необходимо соблюдать инструкции производителя. Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Электрические соединения прибора должны выполняться в соответствии с действующими положениями и стандартами. Перед подключением прибора необходимо убедиться, что:

- Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке, и сечение проводов электрической системы может поддерживать нагрузку, которая также указана на паспортной табличке.
- Электрическая мощность питающей сети и розетки удовлетворяет максимальной мощности прибора (см. табличку данных, прикрепленную к нижней части плиты).
- Розетка или система оборудована эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими положениями и стандартами. Изготовитель не несет ответственности за невыполнение этих положений. Когда прибор подключен к электрической сети через розетку:
- использовать с входным кабелем "С", если не предусмотрено (см. рис. 11) стандартизированный разъем, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке. Подсоединить кабели в соответствии со схемой на рис. 11, убедившись в том, что учтены нижеприведенные соответствия:

буква L (фаза) = коричневый провод;

буква N (нейтраль) = синий провод;

символ заземления  = зелено-желтый провод.

- Силовой кабель должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не могла нагреться до температуры 90 °C.
- Запрещается использовать понижающие переходники, переходные колодки шунтов для соединения, поскольку это может создать неправильные контакты и привести к опасному перегреву.
- Розетка должна быть доступна после встраивания. Когда прибор подключен напрямую к электрической сети:

- Установить многополюсный автоматический выключатель между прибором и электрической сетью. Этот автоматический выключатель должен иметь размер в соответствии с номиналом нагрузки прибора и иметь как минимум 3 мм зазор между контактами.

Если подсоединение производится

непосредственно к электросети:

Убедитесь, что эта точка заземлена надлежащим образом

- Необходимо помнить, что провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем.
- Электрическое соединение также может быть защищено высокочувствительным дифференциальным автоматическим выключателем. Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий желто-зеленый провод заземления к эффективной системе заземления.

До выполнения любой работы на электрической части прибора необходимо полностью отключить прибор от электрической сети.

Если для установки прибора требуется изменить домашнюю электросеть или сменить розетку для обеспечения соответствия с вилкой, для выполнения этой работы следует обратиться к квалифицированному специалисту. В частности, этот специалист должен проверить соответствие сечений проводов розетки потребляемой мощности прибора.

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требованиям Европейского Directives in силой в отношении:

- Электромагнитная совместимость (ЭМС);
- Электрическая безопасность (LVD);
- Ограничение использования некоторых опасных веществ (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

Необходимо убедиться, что электрическая розетка должным образом заземлена. См. подключение электрических контуров (рис. 11/A - B - C).

УСТАНОВКА

Перед тем как приступить к работам по регулировке, следует отключить прибор от электросети.

По окончании регулировки специалист должен восстановить все пломбы.

Конфорки наших приборов не требуют регулировки первичного потока воздуха.

9) КРАНЫ

Регулировка «малого пламени»

- Зажгите конфорку и установите ручку в положение малого пламени (рис. 1).
- Снимите ручку «М» (рис. 12 и 12/A) крана, которая просто надвинута на шток и ничем не закреплена. Байпасный регулятор минимального расхода может находиться рядом с краном (рис. 12) или внутри вала. В любом случае, для регулировки расхода следует вставить маленькую отвертку «D» в щель рядом с краном (рис. 12) или в отверстие «С» внутри вала крана (рис. 12/A). Установите дроссельным винтом расход газа, соответствующий положению малого пламени.

Пламя не должно быть слишком маленьким: минимальное пламя должно гореть непрерывно и ровно. Установите части на место.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 дроссельный винт должен быть затянут полностью (по часовой стрелке).

Для того чтобы проверить стабильность работы горелки, поверните ручку от минимального положения в максимальное положение трижды в течение секунды. Пламя не должно отключиться.

Смазка газовых кранов

Смазка кранов
Если кран заблокирован, не применяйте силу и обратитесь в Службу Технической поддержки.

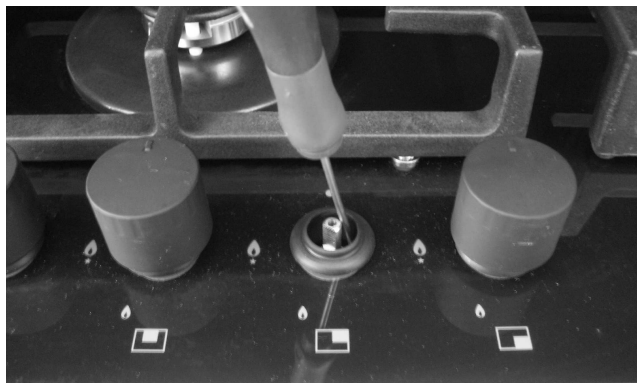


Рис. 12

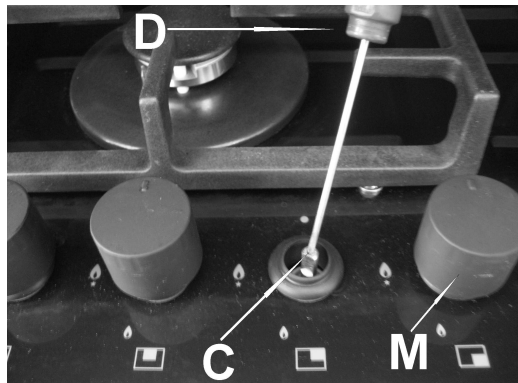


Рис. 12/A

ПЕРЕНАЛАДКА

10) 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 открутить жиклер (см. рис. 13-13А-В) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа.

Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке минимума, в

соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 9. 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.

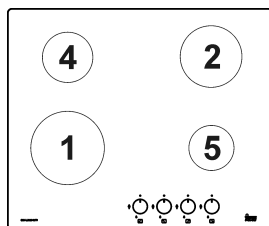
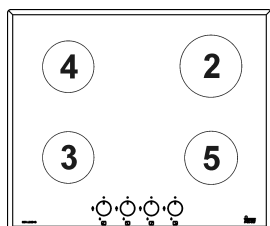
Для удобства установщика ниже приводим таблицу со следующими данными: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

ТАБЛИЦА

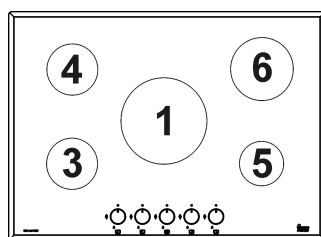
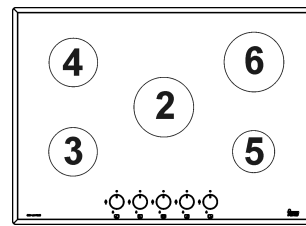
Конфорки		Газ	Рабочее давление мбар			Нормальная частота		ДИАМЕТР ЖИКЛЕРОВ, 1/100 ММ	Мощность, Вт	
№	НАЗВАНИЕ		НОМИН.	МИН.	Макс	г/ч	л/ч		МИН.	МАКС.
1	тройная корона (версия 3.75 кВт)	G30 - Сжиженный G20 - Природный	30 13	25 10	35 16	254	357	95 В 165 В	1800 1800	3500 3750
1	двойная корона (версия 5 кВт)	G30 - Сжиженный G20 - Природный	30 13	25 10	35 16	345	476	2 x 71 В + 44 В 2 x 1,23 В + 80 В	1800 1800	4750 5000
2	скоростная	G30 - Сжиженный G20 - Природный	30 13	25 10	35 16	174	229	79 117 Y	900 900	2400 2400
3	полубыстрая	G30 - Сжиженный G20 - Природный	30 13	25 10	35 16	102	133	58 91 Y	550 550	1400 1400
4	полубыстрая	G30 - Сжиженный G20 - Природный	30 13	25 10	35 16	127	167	68 102 Y	550 550	1750 1750
5	вспомогательная	G30 - Сжиженный G20 - Природный	30 13	25 10	35 16	73	95	51 85 X	450 450	1000 1000
6	скоростная	G30 - Сжиженный G20 - Природный	30 13	25 10	35 16	174	229	79 117 Y	900	2400 2400

ПЕРЕНАЛАДКА

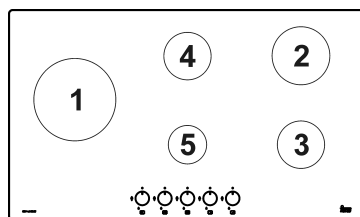
РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК



