Hob

Use and installation instructions

GB

Варочная панель

RU

Руководство по эксплу атации и монтаж

Contents

For the User

For Your Safety....3

Description of the hob....4

Instructions for use....5

Cleaning and maintenance....7

For the Installation Technician

Technical data....8

Instructions for the installation technician....9

Electrical connection....11

Adapting to the different types of gas....12

Building into fitted kitchen units....13

Guide to reading the instructions

The following symbols will help you when reading the instructions:

Safety information

"Step by step" instructions

Suggestions and Advice

Information concerning environmental protection

This appliance complies with the following EEC Directives:
- 2006/95 and 90/683 (relating to Low Voltage);
- 89/336 (relating to Electromagnetic Compatibility);
- 90/396 (relating to Gas Appliances)
- 93/68 (relating to the General Standards) and subsequent amendments.

⚠ For Your Safety

These instructions have been drawn up for your safety and that of others. You are therefore requested to read them carefully before installing and using the appliance. Keep this instruction manual for future reference as necessary. If the appliance is sold or moved, make sure that the manual is handed over to the new user.

Installation

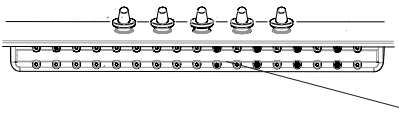
- Installation of the appliance and its connection to the electrical mains **must only be carried out by QUALIFIED STAFF**.Before any procedure, it is important to check that the appliance is **DISCONNECTED** from the electrical mains.
- It is risky to modify or attempt to modify the characteristics of this product.
- After removing the appliance from the packaging, make sure that it is undamaged and that the electrical lead is in perfect condition.Otherwise, contact your dealer before putting the appliance into operation.
- The Manufacturer declines all responsibility in case of failure to comply with the accident prevention regulations.
- Make sure that air is able to circulate freely around the appliance.Poor ventilation produces a shortage of oxygen.
- Make sure that the appliance is supplied with the type of gas indicated on the relative sticker next to the mains gas connection pipe.
- **Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed.Ensure that the room is well ventilated by keeping the air intakes open and in good working order or by installing an extractor hood with discharge pipe.**
- **If the appliance is used intensively for a long time the effectiveness of the ventilation will have to be increased, for example by opening a window or increasing the power of any electric extractor fan.**

During use

- This product is designed to cook foods inside ordinary homes and for non-professional purposes.It should not be used for any other purpose.
- After using the appliance, make sure that all controls are in "CLOSED" or "OFF" position.
- If you use an electrical socket close to this appliance, take care that the cables of the appliances you are using do not touch it and are far enough away from the hot parts of this appliance.

Accident Prevention

- The appliance must not be used be people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.
- The exposed parts of this appliance heat up during cooking and remain hot for some time even after it is switched off. Keep children well away until the appliance has cooled down.



WARNING:
the screws on the hob's bottom casing must absolutely never be unscrewed.

Cleaning and maintenance

- Keep the appliance thoroughly cleaned.Food residues may cause fire risks.
- A steam cleaner is not to be used cleaning this appliances.
- In the instance of malfunctions, never attempt to repair the appliance yourself. Repairs by unskilled persons may cause damage and accidents.First refer to the contents of this manual.If you do not find the necessary information, contact your nearest Service Centre.Servicing work on this appliance must be carried out by an authorised Technical Service Centre.Always request the use of original spare parts.

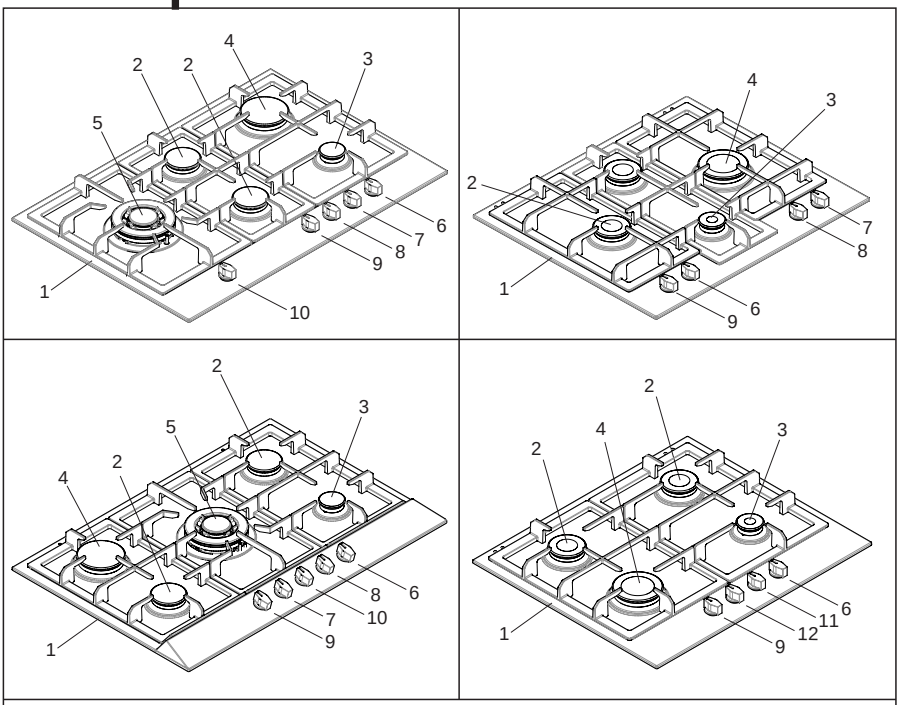
Environmental protection advice

- All the materials used are environmentally compatible and recyclable.Please make your contribution to conserving the environment by using the separate waste collection channels available.

  Decommissioned appliances

- Appliances which are no longer used or usable are not worthless waste.Through environment-friendly disposal, a number of materials used in the production of your appliance can be recovered.
- Find out about the current disposal options from your specialist dealer, or your local authority.
- **Before scrapping the appliances, cut the power supply lead and make it unusable.**

Description of the hob



1. Hob
2. Semi-rapid burner
3. Auxiliary burner
4. Rapid burner
5. Triple flame burner
6. Auxiliary burner control knob
7. Rapid burner control knob
8. Semi-rapid burner control knob (rear)
9. Semi-rapid burner control knob (front)
10. Triple flame burner control knob
11. Semi-rapid burner control knob (left)
12. Semi-rapid burner control knob (right)

Instructions for use

The hob control knobs

The meanings of the symbols in the control zone are as follows:

■ no gas flow

maximum gas flow

minimum gas flow

All operating positions must be set between the maximum and minimum flow settings, and never between the maximum setting and the closed position.

(symbol present on version with lighting integrated in the control knob.)

Lighting the burners

To obtain a flame more easily, light the burner before placing a cooking utensil on the pan stand.