версия 3.75 кВт



версия 3.75 кВт



версия 5 кВт

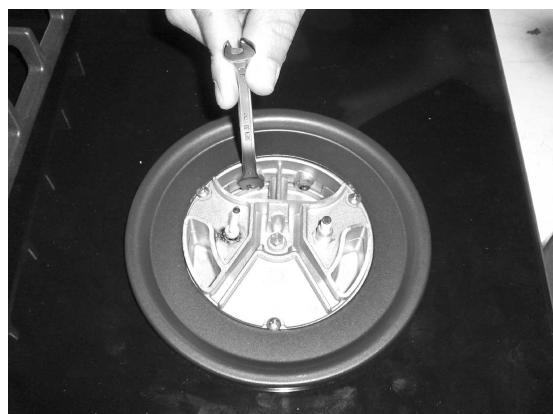
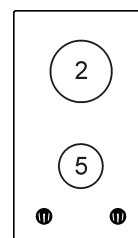


РИС. 13

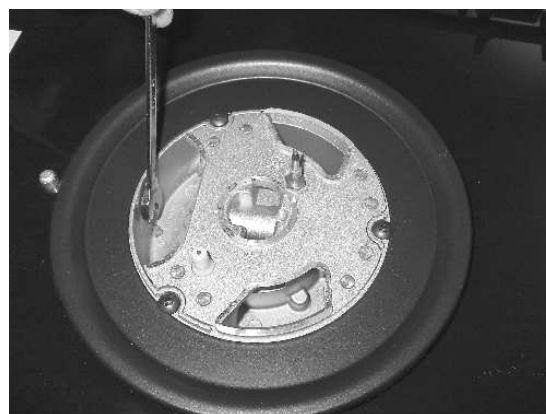


РИС. 13/А

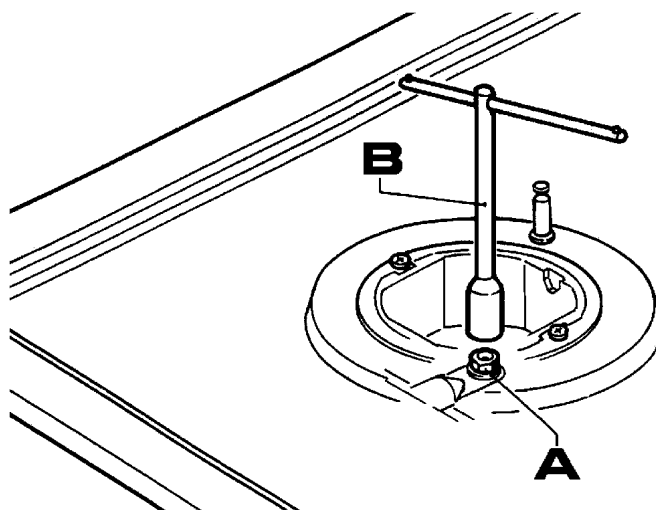


РИС. 13/В

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	ТИП КАБЕЛЯ	ОДНОФАЗНОЕ ПИТАНИЕ
Газовая	H05 RR-F	Сечение 3 x 0.75 мм ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует (В) оставлять длиннее проводов фазы (см. рис. 14), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 8.

ВНИМАНИЕ!
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО
УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ЛИЦАМИ.

В случае выхода из строя или зубчатым провода стянуть шнур и не прикасайтесь к нему. Кроме того, устройство от источника питания и выключите. Позвоните в ближайший сервисный центр, чтобы позволить специалистам решить эту проблему.

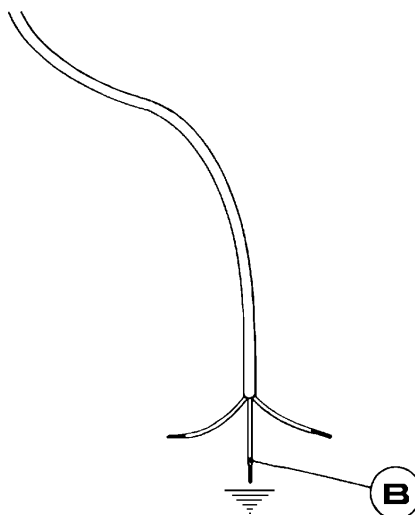


РИС. 14

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКIROVОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

4 КОНФОРОК (60)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность = 6.55 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 476 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

4 КОНФОРОК (60) (тройную корону оставили)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность = 8.90 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 647 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 КОНФОРОК (70)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность = 8.95 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 651 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 КОНФОРОК (70) (Тройной Короны Центральной)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность = 10.30 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 749 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 КОНФОРОК (90) (двойную корону оставили)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность = 11.55 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 840 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

2 КОНФОРОК (30)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = 30 мбар

G20 - Природный = 13 мбар

Σ Q_n Общ. ном. мощность = 3.40 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 247 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для корректной работы устройства производите регулярную чистку (см стр. 5, главу 2) после каждого использования.

Если прибор не работает...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Устройство электроподжига не работает	Отсутствует электропитание	Проверьте, включен ли прибор в сеть и имеется ли напряжение в сети.
Горелка не зажигается	Возможно, закрыт вентиль подачи газа	Убедитесь, что вентиль открыт
Неравномерное горение газа по периметру горелки	Пламерассекатель может быть засорен остатками пищи	Прочистите пламерассекатель в соответствии с указаниями по чистке и удостоверьтесь в том, что он не засорен остатками пищи.

Перед тем как обращаться в сервисный центр:

1. Обратитесь к "Руководству по поиску и устранению неисправностей" и попробуйте устранить неисправность самостоятельно.
2. Включите варочную панель еще раз, чтобы проверить, восстановился ли нормальный режим работы.
3. Если неисправность не устранена, обратитесь в сервисный центр.

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

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:

Храните гарантийный сертификат или лист технических данных с Справочника Инструкции течение всего срока службы прибора. Она содержит важные технические данные.



На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.

Інструкція по використованню

CGW LUX 60 4G AI AL CI - CGW LUX 60 4G AI CI
CGW LUX 60 4G AI AL TR CI - CGW LUX 70 5G AI AL CI
CGW LUX 70 5G AI AL TR CI - CGW LUX 90 5G AI AL DR CI
CGW LUX 30.1 2G AI AL CI

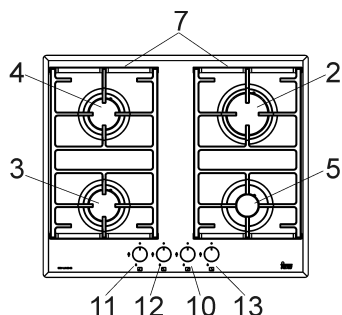
Інструкція

CGW LUX 60 4G AI AL CI - CGW LUX 60 4G AI CI
CGW LUX 60 4G AI AL TR CI - CGW LUX 70 5G AI AL CI
CGW LUX 70 5G AI AL TR CI - CGW LUX 90 5G AI AL DR CI
CGW LUX 30.1 2G AI AL CI

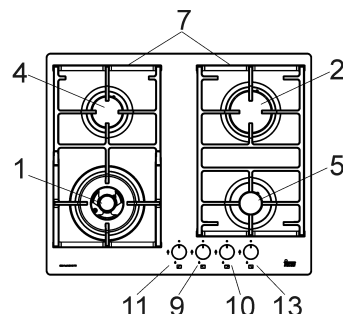


ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

МОДЕЛЬ: CGW LUX 60 4G AI AL CI
CGW LUX 60 4G AI CI

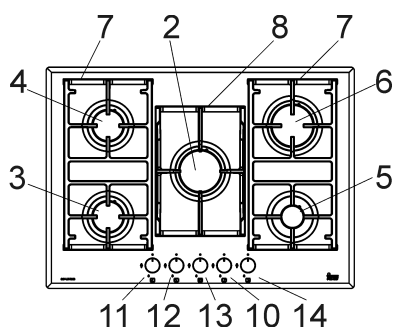


МОДЕЛЬ: CGW LUX 60 4G AI AL TR CI

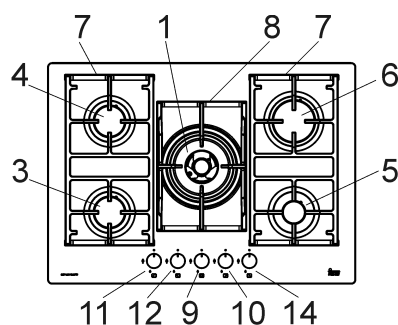


версія 3.75 Вт

МОДЕЛЬ: CGW LUX 70 5G AI AL CI

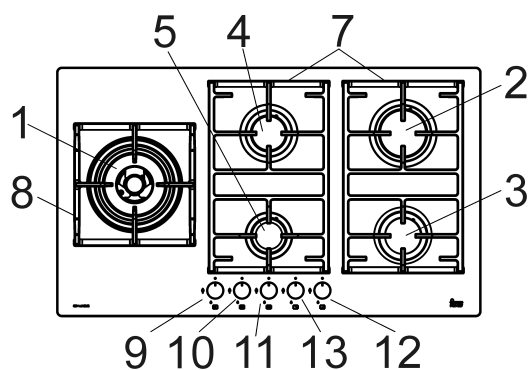


МОДЕЛЬ: CGW LUX 70 5G AI AL TR CI



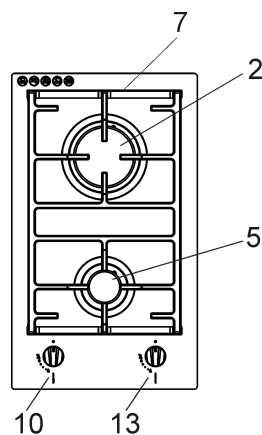
версія 3.75 Вт

МОДЕЛЬ: CGW LUX 90 5G AI AL DR CI



версія 5 Вт

МОДЕЛЬ: CGW LUX 30.1 2G AI AL CI



ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

1 Потрійна пальник	Мос 3750 ÷ 5000 кВт
2 Пальник високої потужності	Мос 2400 кВт
3 Полу швидкої пальники зменшено	Мос 1400 кВт
4 полу швидкої пальники	Мос 1750 кВт
5 Пальник середньої потужності	Мос 1000 кВт
6 Пальник високої потужності	Мос 2400 кВт
7 чавун гриль	
8 чавун гриль Потрійна пальник	
9 Ручка управління пальника № 1	
10 Ручка управління пальника № 5	
11 Ручка управління пальника № 4	
12 Ручка управління пальника № 3	
13 Ручка управління пальника № 2	
14 Ручка управління пальника № 6	

Ця варильна поверхня призначена виключно для використання на кухні: будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неправильним і небезпечним.

Ця варильна поверхня була розроблена для використання тільки як пристрій для приготування їжі: будь-яке інше використання (наприклад, для опалення приміщень) є неприпустимим і небезпечним.

УВАГА:

У випадку пошкодження скла варильної поверхні:

- негайно вимкнути всі конфорки та електричні нагрівальні елементи, потім від'єднати прилад від системи електричного живлення,
- не торкатися поверхні приладу,
- не користуватися приладом.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После открытия главного крана газовой сети или баллона зажгите конфорки, как описано ниже:

- Автоматичне електричне вмикання

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал.1), після чого натиснути ручку до упору.

- Вмикання пальників із запобіжною термопарою

Щоб увімкнути пальники з запобіжною термопарою слід повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватись, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал. 1), доки вона не знайде невеличкої опори, після чого натиснути ручку та повторити операції, що наведені вище.

Після включення утримувати ручку протягом 10 секунд.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАЛЬНИКАМИ

Щоб отримати максимальну ефективність у роботі з найменшим споживанням газу, необхідно пам'ятати такі правила:

- Для кожного пальника використовувати відповідну каструлю (див. наведену нижче таблицю і мал. 2).
- Після досягнення моменту кипіння повернути ручку пальника у положення Мінімум (маленьке полум'я – мал.1).
- Завжди користуватися каструлями з кришкою.
- Використовуйте лише пательню з плоским дном.

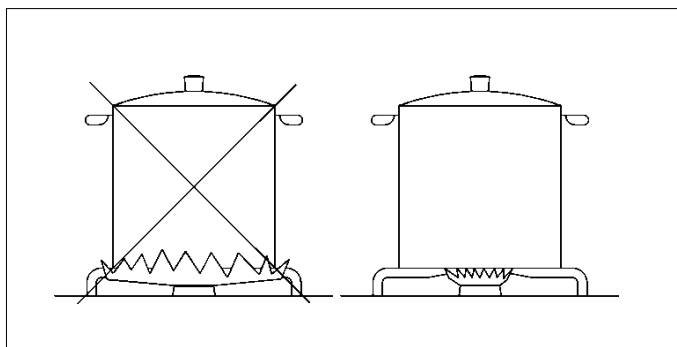


МАЛ. 1

Пальники	Потужність кВт	Ø Діаметр каструль (см)
Потрійна	(1) 3750 ÷ 5000	24 ÷ 26
Швидкий	(2 - 6) 2400	20 ÷ 22
полу	(4) 1750	16 ÷ 18
полу	(3) 1400	16 ÷ 18
Середній	(5) 1000	10 ÷ 14

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- вмикання пальника із запобіжною термопарою може здійснюватись тільки тоді, коли ручка знаходиться в положенні Максимум (велике полум'я – мал. 1).
- У разі відсутності електроенергії пальники можна запалювати сірниками.
- Не залишати прилад без догляду під час користування пальниками та стежити за тим, щоб діти не наближувалися до нього. Зокрема, слід переконаватися, що ручки каструль знаходяться у правильному положенні.
- при використанні олії та жирів, що мають властивість легко займатися, будьте особливо уважними.
- Якщо вбудована варильна поверхня обладнана кришкою, їжу, що потрапила на неї, треба негайно видалити до того, як кришка буде відкрита. Якщо плита обладнана скляною кришкою, ця кришка може бути пошкоджена, коли конфорки нагріються. Перед тим, як закрити кришку, не забудьте вимкнути конфорки.
- Не користуватися розпилюючими засобами (спреями) в момент роботи плити. Якщо робоча поверхня має кришку, перед тим, як відкрити її, необхідно прибрати харчові залишки, що можуть потрапити на її поверхню. Якщо кришка зі скла, при нагріванні вона може тріснути. Після відключення плити слід залишити її на деякий час відкритою для охолодження.
- Не ставте каструлі, що виходять за межі поверхні.



МАЛ. 2

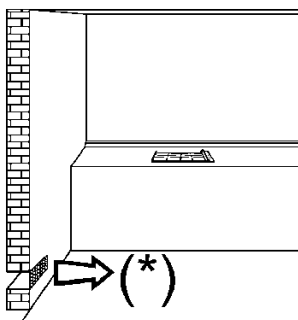
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

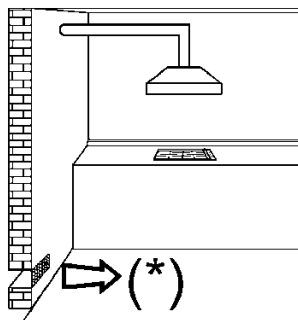
- При сгорании газа выделяется тепло и влажность. Поэтому в помещении необходимо обеспечить хорошую циркуляцию воздуха, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис. 3) и включить вытяжку (вытяжной колпак или электрический вентилятор, рис. 4 и 5).
- При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно или увеличить мощность вытяжки.
- Не намагайтесь змінити технічні характеристики виробу, оскільки це може бути небезпечним.
- Якщо ви не збираєтесь більше використовувати цей пристрій (або у разі заміни на нову модель), перед його утилізацією необхідно зробити його недієвим відповідно до чинного законодавства про захист здоров'я і запобігання забруднення навколишнього середовища, знешкодивши його небезпечні частини, особливо для дітей, які можуть грати з покинутим пристроєм.
- не торкайтесь приладу мокрими або вологими руками або ногами;
- не використовуйте прилад босоніж;
- виробник не несе відповідальність за будь-які збитки, викликані неправильним, помилковим або нерозумним використанням приладу;
- Під час і відразу після операції деякі частини плити досягають дуже високих температур: не торкаючись їх.
- після використання варильної поверхні встановіть ручку у вимкнене положення.
- В разі виходу з ладу газові крани запитуємою обслуговування.

Попередження: під час експлуатації варильна поверхня стає дуже гарячою: не допускайте, щоб діти наближалися до плити!

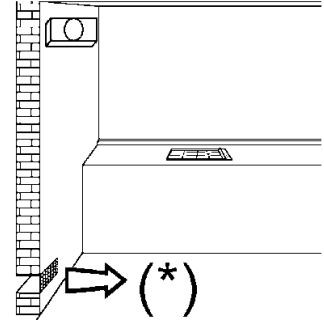
(*) ВХІД ПОВІТРЯ: ДИВ. РОЗДІЛ УСТАНОВЛЕННЯ (ПАРАГРАФИ 5 І 6)



МАЛ. 3



МАЛ. 4



МАЛ. 5

ДОГЛЯД

УВАГА:

перед будь-якою операцією стосовно чистки необхідно відключити прилад від газової та електромережі.

2) РОБОЧА ПОВЕРХНЯ

Періодично мийте гарячою дощечку, емальований підтримку сталеву каструля, емальовані ковпачки пальників "А", "В" і "С" і пальник голови "Т" (див. рис. 6 - 6/А) з теплою водою з милом. Вони також повинні бути очищені пробки "АС" і виявлення полум'я "ТС" (див. рис. 6). Очистіть їх м'яко з невеликим нейловою щіткою, як показано (див. рис. 6/В) і добре просушіть. Чи не мийте в посудомийній машині. Це дуже важливо, щоб очистити поверхню незабаром після кожного використання, коли скло ще прохолодне.

Не дозволяйте оцет, кава, молоко, солоня вода, лимонний або томатний сік залишитися в контакт з емальованих поверхонь протягом тривалих періодів часу.