To light a burner, proceed as follows: push the knob of the burner fully down and turn it anticlockwise to the "maximum flow" setting symbol.

This setting is also marked with the ignition symbol ( ). The flame will ignite automatically.

- After lighting the flame, hold the knob down for about 10 seconds to allow the thermocouple (FIG. 1-C) to warm up and deactivate the safety valve, which would otherwise cut off the gas flow.

Then, **check that the flame is even** and turn the control knob to adjust the flame as required.

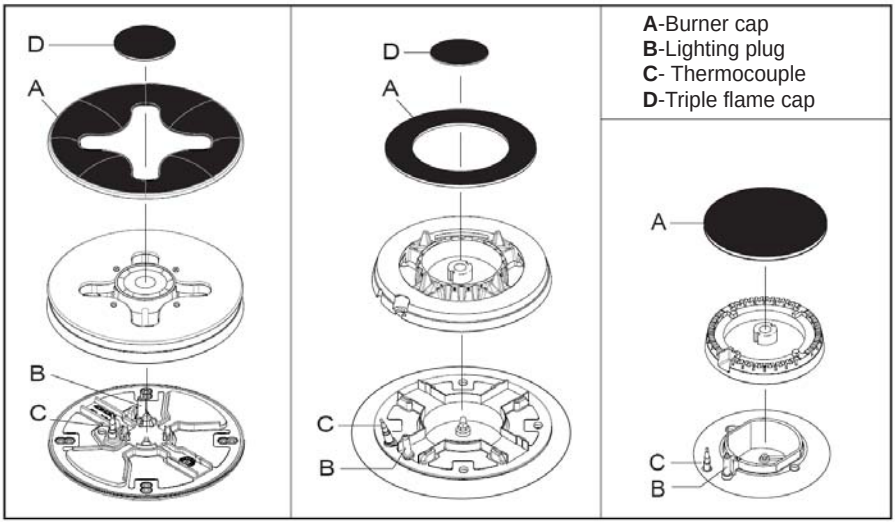
Never operate the ignition deice for more than 15 seconds. If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the ignition and wait at least 1 minute before retrying.

In the instance of a power cut, place a flame near the burner and proceed as already described. If the flame does not light after a few attempts, check that the "burner cap" and "flame cap" (fig.1) are correctly positioned.

To turn off the flame, turn the control knob clockwise to the ■ symbol.

Before removing pans from the burners, always lower or turn off the flame.

Always turn the flame down or off before removing pans from the burners. If the burner flame accidentally goes out, turn the control knob off and do not try to relight it for at least 1 minute.



A-Burner cap
B-Lighting plug
C- Thermocouple
D-Triple flame cap

Fig. 1

For correct use of the hob

For lower gas consumption and better efficiency, use only flat-bottomed pans of dimensions suitable for the burners, as shown in the table on the right.Also, as soon as a liquid comes to the boil take care to turn the flame down to a level that will just keep it boiling.

Burner	minimum diameter	maximum diameter
Large (rapid)	180 mm.	220 mm.
Medium (semi-rapid)	140 mm.	180 mm.
Small (Auxiliary)	120 mm.	140 mm.
Triple Flame	220 mm.	260 mm.

During cooking processes involving fats or oils, watch your foods carefully because these substances may catch fire if brought to high temperatures.

Stainless steel may become discoloured if overheated. Prolonged cooking with ollar stones, earthenware pots or cast iron plates is therefore not recommended. The use of aluminium foil to protect the hob when in operation is also forbidden.

Ensure that pans do not protrude beyond the edges of the hob and are placed in the centres of the burners to reduce gas consumption.

Do not place unstable or misshapen pans on the burners; they might tip over or spill their contents, causing accidents.
Pans must not project into the control zone.

Cleaning and maintenance

Before each operation, disconnect the appliance from the electrical mains and allow it to cool down.

General cleaning

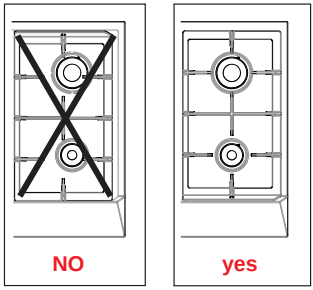
Wash enamelled parts with lukewarm water and detergent; do not use abrasive products which might damage them.
Wash the flame caps and burner caps often with boiling water and detergent, taking care to remove all deposits.
Rinse stainless steel parts thoroughly with water after use and dry with a soft cloth.
Do not leave acid or alkaline substances (e.g. vinegar, salt, lemon juice, etc.) on the hob.
For stubborn dirt, use ordinary non-abrasive detergents or specific commercial products.
We strongly advise you not to use scouring pads, steel wool or acids for cleaning.

The pan stands

Hobs are fitted with thin, lightweight enamelled steel pan stands, or thicker, heavier cast iron ones.
The pan stands can be removed from the hob for more effective cleaning.

Cast iron pan stands should not be rested on the hob out of position as they may scratch or damage it.
Enamelled steel pan stands are dishwasher-friendly.
After washing, put the pan stands back in place and ensure that they are positioned correctly.
For the best operation, check that the pan stands are over the centres of the burners, as shown in figure 2.

Fig. 2



Ignition plug

Automatic burner ignition is provided by a ceramic "plug" and a metal electrode (B in fig.1). Periodically clean these parts of the hob thoroughly. In addition, to avoid ignition difficulties, check that the cavities in the burner are not obstructed.

Routine maintenance

Have the condition and efficiency of the gas pipe and the pressure regulator (if installed) checked periodically.

If anomalies are found, do not request repairs but have the faulty part replaced.

Technical Data

Burner power in kW: Small auxiliary burner Medium semi-rapid burner Large rapid burner Triple flame burner Triple flame burner dual Triple flame burner dual	 1,00 1,75 3,00 3.80 4,20 (G30/G31) 4,50 (G20)
Gas intake connection	G 1/2”
Electricity supply	220 / 230 V ~ 50 Hz
Class of appliance:	3

BURNER TYPE	MAXIMUM OUTPUT	MINIMUM OUTPUT	G 20 20 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
	kW	kW	Nozle marking 100/mm	Cons. m³/h	Nozle marking 100/mm	Cons. g/h
Auxiliary burn.	1,00	0,33	72	0,095	50	73
Semi-rapid burn.	1,75	0,48	97	0,167	65	128
Rapid burn.	3,00	0,75	115	0,286	85	219
Triple flame burn.	3,80	1,35	135	0,363	98	277
Triple f. burn.Dual	4,20	1,45			66	306
Triple f. burn.Dual	4,50	1,45	105	0,429		
Triple f. burn.Dual (internal core)	1,00	0,33	71	0,095	50	73

By-pass diameters

Burner	Ø of tap by-pass in 100ths of a mm
Auxiliary	27
Semi-rapid	31
Rapid	42
Triple flame	57
Triple f. Dual (total core)	60
T. Corona Dual (internal core)	27

Instructions for the installation technician

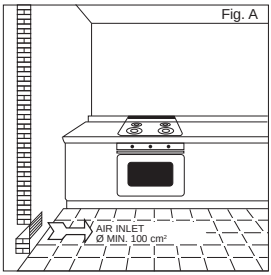
CAUTION: This appliance must only be installed and used in rooms with permanent ventilation to local standards.
Installation of the appliance and its connection to the electrical mains must only be carried out by QUALIFIED STAFF.
Before any procedure, it is important to check that the appliance is DISCONNECTED from the electrical mains.The Manufacturer declines all responsibility for any damage deriving from installation in breach of the regulations in force or from failure to comply with the accident prevention regulations.