Не використовуйте для чищення за допомогою абразивних металеві мочалки, порошкові абразивні матеріали або їдкі спреї.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

При операціях з компонентами поверхні слід дотримуватись нижченаведених рекомендацій:

Перевірте, щоб отвори розсікачів «Т» (рис.6) були засмічені.

- *Перевірте, щоб емальовані кришки конфорок «А - В - С» (рис. 6 - 6/А) були правильно встановлені на своїх розсікачах. Вони повинні лежати стійко.*
- *Сітки повинні бути розміщені у відповідних штифтів або на алюмінієвому профілі якщо вони присутні, перевірка стабільності.*
- *Якщо кран повертається погано, не намагайтеся зробити це силою. Зверніться в технічну службу для виконання ремонту.*
- *Не використовуйте парові очисники.*

Примечание. продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.

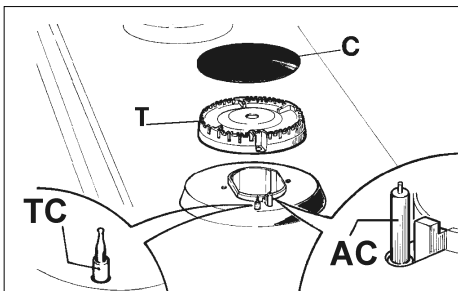


FIG. 6

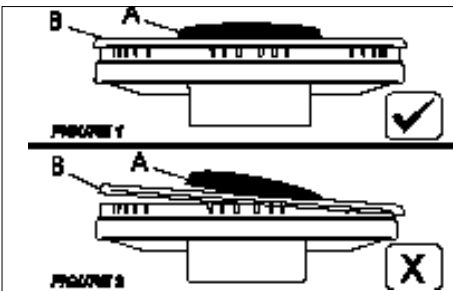


FIG. 6/A

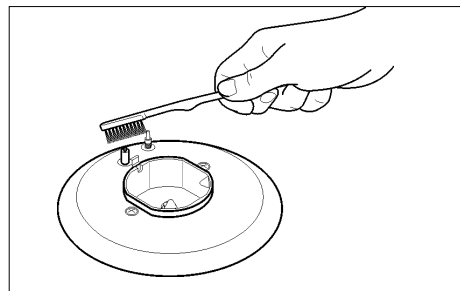


FIG. 6/B

УСТАНОВЛЕННЯ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ

Установлення, всі роботи по регулюванню, видозміни та технічне обслуговування, що описано у цьому розділі, повинно виконуватись тільки кваліфікованими спеціалістами.

Обладнання повинно бути встановлено правильно, у відповідності з діючими нормами та відповідно до інструкцій виробника.

Будь-яка помилка при установленні може заподіяти шкоду людям, тваринам або предметам, за що виробник не є відповідальним.

Всі зміни у пристрої безпеки і автоматичного регулювання приладу протягом його експлуатації повинні виконуватись тільки виробником або кваліфікованим постачальником, що має на це дозвіл.

3) ВБУДУВАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Після зняття зовнішньої упаковки та розпакування внутрішніх рухомих частин переконайтесь, що плита є цілою. Якщо Ви маєте деякі сумніви, краще не використовувати прилад, а звернутися до кваліфікованого персоналу.

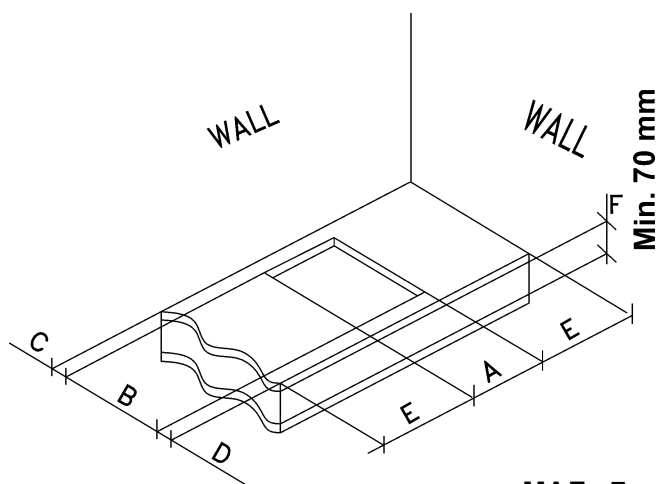
Не слід залишати у межах досягнення дітей елементи упаковки (картон, пакети, пористий полістирол, цвяхи), що є потенційним джерелом небезпеки.

Робоча поверхня повинна розміщуватись у меблях, які мають відповідний отвір для вбудовування згідно з зазначеними розмірами на мал. 7, переконайтесь, щоб їх було дотримано у місці, де буде розміщено робочу поверхню (див. мал. 8).

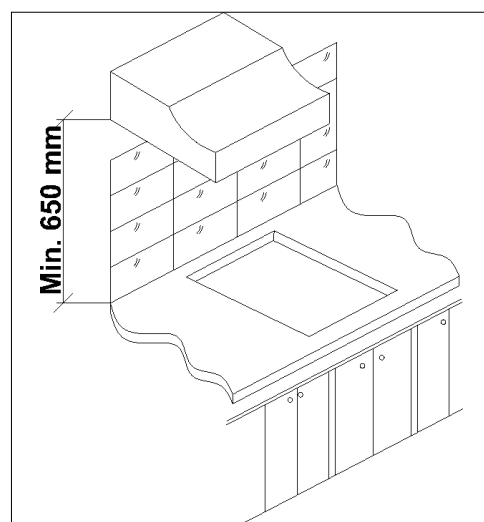
Робоча поверхня класифікується відповідно до 3-го класу і на неї поширюються усі вимоги, передбачені нормами, встановленими до подібних виробів.

РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ (в мм)

	УСТАНОВКА в роде:	A	B	C	D	E	F
CGW 30	B	282	482	59	59	100 мин	70 мин
CGW 60	A	570	480	60	60	175 мин.	70 мин
CGW 70	A	570	480	60	60	165 мин.	70 мин
CGW 90	B	833	475	62.5	62.5	73.5 min.	70 мин



МАЛ. 7



МАЛ. 8

УСТАНОВЛЕННЯ

4) КРІПЛЕННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

УСТАНОВКА начебто: А

Робоча поверхня передбачає спеціальне опорядження (прокладку), що запобігає будь-яку можливість протікання рідини у меблі. Щоб правильно застосувати це кріплення, дотримуйтесь наступного:

- Зняти всі рухомі частини з робочої поверхні.
- Розрізати опорядження (прокладку) на 4 частини по довжині так, щоб розмістити його на 4 сторони склокераміки.
- Перевернути робочу поверхню і правильно встановити прокладку "Е" (мал. 9) під край поверхні таким чином, щоб зовнішня частина прокладки була ідеально підігнана до зовнішнього краю периметру склокераміки. Кінцівки стрічок повинні бути підігнаними та не стирчати.
- Намагатися, щоб прокладка була прикріплена щільно і рівномірно, можна заправляти її з допомогою пальців.

- Помістіть гачки в своїх позиціях, використовуйте отвір немає. 1 в якості довідкових для позиції **бічні** (рис. 10) і отвір № 2 позицій для **задні** (рис. 10/С).
- Безпечні гачки "G" за допомогою гвинтів "F" (рис. 10/А за **бічні**, рис. 10/Д за **задні**).
- Вставте кухонна плита в отвір кухонної шафи, здійснюючи в Up певного рівня сили, щоб отримати більш опору гаків (рис. 10/В за **бічні**, рис. 10/Е за **задні**).
- Щоб уникнути (ненавмисного) дотику до гарячої поверхні плити під час роботи, необхідно встановити дерев'яну прокладку, що фіксується болтами, на мінімальну відстань 70 мм. Від верху (див. мал.7).