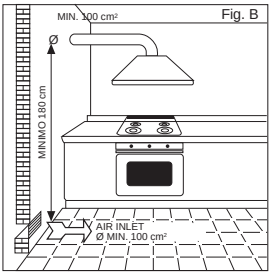
Installation premises

For proper operation of a gas appliance, the air necessary for the combustion of the gas must be able to flow into the room naturally.The air must flow into the room directly through openings in the outside walls.These openings must have an unobstructed cross-section of at least 100 cm2 (fig. A).Remember that the amount of air necessary for combustion must be no less than $2m^3/h$ for each kW of power (see total power in kW on the appliance nameplate).

This opening must be constructed so that it will not be obstructed from indoors or out and placed close to the floor, preferably on the side opposite to that on which the flue gases are discharged.If it is not feasible to provide these openings in the room where the appliance is installed, the necessary air may be taken from an adjacent room, provided that:

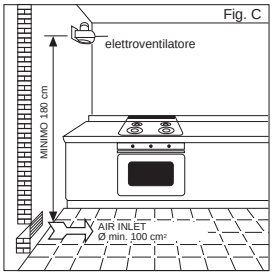
• this room is not a bedroom or a hazardous environment;
• this room is not in a vacuum;
• the ventilation between the room where the appliance is installed and the adjacent room is guaranteed by permanent openings.





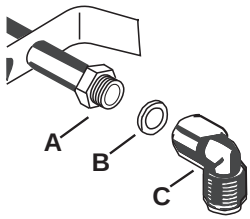
Discharge of flue gases

Gas cooking appliances must discharge their flue gases through hoods connected directly to flues or the outdoors.If it is not possible to install the hood (fig. B) an electric fan must be installed on the outside wall or the window of the room, provided it is possible for the ventilation opening to be increased in proportion to the delivery rate of the fan (fig. C).For a kitchen, the delivery rate of this electric fan must guarantee an hourly air exchange of 3-5 times its volume.In both instances, the use of flues already used by other appliances to discharge the flue gases is forbidden.



Connection to the gas supply

The gas connection must be made in accordance with the local standards.When installing fit a safety tap at the end of the pipeline.The appliance leaves the factory tested and set for the type of gas indicated on the plate inside the bottom guard, close to the gas connection pipe.Make sure that the type of gas to be supplied to the appliance is the same as that shown on the plate.
Otherwise, follow the instructions provided in the "Adapting to different types of gas" section.
For maximum efficiency and minimum consumption, make sure that the gas supply pressure complies with the values shown in the table of "Burner characteristics". If the pressure of the gas used is different from that specified (or variable), a suitable pressure regulator must be installed on the supply pipeline.
The union must be fitted on the end of the gas train, complete with GJ 1/2" threaded nut, fitting the gasket between the components as shown in the illustration.The gaskets must comply with the local standards.Screw the parts together without forcing, fit the union so that it points in the direction required then tighten all parts.



A) End of gas train with nut
B) Gasket
C) Adjustable union

Connection

Make the connection to the gas system using a rigid metal pipe and regulation unions, or with a stainless steel hose complying with the local standardì .If metal hoses are used, take care that they do not come into contact with mobile parts and are not crushed.This must also be checked if the hob is to be combined with an oven.
The gas intake connection of the appliance has a 1/2" male thread.
When making the connection, take care not to apply stresses of any kind to the appliance.

When the installation is complete, always check that all the unions are absolutely tight using a soapy solution.Never use a flame to make this check.

Electrical connection

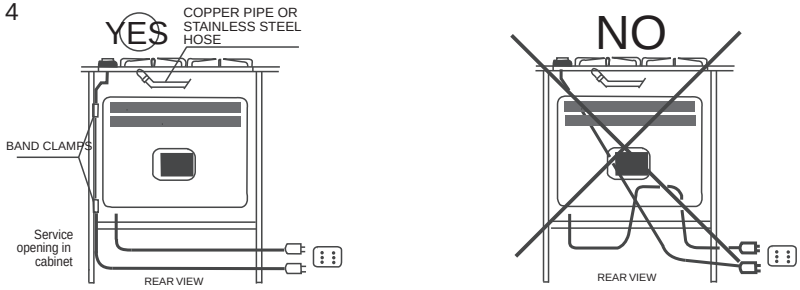
The appliance is prefitted to operate with a power supply voltage of 220/ 230 V singl-ephase.The connection must be made in accordance with the regulations and laws in force.

Before making the connection, make sure that:

1) the safety circuit-breaker and the electrical system are able to withstand the load of the appliance (see nameplate).
2) the power supply system has an earth connection in good working order in accordance with the regulations in force;
3) the socket or omnipolar switch used are easily accessible with the appliance installed.

Fit a plug suitable for the load on the power lead and connect it to a suitable safety socket. If an appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.The switch must not break a contact in the yellow/green earth wire.
The brown live wire (connected to the "L" terminal of the terminal board) must always be connected to the live wire of the power supply mains.
In all cases, the power supply lead must be positioned so that it does not reach a temperature 50°C above the room temperature in any point.
One example of an ideal route is shown in the illustration (fig. 4).
The cable is guided by means of band clamps fixed to the side of the cabinet, in order to avoid any contact with the appliance underneath the hob.

Fig. 4



Replacing the power supply lead

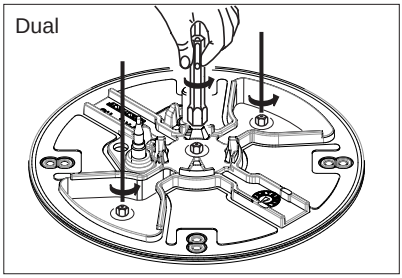
The power supply lead must be replaced by the manufacturer or its after-sales service, or someone with similar qualifications, to prevent all risks.