УСТАНОВКА: гачки бічні хром

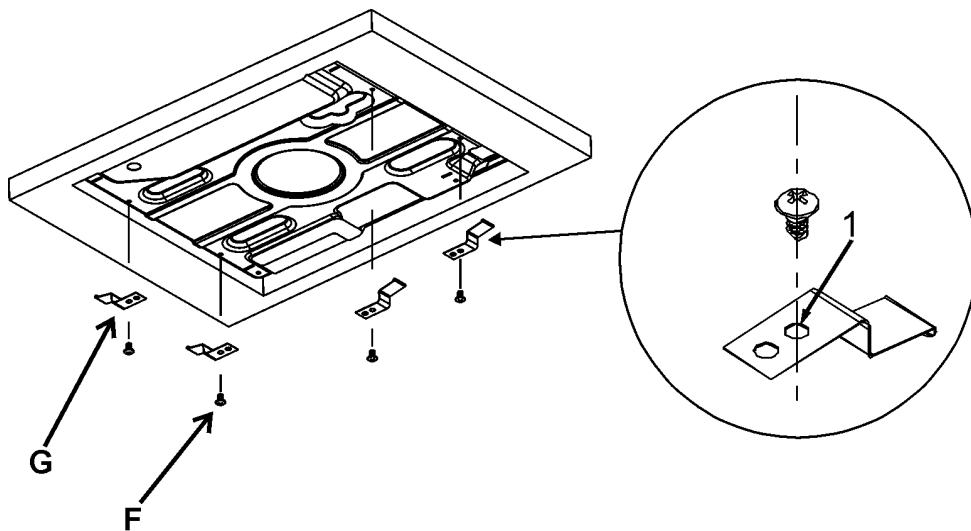


FIG. 10

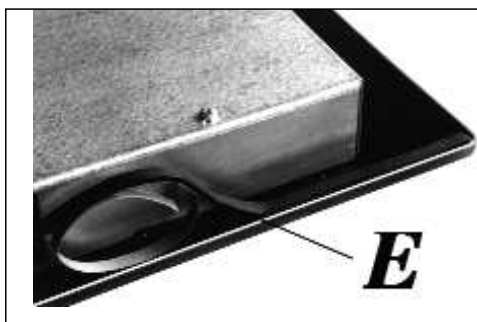


FIG. 9

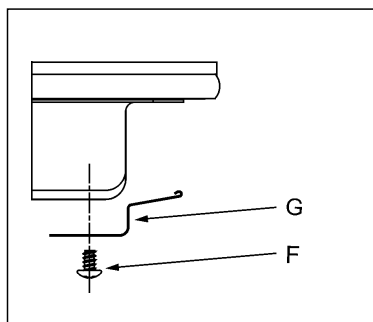


FIG. 10/A

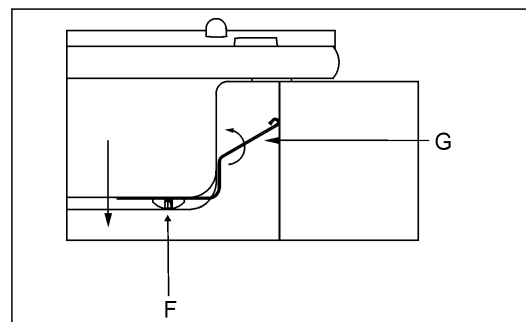


FIG. 10/B

УСТАНОВЛЕННЯ

УСТАНОВКА: гачки задні чорні

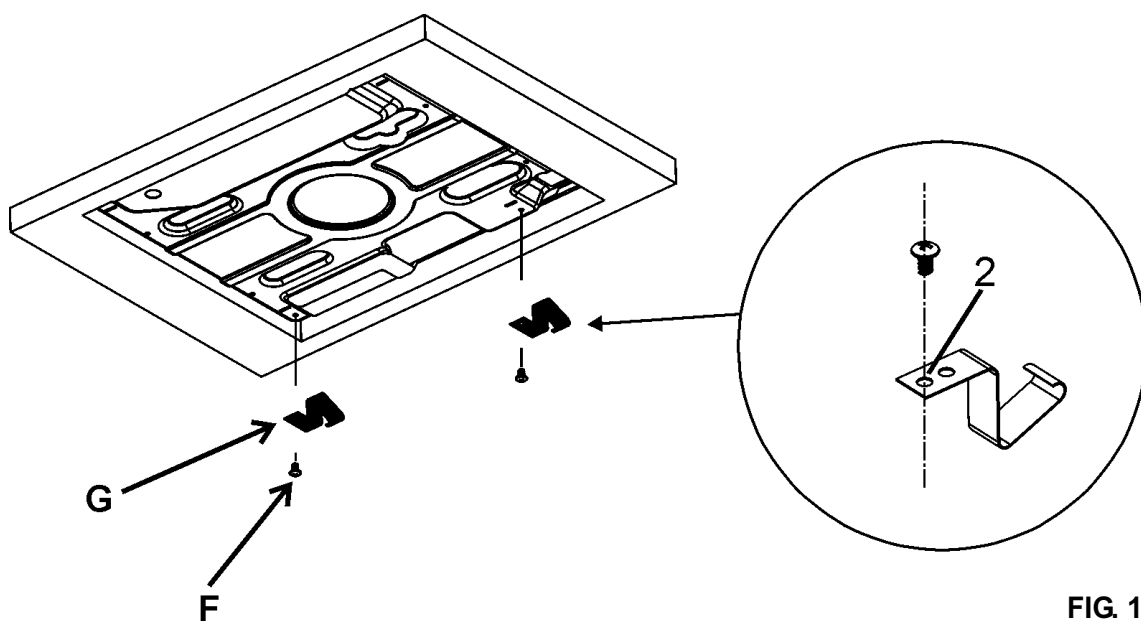
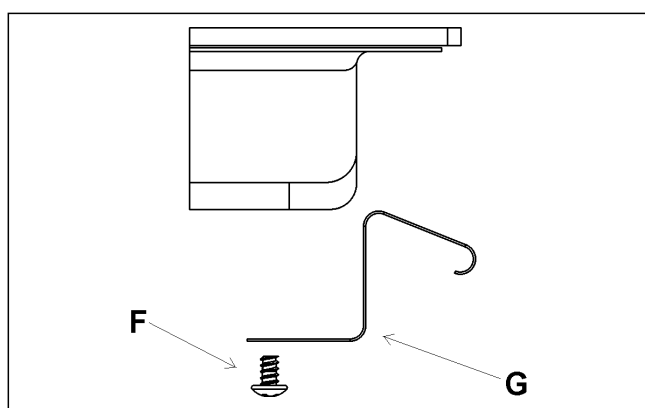
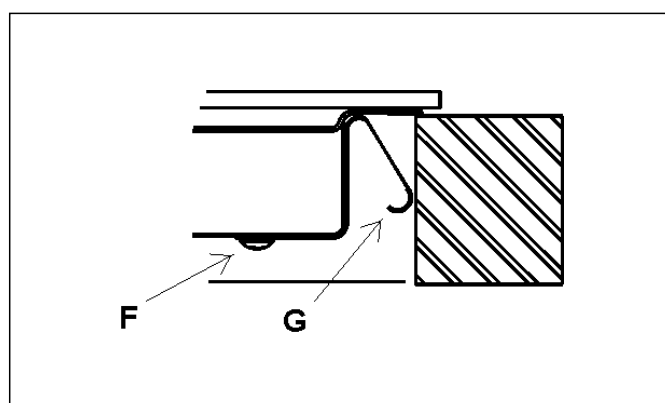


FIG. 10/C



РІС. 10/D



РІС. 10/E

УСТАНОВЛЕННЯ

4/А) КРІПЛЕННЯ РОБОЧОЇ ОВЕРХНІ

УСТАНОВКА начебто: В

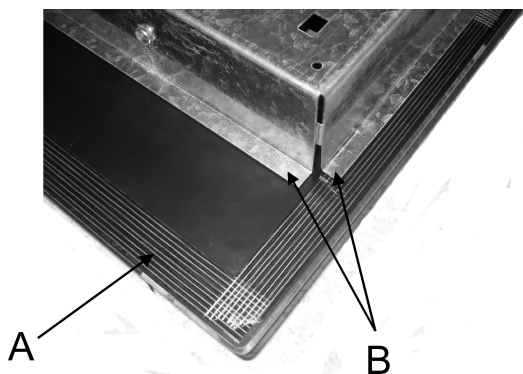
Робоча поверхня передбачає спеціальне опорядження (прокладку), що запобігає будь-яку можливість протікання рідини у меблі. Щоб правильно застосувати це кріплення, дотримуйтесь наступного:

- Зняти всі рухомі частини з робочої поверхні.
- Розрізати опорядження (прокладку) на 4 частини по довжині так, щоб розмістити його на 4 сторони склокераміки.
- Перевернути робочу поверхню і правильно встановити прокладку "Е" (мал. 9) під край поверхні таким чином, щоб зовнішня частина прокладки була ідеально підігнана до зовнішнього краю периметру склокераміки. Кінцівки стрічок повинні бути підігнаними та не

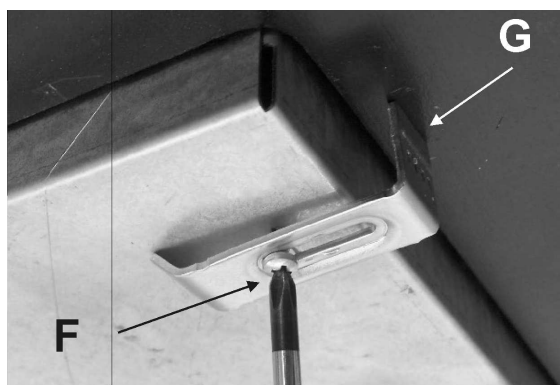
стирчати.