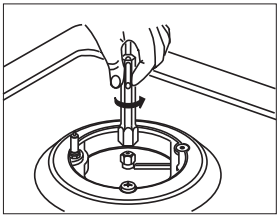
Adapting to the different types of gas

Changing the nozzles

1) Remove the pan stands
2) Remove the burner caps and flame caps from the burners.
3) Use a size 7 socket wrench to unscrew and remove the nozzles, replacing them with those corresponding to the type of gas to be used (see table on page 24).
4) Reassemble the parts, reversing the operations described above.
5) Then replace the setting data plate (close to the mains gas connection) with the one for the new type of gas

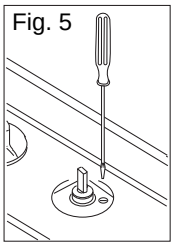
If the pressure of the gas used is different from that specified (or variable), a suitable piped gas pressure regulator complying with the standard must be installed on the supply pipeline.

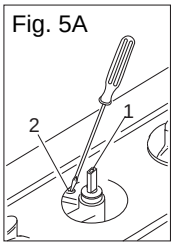




Setting the minimum level

1) Light the burner as already described.
2) Turn the tap to the minimum flame position.
3) Remove the control knobs.
4) Use a thin straight screwdriver to turn the by-pass pin located next to the tap rod (see fig. 5).
   For LPG, turn the by-pass pin fully clockwise.
   The result should be a small, homogeneous flame which is uniform around the entire burner ring. For the Dual Triple Flame version see fig. 5A, by-pass 1 central burner, by-pass 2 both burners.
5) Finally, check that the burner does not go out when the tap is turned quickly from the maximum to the minimum position.





Building into fitted kitchen units

These hobs are designed for installation in fitted kitchen units up to 600 mm deep with suitable characteristics.
Any cabinet side panels taller than the height of the hob itself must be at least 150 mm away from the opening into which the hob is inserted.
The dimensions of the hob and the installation opening are shown in the illustrations 6 - 7 .

Insertion and fixing

Fit the sealing gasket supplied as shown in figure 8 (for hobs size 745 x 510 mm) or fig. 8A (for hobs size 595 x 510 mm), taking care that the edges are aligned without overlapping.

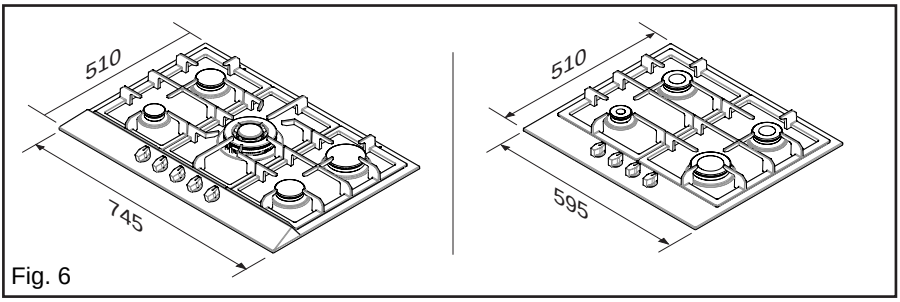


Fig. 6

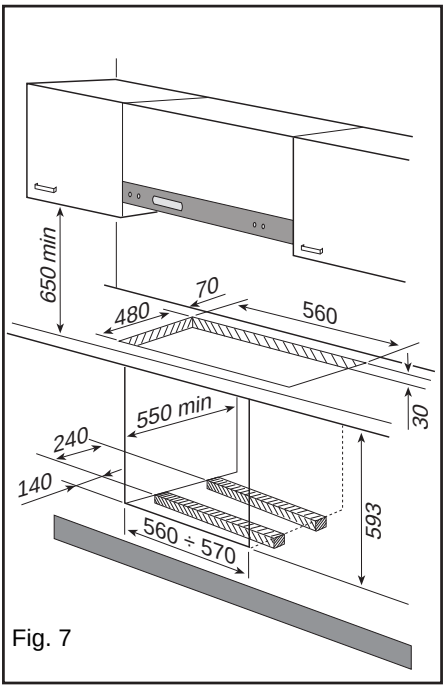


Fig. 7

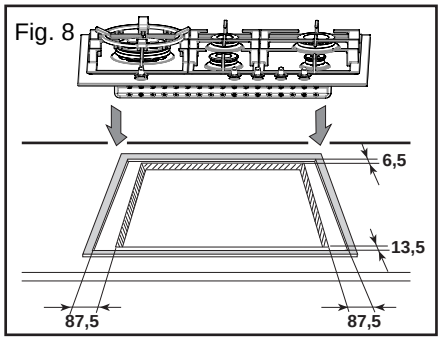


Fig. 8

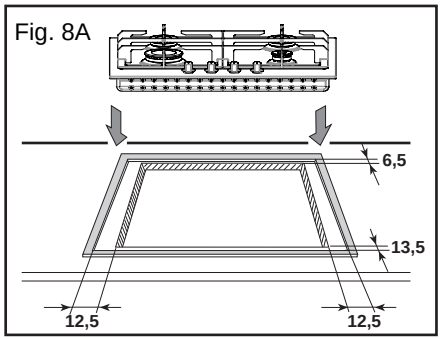


Fig. 8A

Place the hob in the opening in the cabinet, checking that it is centred correctly.

Secure the hob to the cabinet using the brackets “S” supplied (fig.9).

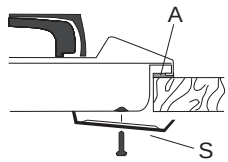


Fig. 9

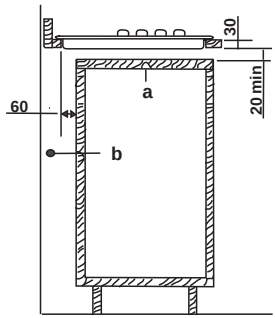
A) gasket

Installation options

On base cabinet with door

When constructing the cabinet, suitable precautions must be taken to prevent contact with the casing of the hob, which becomes very hot during operation.The recommended method for overcoming this problem is illustrated in fig. 10.

The panel underneath the hob must be easily removable to allow the hob to be locked in position and released in case of servicing work.



a) Removable panel
b) Space for connections

Fig. 10

On base cabinet with oven

The installation compartment must have the dimensions shown in figures 8 and must have supports to allow satisfactory ventilation.Two possible methods for avoiding overheating are illustrated in figures 11 and 12.
The electrical connections of the hob and oven must be made separately both for electrical reasons and to simplify removal of the oven through the front of the cabinet.

Wall cabinets or extractor hoods must be at least 650 mm above the hob.

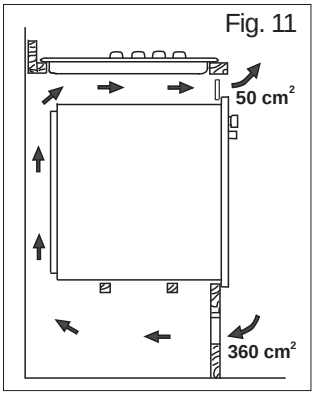


Fig. 11

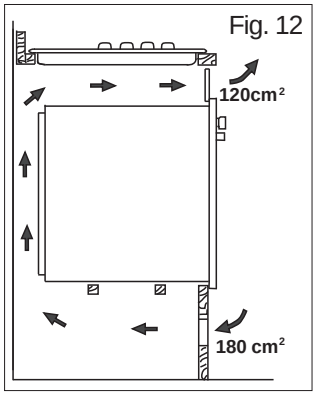


Fig. 12

Обозначения в руководстве

Нижеперечисленные символы помогут Вам при чтении руководства:

Информация по технике безопасности

Пошаговые инструкции

Примечания и рекомендации

Указания по защите окружающей среды

Данный прибор соответствует требованиям следующих директив ЕС:

- 2006/95 и 90/683 (низковольтное оборудование);
- 89/336 (электромагнитная совместимость);
- 90/396 (газовое оборудование);
- 93/68 (общие стандарты) с учетом последних поправок.

Правила техники безопасности

Данное руководство составлено с учетом требований к личной и общей безопасности. Перед монтажом и вводом в эксплуатацию внимательно прочитайте данное руководство. Сохраните руководство для обращения к нему в будущем. При продаже или передачи прибора руководство необходимо передать новому владельцу.

Монтаж

- Монтаж и подключение прибора к электрической сети **должен производить только КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ**. Перед выполнением любых работ следует убедиться, что прибор **ОТСОЕДИНЕН** от сети питания.
- Изменение или попытка изменения характеристик прибора опасна.
- После удаления упаковки убедитесь, что прибор не поврежден и электропроводка в безупречном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом перед вводом устройства в эксплуатацию.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение правил техники безопасности.
- Убедитесь в достаточном доступе воздуха по всему периметру устройства. Недостаточная циркуляция воздуха является причиной нехватки кислорода.
- Убедитесь, что подаваемый газ соответствует классу, обозначенному на этикетке, которая расположена рядом с трубкой подключения к газовой сети.
- **В результате эксплуатации газового оборудования в помещении, в котором оно установлено, повышается температура и влажность. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения: проверьте, открыты ли вентиляционные отверстия, их состояние или установите вытяжку с трубой для отвода газов.**
- **При частом пользовании прибором необходимо увеличить вентиляцию, например, путем открывания окна или увеличения мощности вытяжного вентилятора.**

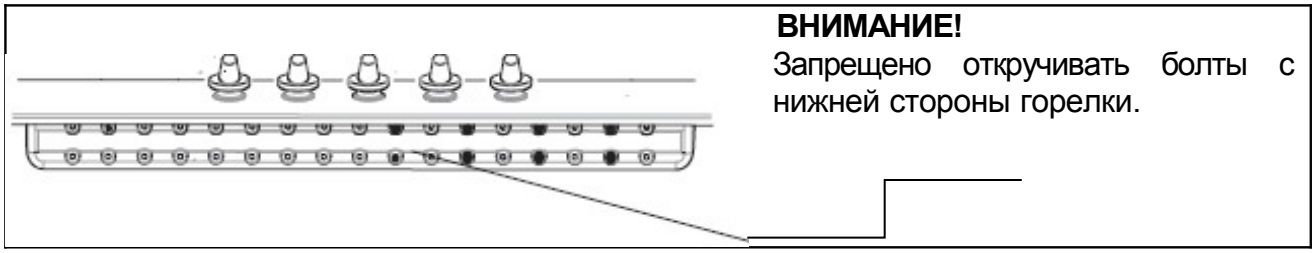
Эксплуатация

- Данный газовый прибор предназначен для приготовления блюд внутри помещения не для коммерческих целей. Применение в иных целях запрещено.
- После завершения эксплуатации, убедитесь, что все элементы управления в положении "ЗАКРЫТ" или "ВЫКЛ".
- Если рядом с устройством установлена электрическая розетка, убедитесь, что провода от других приборов не касаются варочной панели и находятся на достаточном удалении от горячих деталей.

Техника безопасности

- Запрещена эксплуатация плиты людьми (включая детей) с ограниченными способностями восприятия, физическими и психическими возможностями, а также людьми, не имеющими опыта обращения с газовым оборудованием, пока они не будут обучены лицами, отвечающими за их безопасность. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Рабочие детали прибора сильно нагреваются во время эксплуатации и остаются горячими в течение некоторого времени, даже после выключения варочной панели.

Не подпускайте к панели детей, пока она не остынет.



ВНИМАНИЕ!
Запрещено откручивать болты с нижней стороны горелки.

Чистка и обслуживание

- Содержите прибор в чистоте. Остатки пищи могут создать опасную ситуацию.
- Запрещено применять пароочиститель для очистки прибора.
- В случае неисправности не пытайтесь починить прибор самостоятельно. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждению или несчастному случаю. Прежде всего, обратитесь к данному руководству. Если в нем Вы не найдете подходящую информацию, обратитесь в ближайший сервисный центр. Обслуживанием данного прибора должен заниматься только авторизированный сервисный центр. Всегда требуйте использовать только оригинальные запасные детали.