- Намагатися, щоб прокладка була прикріплена щільно і рівномірно, можна заправляти її з допомогою пальців.
- Закріпити плиту з допомогою скоби "S", виступаюча частина якої повинна встановитись в щілину "Н", та закрутити гвинти "F" (мал. В).
- Щоб уникнути (ненавмисного) дотику до гарячої поверхні плити під час роботи, необхідно встановити дерев'яну прокладку, що фіксується болтами, на мінімальну відстань 70 мм. Від верху (див. мал. 7).

Увага: Не дозволяйте скло (А) був розташований безпосередньо на стільниці. це металеве дно "корпус" (В), щоб перебувати в контакт з робочої площини (див. А).



МАЛ. А



МАЛ. В

УСТАНОВЛЕННЯ

ОБОВ'ЯЗКОВІ ПРАВИЛА ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ

Важливо звернути увагу спеціаліста, який буде виконувати установку, що бокові стінки меблів не повинні перевищувати висоту робочої поверхні. Окрім того, задня стінка та можливе навколишнє оточення поверхні повинні витримати температурний перегрів 90 °С.

Клей, що з'єднує пластикову пластину з меблями, має бути стійким до температури не менш ніж 150 °С для запобігання роз'єднання обшивки.

Установлення робочої поверхні слід виконувати відповідно до діючих правил.

Цей прилад не зв'язаний з будь-яким пристроєм евакуації продуктів горіння. Тому він має бути установлений згідно з вищенаведеними правилами. Особливу увагу потрібно звернути на використання зазначених нижче приладів, що забезпечують хорошу вентиляцію.

5) ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

Для правильного функціонування робочої поверхні необхідно встановити її у приміщенні, яке б постійно вентильовалося.

Об'єм необхідного повітря, що вимагається правилами при звичайному горінні газу до вентиляції приміщення, не може бути менш ніж 20 куб.м. Природний потік повітря повинен постійно надходити прямим шляхом через вентиляційні отвори у стінах, що виходять назовні і мають мінімальний переріз 100 кв.см. (див. мал. 3).

Ці отвори слід виконати таким чином, щоб їх було неможливо закрити.

Дозволяється також користуватися штучною вентиляцією з приміщення, що знаходиться рядом, з суворим дотриманням діючих норм.

Використання приладу для приготування їжі на газі веде до підвищення температури і вологості в приміщенні. Тому в приміщенні кухні повинна бути хороша вентиляція, для чого необхідно тримати відкритими природні вентиляційні отвори або має бути встановлено механічне вентиляційний пристрій. При інтенсивному і тривалому використанні приладу може знадобитися додаткова вентиляція (відкривання вікна та ефективного провітрювання або включення механічного вентиляційного пристрою).

Дозволяється також користуватися штучною вентиляцією з приміщення, що знаходиться рядом, з суворим дотриманням

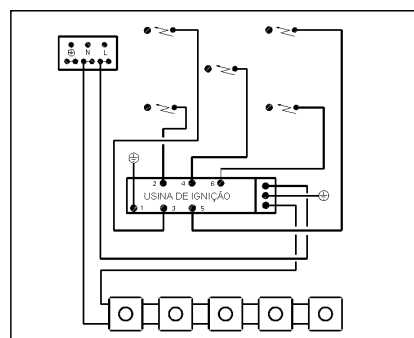
діючих норм.

6) РОЗМІЩЕННЯ ТА ПРОВІТРЮВАННЯ

Робочі газові поверхні повинні завжди виводити продукти горіння за допомогою витяжки, пов'язаної з димоходом, або димової труби, що виходить назовні (мал. 4). Якщо такої можливості немає, допускається використання вентилятора, який розміщується біля вікна чи на стіні таким чином, щоб виходив назовні; ним потрібно користуватися водночас із приладом (мал. 5), при цьому слід дотримуватись правил стосовно вентиляції, передбачених діючими нормами.

Ескерту көрсеткіші: "Қосу алдинда аспап баптауин қосу шарттарына сәйкес келетінін тексеру (газ түрі мен газ қисими)." "Аспап баптауин баптау параметрлері маркіровкада келтірілген." Аспапти түтін жолимен байланистируға болмайди. Аспап қолдану нұсқаулығы мен қолданистағы ережелер шарттарымен сәйкес орналасуи Керек. Тұрғынжайди желдету шараларина Назар аудару Керек

ВАЖЛИВО: для ідеальної установки, налаштування або зміни плита з використанням інших газів, необхідно використовувати кваліфікованим фахівцем: Недотримання цього правила призводить до розпаду гарантії.



МАЛ.11/А

УСТАНОВЛЕННЯ

7) ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Перед тим, як підключити прилад, необхідно переконатися у тому, що дані, зазначені на розпізнавальній етикетці, яка розташована у нижній частині коробки, збігаються із тими, що існують у розподільній мережі.

Етикетка, що наводиться на останній сторінці цієї інструкції і така, що розташована у нижній частині коробки, визначають правила регулювання приладу, вид газу та робочий тиск.

Якщо газ розподіляється по газових трубах, слід підключати робочу поверхню до джерела подачі газу:

- до гнучкої труби із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина якої не повинна перевищувати 2 метри з кріпленням ущільнення. Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди.
- До прямої металевої труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з різьбленням відповідно до норми EN 10226.

Якщо газ споживається безпосередньо з балона, живлення плити здійснюється за допомогою регулятора тиску; прилад слід підключати:

- До мідної труби згідно з нормою, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з механічним ущільненням відповідно до норми.
- До гнучких труб із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина яких не повинна перевищувати 2 метри та з герметичним ущільненням. Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди. До гнучкої труби рекомендується

приєднати спеціальний адаптер, який можна придбати у торговельній мережі, щоб забезпечити з'єднання тримача гуми регулятора тиску, який змонтовано на балоні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Слід пам'ятати, що газова муфта на подачі газу повинна мати циліндричне зовнішнє різьблення 1/2 дюйма відповідно до норми EN 10226.

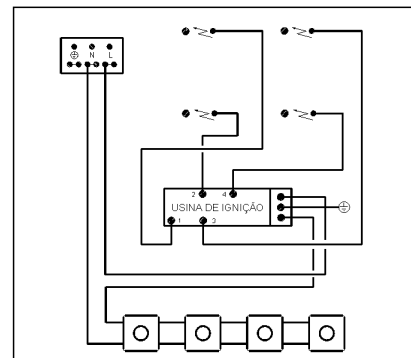
Прилад відповідає вимогам Європейських Директив, що наводяться нижче:

ВАЖЛИВО:

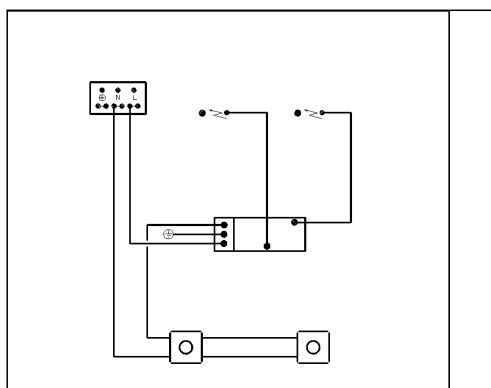
Пристрій відповідає положенням підзаконних актів щодо європейських директив:

- 2009/142 / ЄС (до 20 квітня 2018 року);

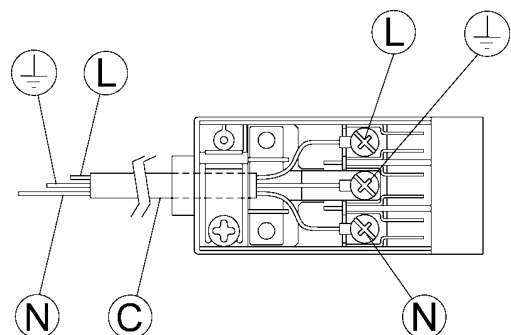
- Регламент (ЄС) 2016/426 (від 21 квітня 2018 року).



МАЛ.11/B



МАЛ. .11/C



МАЛ. 11

УСТАНОВЛЕННЯ

8) ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

ВАЖЛИВО: Встановлення повинне проводитися відповідно до інструкцій виробника. Неправильне встановлення може призвести до нанесення травм людям, тваринам, або до спричинення матеріальних збитків, за які виробник не несе відповідальність.

Електричне підключення необхідно виконувати відповідно до діючих правил та нормативних положень стосовно газоелектричного обладнання.