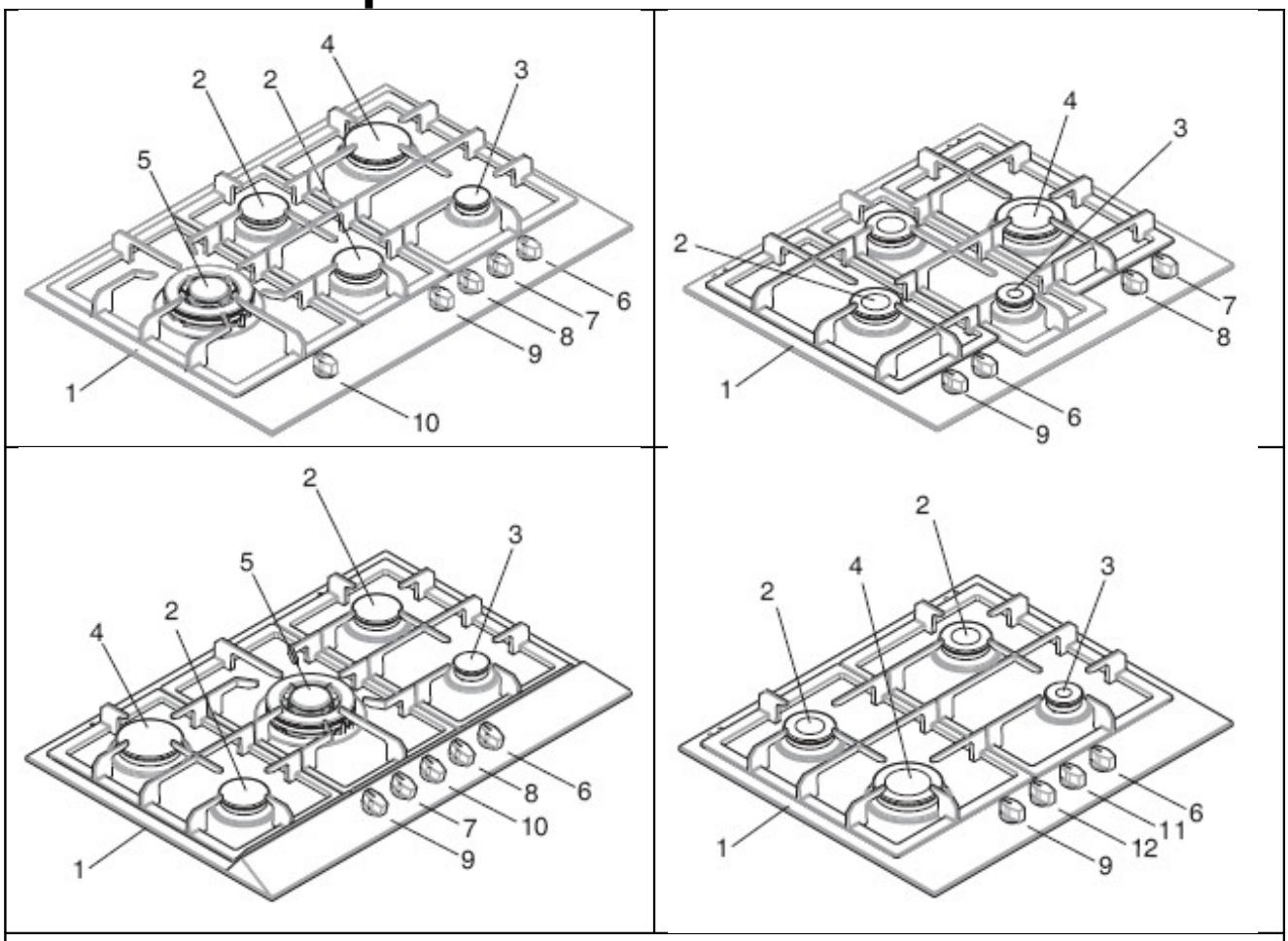
Рекомендации по защите окружающей среды

Все использованные в приборе материалы являются экологически чистыми и подходят для переработки. Внесите свой вклад в сохранение окружающей среды: утилизируйте материалы раздельно.

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с директивой 2002/96/EC об утилизации электрического и электронного оборудования.
  Правильной утилизацией прибора Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые возможны при ненадлежащей переработке отходов данного изделия.
  Знак на изделии или прилагающейся к нему документации означает, что данный прибор не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.
  Утилизация прибора должна осуществляться в соответствии с местными правовыми нормами по защите окружающей среды и утилизации отходов. Для более подробной информации об обращении, возврате и переработке данного изделия, обратитесь в местное представительство, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором был приобретен данный товар.

- **Перед утилизацией прибора отрежьте шнур питания и приведите его в негодность.**

Описание варочной панели



1. Варочная панель
2. Горелка средней мощности
3. Горелка пониженной мощности
4. Горелка повышенной мощности
5. Трехконтурная горелка
6. Ручка-регулятор горелки пониженной мощности
7. Ручка-регулятор горелки повышенной мощности
8. Ручка-регулятор горелки средней мощности (задняя)
9. Ручка-регулятор горелки средней мощности (передняя)
10. Ручка-регулятор трехконтурной горелки
11. Ручка-регулятор горелки средней мощности (левая)
12. Ручка-регулятор горелки средней мощности (правая)

Правила пользования

Ручки-регуляторы варочной панели

Значение символов в зоне регулировки:

■ подача газа закрыта

максимальный поток газа

минимальный поток газа

Во время эксплуатации варочной панели ручку-регулятор следует устанавливать в диапазоне значений от максимального до минимального потока газа, а не в диапазоне значений между максимальным потоком газа и положением закрыто.

(символ присутствует на варочных панелях с автоматическим поджигом)

Розжиг горелок

Горелки следует разжигать перед установкой посуды.

Чтобы зажечь горелку, выполните следующие действия: полностью утопите и поверните ручку-регулятор против часовой стрелки в положение "максимальный поток".

Данное положение в некоторых версиях обозначено символом розжига (✵). Горелка загорится автоматически.

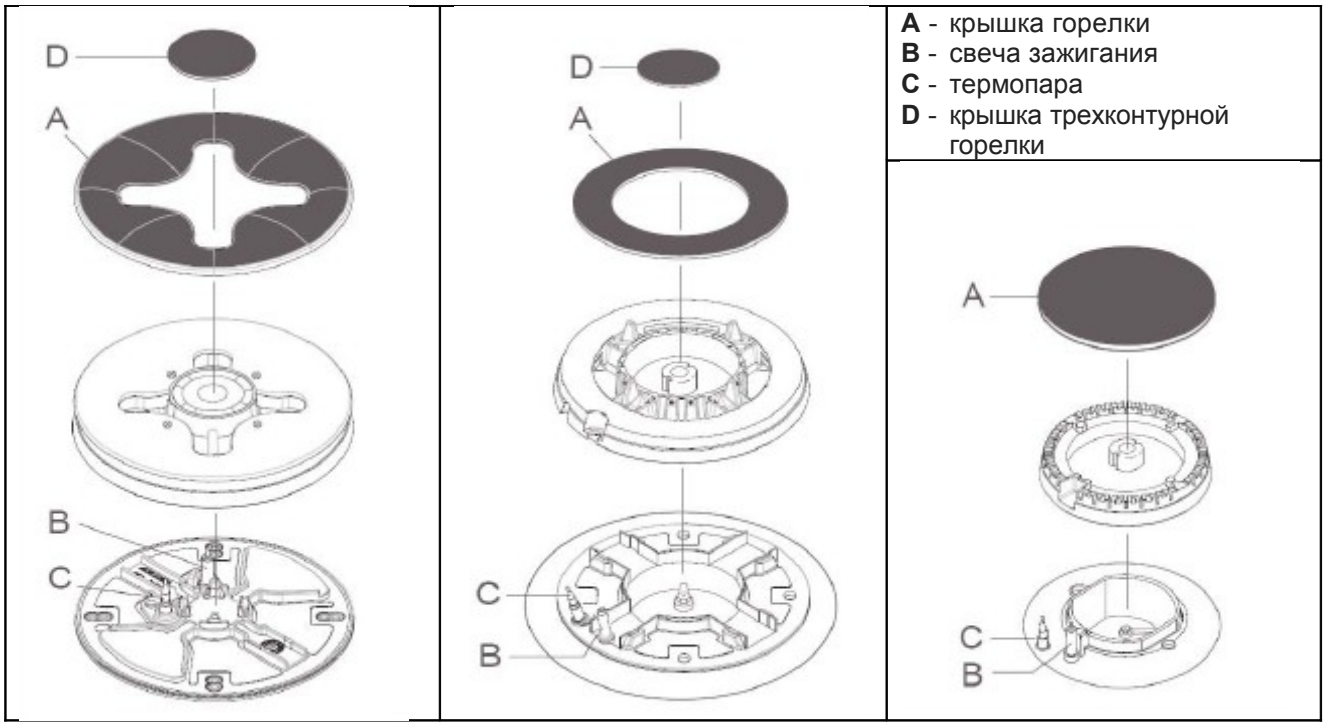
- После розжига горелки удерживайте ручку-регулятор во вдавленном состоянии в течение примерно 10 секунд, чтобы дать термопаре (Рис. 1-C) разогреться и деактивировать предохранительный клапан, который в противном случае отключит подачу газа.