Перед підключенням пересвідчитись:

- Напруга матчу, що зазначено на табличці, і що розмір електричні дроти може витримувати навантаження, які також зазначені на етикетці.
- напруга відповідає значенню, що вказане на паспортній табличці, і що переріз дротів електропроводки може витримувати навантаження, які також зазначені на паспортній табличці.
- що розетка або електрообладнання мають ефективне заземлення згідно з діючими нормативними положеннями. За недотримання цих положень Виробник ніякої відповідальності не несе.

Підключення до електромережі з допомогою розетки:

- Приєднати до шнура живлення "С" (див. мал. 11) штепсельну вилку відповідно до навантаження, вказаного на етикетці.
- З'єднати проводи, як зображено на схемі мал.11, дотримуючись нижченаведеного:

Буква L (фаза) – провід коричневий;

Буква N (нуль) – провід голубий;

⏚ Заземлення = провід зелено-жовтий.

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб в жодному місці не перегрівався до температури 90 °C.
- Не використовувати для підключення адаптери, подовжувачі і таке інше, що може спричинити пошкодження електрообладнання внаслідок перегрівання.
- Після вбудовування розетка має знаходитися у легкодоступному місці.

Пряме підключення до електромережі:

- Переконайтеся, що ця влада точка заземлений належним чином. Подивіться на підключення електричних схем (мал. 11/A - 11/B-C).
 - Встановити між приладом та електромережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, мінімальна відстань між контактами якого = 3мм.
 - Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.
 - Як альтернатива, електропідключення можна захистити за допомогою диференціального перемикача високої чутливості.
- Наполягаємо на підключенні заземлювального проводу зелено-жовтого кольору до ефективного заземлення.

Перед виконанням будь-яких робіт на електрообладнанні, з'єднання повинно бути відключено в мережі.

Якщо для установки необхідно внести зміни в електричну проводку або розетка не сумісна з вилкою шнура живлення плити, усі зміни і заміни повинні виконуватися кваліфікованим персоналом. Особливо необхідно врахувати, щоб перетин проводів і потужність розетки були достатні, виходячи зі споживаної потужності плити.

ВАЖЛИВО!:

всі наші продукти відповідають з Європейські норми і відносні зміни. Продукт тому відповідати вимоги Європейського Directivesin силою щодо:

- **Електромагнітна сумісність (EMC);**
- **Електрична безпека (LVD);**
- **Обмеження використання деяких небезпечних речовин (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

РЕГУЛЮВАННЯ

Перед будь-якою операцією з регулювання слід вимкнути електроживлення.

Після закінчення наладки або регулювання вірогідне опечатування повинно бути виконано спеціалістом.

Регулювання газової суміші не є обов'язковим для пальників робочої поверхні.

9) КРАНИ

Регулювання позиції "Мінімум":

- Запалити пальник та встановити ручку в позицію "мінімум" (маленьке полум'я, мал. 1).
- зніміть ручку M (Мал. 12 та 12A) стаціонарного вентиля; для цього натисніть на його щуп. Гвинт регулювання мінімального потоку знаходиться на боковій частині вентиля (Мал. 12) або на внутрішній частині щупа. В будь-якому разі виконувати регулювання слід за допомогою маленької викрутки D на боковій частині вентиля (Мал. 12) або через отвір C всередині щупа вентиля (Мал. 12A).
- поверніть регулятор вправо або вліво та відрегулюйте полум'я до мінімального рівня.

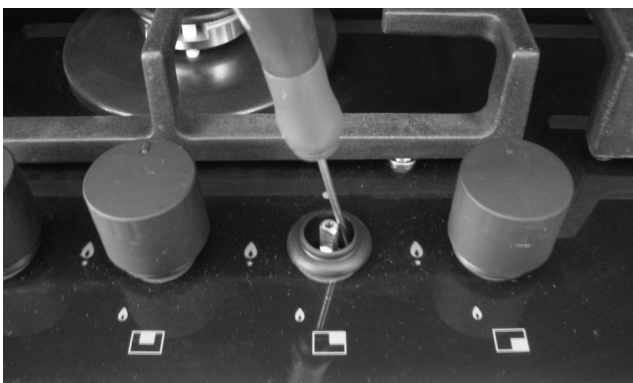
На мінімальному рівні полум'я не повинно бути занадто сильним, але горіння мусить бути безперервним та стабільним. Встановіть зняті компоненти на місце.

Вищенаведене регулювання виконується тільки для пальників, що працюють на G20, тоді ж як у випадку G30 гвинт повинен бути заблокований до кінця у напрямку за годинниковою стрілкою.

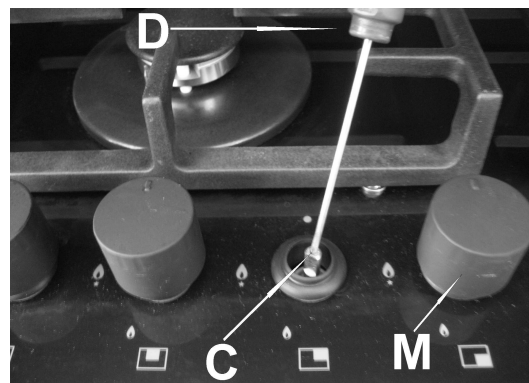
Для того щоб перевірити стабільність роботи пальника, поверніть ручку від мінімального положення в максимальне положення тричі протягом секунди. Полум'я не повинно відключитися.

Масило газових кранів

Якщо кран заблокований, не застосовувати силу, і зверніться до Служби Технічної підтримки.



МАЛ. 12



МАЛ. 12/A

ВИДОЗМІНЕННЯ

10) ЗАМІНА ФОРСУНОК

Пальники розраховані на роботу з різним газом, для чого монтують відповідні форсунки. Для заміни форсунки необхідно зняти головку пальника та з допомогою прямого ключа викрутити форсунку (див. Мал. 13-13/A) та замінити її на іншу, відповідно до газу.

Рекомендуємо енергійно зафіксувати форсунку.

Після виконання вищенаведеної заміни, майстер повинен відрегулювати роботу пальників, як описано в параграфі 9,

провести опечатування вірогідних місць регулювання або попереднього регулювання та прикласти до плити, замість існуючої, відповідну етикетку з даними нового регулювання Вашої робочої поверхні. Ця етикетка є в комплекті разом з форсунками для заміни.

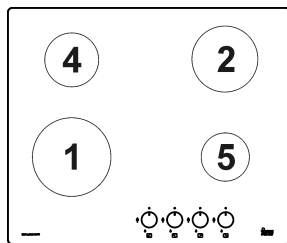
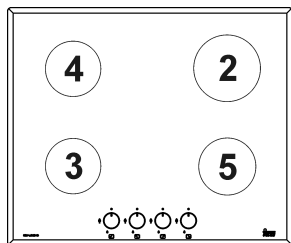
Для оптимального вирішення заміни приводимо таблицю витрат, теплової продуктивності пальників, робочого тиску для різного газу та діаметрів форсунок.

ТАБЛИЦЯ

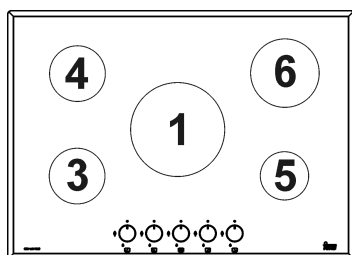
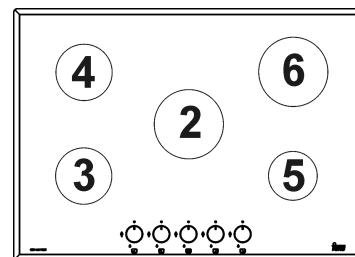
ПАЛЬНИКИ		ТИП ГАЗУ	РОБОЧИЙ ТИСК мбар			СПОЖИВАНН Я		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 mm	СПОЖИВАННЯ (Вт)	
№	Название		номі.	мін.	Макс	г\г	л\г		МІН.	МАКС.
1	потрійну корону (версія 3.75 kW)	G30 - бутан	30	25	35	254		95 B	1800	3500
		G20 - природний	13	10	16		357	165 B	1800	3750
1	подвійна корону (версія 5 kW)	G30 - бутан	30	25	35	345		2 x 71 B + 44 B	1800	4750
		G20 - природний	13	10	16		476	2 x 1,23 B + 80 B	1800	5000
2	швидкий	G30 - бутан	30	25	35	174		79	900	2400
		G20 - природний	13	10	16		229	117 Y	900	2400
3	полу низькі	G30 - бутан	30	25	35	102		58	550	1400
		G20 - природний	13	10	16		133	91 Y	550	1400
4	полу	G30 - бутан	30	25	35	127		68	550	1750
		G20 - природний	13	10	16		167	102 Y	550	1750
5	середній	G30 - бутан	30	25	35	73		51	450	1000
		G20 - природний	13	10	16		95	85 X	450	1000
6	Швидкий	G30 - бутан	30	25	35	174		79	900	2400
		G20 - природний	13	10	16		229	117 Y	900	2400