Далее **убедитесь, что контур пламени равномерный,** и поверните ручку-регулятор для необходимой настройки пламени.

Продолжительность работы автоматического поджига не должна превышать 15 секунд. Если горелка не загорелась в течение 15 секунд, отмените поджиг и подождите 1 минуту перед следующей попыткой.

В случае отключения электропитания поднесите к горелке горящую спичку и выполните ранее описанные действия. Если горелка не загорается после нескольких попыток, убедитесь, что "крышка горелки" и "крышка трехконтурной горелки" (рис.1) установлены правильно. Для отключения пламени поверните ручку-регулятор по часовой стрелке в положение ■. Всегда убавляйте или выключайте пламя перед снятием посуды с горелок.

Перед снятием посуды с горелок всегда убавляйте или выключайте пламя. Если горелка внезапно погасла, поверните ручку-регулятор в положение отключения и попытайтесь зажечь ее по истечении 1 минуты.



A - крышка горелки
B - свеча зажигания
C - термопара
D - крышка трехконтурной горелки

Рис. 1

Порядок применения варочной панели

В целях снижения расхода газа и увеличения эффективности используйте посуду только подходящих размеров и с **плоским дном** (см. таблицу справа). Кроме того, при доведении жидкости до кипения убавьте пламя до уровня, поддерживающего кипение.

Горелка	Минимальный диаметр	Максимальный диаметр
Большая (повышенной мощности)	180 мм	220 мм
Средняя (средней мощности)	140 мм	180 мм
Малая (пониженной мощности)	120 мм	140 мм
Трехконтурная	220 мм	260 мм

Во время приготовления блюд с применением жира или масла не выпускаете посуду из поля зрения, так как эти вещества при нагреве могут воспламеняться.

При перегреве посуда из нержавеющей стали становится бесцветной. Длительное приготовление блюд в керамической или чугунной посуде не рекомендуется. Запрещено применение алюминиевой фольги для защиты варочной панели во время готовки.

Убедитесь, что посуда не выходит за края варочной панели и установлена по центру горелки для экономии газа.

Запрещено устанавливать на горелки неустойчивую и поврежденную посуду: она может опрокинуться, пролить содержимое и стать причиной несчастного случая. Посуда не должна загораживать зону регулировки.

Чистка и обслуживание

Перед проведением любых работ выньте шнур питания из сети и дайте прибору остыть.

Генеральная чистка

Вымойте эмалированные детали с теплой водой и моющим средством; не используйте абразивные инструменты, которые могут повредить их.
Промойте крышки горелок в кипящей воде с добавлением моющего средства, старайтесь удалить все отложения.
Тщательно вымойте детали из нержавеющей стали в воде и вытрите их насухо мягкой тряпкой.
Не оставляйте вещества, содержащие кислоту или щелочь (напр., уксус, соль, лимонный сок и т.п.) на варочной панели.
Для удаления застывшей грязи используйте обычные неабразивные детергенты или специальные технические средства.
Мы настоятельно рекомендуем не применять абразивные губки, металлические терки или кислоты для чистки.

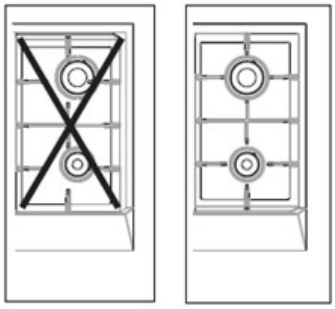
Решетка варочной панели

Варочная панель поставляется с двумя вариантами решетки: тонкая, легкая и эмалированная или широкая, тяжелая, чугунная. Для более эффективной чистки можно снять решетку с варочной панели.

Неправильное положение решетки на варочной панели может поцарапать или повредить ее.

Эмалированная решетка подходит для мытья в посудомоечной машине.
После очистки поставьте решетку на варочную панель и убедитесь, что она установлена правильно. Во время установки решетки на варочную панель следите, чтобы места расположения посуды находились ровно над горелками, как показано на рис. 2.

Рис. 2



Свеча зажигания

Система автоматического поджига горелок состоит из керамической свечи и металлического электрода (см. рис. 1 (B)). Эти детали необходимо чистить регулярно. Во избежание проблем с поджигом следите, чтобы отверстия горелки были открыты.

Регулярное техническое обслуживание

Регулярно проверяйте состояние газовой трубы и работоспособность редуктора (если установлен).
При неисправности требуйте заменить детали, а не выполнить их ремонт.

●●●●●●●●●●●●●●

Хромированные решетки и горелки со временем темнеют.
Это обычное и неминуемое явление, которое абсолютно не влияет на функционирование варочной панели. В любом случае, в сервисном центре послепродажного обслуживания всегда доступны запасные детали.

Технические характеристики

Мощность горелок, кВт: Горелка пониженной мощности Горелка средней мощности Горелка повышенной мощности Трехконтурная горелка Двойная трехконтурная горелка Двойная трехконтурная горелка	 1,00 1,75 3,00 3,80 4,20 (G30/G31) 4,50 (G20)
Впускной газовый патрубок	G 1/2"
Электропитание	230 В ~ 50 Гц
Класс прибора:	3

Теоретическая теплотворная способность газа (Hs) при 1013,25 мбар и 15 °C сухом воздухе
Кат. II 2H3+

ТИПГОРЕЛКИ	МАКС. МОЩ-НОСТЬ	МИН. МОЩ-НОСТЬ	G 20 20 мбар		G30/G31 28-30/37 мбар	
	кВт	кВт	Маркировка форсунки 100/мм	Расход, $м^3$/ч	Маркировка форсунки 100/мм	Расход, г/ч
Малая горелка	1,00	0,33	72	0,095	50	73
Ср. горелка	1,75	0,48	97	0,167	65	128
Большая горелка	3,00	0,75	115	0,286	85	219
Трехконтурная	3,80	1,35	135	0,363	98	277
Двойная трехконтурная	4,20	1,45			66	306
Двойная трехконтурная	4,50	1,45	105	0,401		
Двойная трех-контурная (с внутр. сердечником)	1,00	0,33	74	0,095	46	73

Диаметр байпаса

Горелка	Ø байпасного клапана в стотысячных миллиметра
Малая	27
Средняя	31
Большая	42
Трехконтурная	57
Двойная трехконтурная (общий сердечник)	60
Двойная трехконтурная (внутренний сердечник)	27

Указания для специалиста по монтажу

ВНИМАНИЕ!