ВИДОЗМІНЕННЯ

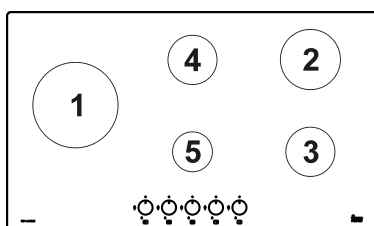
РОЗМІЩЕННЯ ПАЛЬНИКІВ



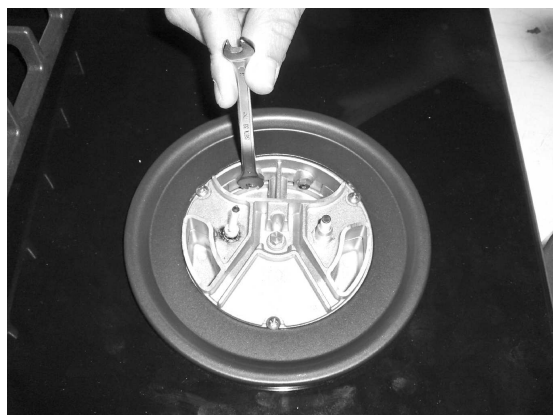
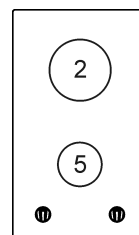
версія 3.75 кВт



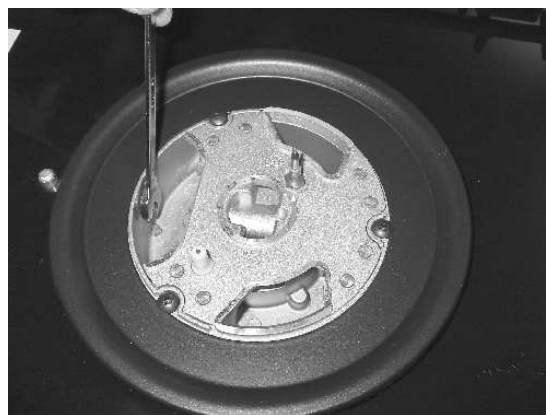
версія 3.75 кВт



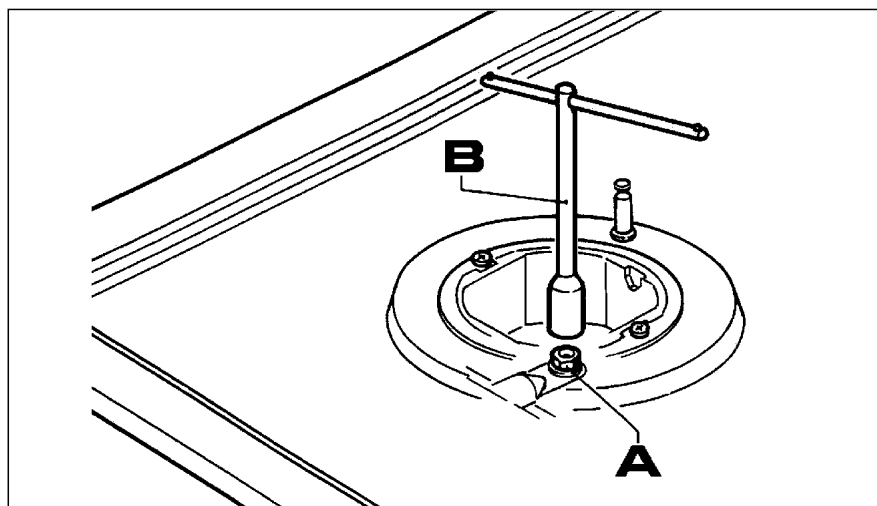
версія 5 кВт



МАЛ. 13



МАЛ. 13/А



МАЛ. 13/В

ДОГЛЯД

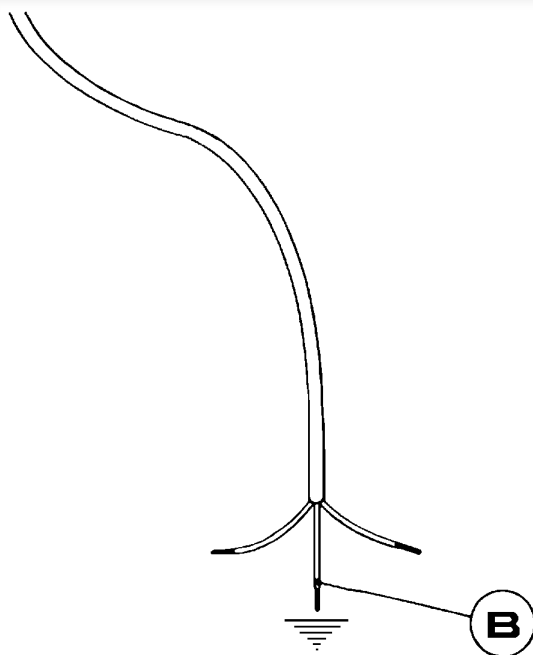
ТИП ТА ПЕРЕРІЗ ШНУРІВ ЖИВЛЕННЯ

ТИП РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ	ТИП ПРОВОДУ	ОДНОФАЗНЕ ЖИВЛЕННЯ
Газова	H05 RR-F	Переріз 3 x 0.75 мм ²

УВАГА!!!

В разі заміни шнура живлення заземлювальний провід "В" повинен бути довшим за фазовий (мал. 14), і також слід дотримуватись положень параграфу 8.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:
ОБСЛУГОВУВАННЯ МАЄ ВИКОНУВАТИ
ТІЛЬКИ УПОВНОВАЖЕНИЙ ПЕРСОНАЛ.**



МАЛ. 14

У разі виходу з ладу або зубчастим дроти стягнути шнур і не торкайтесь до нього. Крім того, пристрій від джерела живлення і вимкніть. Зателефонуйте в найближчий сервісний центр, щоб дозволити фахівцям вирішити цю проблему.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ НА РОЗПІЗНАВАЛЬНІЙ ЕТИКЕТЦІ

4 ПАЛЬНИКА (60)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 - бутан = 30 мбар

G20 - природний = 13 мбар

Σ Q_n Ном.тепл. потужності газу = 6.55 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 476 г/ч

НАПРУГА = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

4 ПАЛЬНИКА (60)

(потрійну корону залишили)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 - бутан = 30 мбар

G20 - природний = 13 мбар

Σ Q_n Ном.тепл. потужності газу = 8.90 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 647 г/ч

НАПРУГА = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 ПАЛЬНИКА (70)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 - бутан = 30 мбар

G20 - природний = 13 мбар

Σ Q_n Ном.тепл. потужності газу = 8.95 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 651 г/ч

НАПРУГА = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 ПАЛЬНИКА (70)

(Потрійний Корони Центральної)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 - бутан = 30 мбар

G20 - природний = 13 мбар

Σ Q_n Ном.тепл. потужності газу = 10.30 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 749 г/ч

НАПРУГА = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

5 ПАЛЬНИКА (90)

(Подвійну корону залишили)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 - бутан = 30 мбар

G20 - природний = 13 мбар

Σ Q_n Ном.тепл. потужності газу = 11.55 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 840 г/ч

НАПРУГА = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

2 ПАЛЬНИКА (30)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 - бутан = 30 мбар

G20 - природний = 13 мбар

Σ Q_n Ном.тепл. потужності газу = 3.40 кВт

Σ Q_n L.P.G. = 247 г/ч

НАПРУГА = 220 – 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

ТЕХНІЧНІ ДАНІ РЕГУЛЮВАННЯ ГАЗУ

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Наша продукція, перед тим, як залишити фабрику, була відлагоджена та випробувана кваліфікованим та досвідченим персоналом з метою забезпечення найкращих результатів роботи.

Оригінальні запчастини та аксесуари можна замовити та придбати тільки в наших сервісних центрах та уповноважених магазинах.

Кожний ремонт або полагодження та регулювання повинні бути виконані кваліфікованим персоналом та з максимальною уважністю.

Виходячи з вищезазначеного, радимо завжди звертатись до Вашого продавця або ж до нашого сервіс-центру, зазначивши марку, модель, заводський номер та неполадку Вашої плити. Всі ці відповідні дані знаходяться на розпізнавальній етикетці в нижній частині приладу та на упаковці.

Подібна інформація допоможе представнику сервіс-центру підібрати необхідні запчастини і гарантує своєчасне та ефективне обслуговування.

Радимо внести ці дані, щоб завжди мати їх під рукою.

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСЬКИЙ НОМЕР:

Зберігайте цей гарантійний талон або лист технічних даних з Довідника Інструкції протягом всього терміну служби приладу. Вона містить важливі технічні дані.



На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой EC 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.



www.teka.com

**Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo, 17
39011 Santander
+34 942 355 050**