Перед началом монтажа убедитесь, что прибор ОТКЛЮЧЕН от сети электропитания. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие при монтаже в результате нарушений действующих правил установки и несоблюдения техники безопасности.

Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими правилами монтажа и только в хорошо проветриваемых помещениях. Внимательно прочтите данное руководство перед монтажом или применением данного прибора.

В Великобритании действуют следующие нормы и стандарты:-

В целях безопасности все газовое оборудование должен устанавливать только квалифицированный персонал.

Зарегистрированное предприятие CORGI выполнит монтаж в соответствии со всеми стандартами и правилами безопасности.

Повреждение прибора в результате нарушения монтажных правил может привести к аннулированию гарантии, отказу от обязательств и судебному разбирательству. Прибор должен быть установлен в соответствии со всеми действующими британскими стандартами и нормами, в том числе BS 5440 часть 2 1989 и

- Природный газ - BS 6172:1990 и BS 6891:1988
- Правила газовой безопасности (установка и использование) 1994 г.
- Строительные нормы и правила института инженеров-электриков (Великобритания)

Вентиляция

В помещении, в котором установлен прибор, необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха в соответствии с действующими нормами. В помещении должно находиться открываемое окно или эквивалентное ему устройство. Некоторые помещения, помимо открываемого окна, должны дополнительно оборудоваться стационарным вентиляционным отверстием. Запрещено устанавливать прибор в жилой комнате объемом менее 20 м^3. Если прибор установлен в комнате объемом менее 5 м^3, помещение необходимо дополнительно оборудовать вентиляционным отверстием полезной площадью 100 см^2; Если прибор установлен в комнате объемом от 5 до 10 м^3, помещение необходимо дополнительно оборудовать вентиляционным отверстием полезной площадью 50 см^2. Если объем помещения превышает 11 м^3, вентиляционное отверстие не требуется. Если комната, в которой установлен прибор, имеет выход на улицу, установка вентиляционного отверстия не требуется, даже если объем комнаты более 5, но менее 10 м^3.

Если помимо прибора в помещении установлено другое газовое оборудование, необходимо руководствоваться действующими нормами для определения требований к вентиляционному отверстию.

Местоположение прибора

Разрешается установка прибора в кухне или столовой, но размещение в ванной комнате или душевой ЗАПРЕЩЕНО.

Отвод печных газов

Отвод печных газов от газового прибора должен осуществляться с помощью кухонной вытяжки непосредственно в дымоход или на улицу. Если монтаж вытяжки невозможен (рис. B), необходимо установить вентилятор на внешнюю стену или в вентиляционное отверстие, при условии, что размеры отверстия должны быть пропорциональны интенсивности нагнетания воздуха вентилятором (рис. C). Интенсивность нагнетания воздуха вентилятором должна обеспечивать в кухне полную замену воздуха не менее 3—5 раз в час. В любом случае, одновременное использование дымоходов несколькими газовыми приборами для отвода печных газов запрещено.

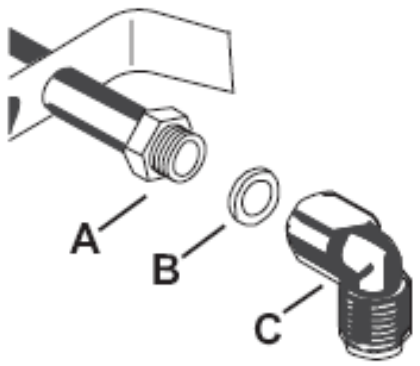
Подключение к газовой сети

Подключение к газовой сети выполняется в соответствии с местными стандартами. Во время подключения установите предохранительный кран на конец трубопровода. Прибор поставляется после проведения заводских испытаний и настроек на определенный вид газа, указанный в табличке, расположенной на нижней защитной панели рядом с газовой соединительной трубой. Убедитесь, что подаваемый газ соответствует виду, указанному на табличке.

В противном случае следуйте указаниям, приведенным в главе "Адаптирование к разным видам газа".

Для увеличения КПД и уменьшения расхода газа убедитесь, что давление подачи газа соответствует указанному в таблице "Характеристики горелки". Если давление газа отличается от обозначенного (или непостоянно), трубопровод подачи следует оборудовать подходящим редуктором.

Присоедините муфту к газовой трубе, с установленной 1/2" контргайкой и промежуточной прокладкой, как показано на рисунке. Прокладки должны соответствовать местным стандартам. Закрутите детали, не прилагая чрезмерных усилий, отрегулируйте муфту, чтобы она смотрела в необходимом направлении, и окончательно закрепите элементы.



A) Установите на конец газовой трубы контргайку
B) Прокладка
C) Регулируемая муфта

Подключение

Подключите прибор к газовой системе с помощью металлической трубы и регулировочных муфт или шланга из нержавеющей стали, соответствующего местным стандартам! При использовании стальных шлангов убедитесь, что они не касаются подвижных деталей и не повреждены. Данная проверка проводится, если варочная панель комплектуется вместе с духовкой.

Точка подключения к газовой системе оснащена 1/2" наружной резьбой.

Во время установки запрещено оказывать давление на прибор.

После завершения монтажа всегда проверяйте плотность муфт, используя мыльный раствор. **Запрещено использовать огонь для проведения данной проверки**.

Подключение к электрической сети

Прибор рассчитан на работу в однофазной сети с напряжением 230 В. Подключение к сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами и правилами. Перед подключением следует проверить следующее:

1) предохранительный автоматический выключатель и электрическая система прибора способны выдержать нагрузку (см. шильдик).
2) система электроснабжения оборудована рабочим проводом заземления, который соответствует действующим нормам;
3) розетка или омниполярный выключатель расположены в доступном месте.

Установите подходящую штепсельную вилку (способную выдержать нагрузку) на провод питания и воткните ее в соответствующую розетку. Если прибор не оснащен проводом питания и вилкой, подключение к электрической сети должно быть оборудовано разъединителем, в котором расстояние между контактами позволяет полностью обесточить прибор в соответствии с III категорией перенапряжения и требованиями монтажных норм. Разъединитель не должен размыкать желто-зеленый провод заземления. Коричневый силовой провод (подключается к клемме "L" на присоединительном щитке) должен постоянно быть подключен к силовому проводу сети электропитания.

В любом случае, шнур питания должен находиться в таком положении, в котором его температура не превышала бы комнатную температуру в любой точке на 50 °C.

Замена шнура питания

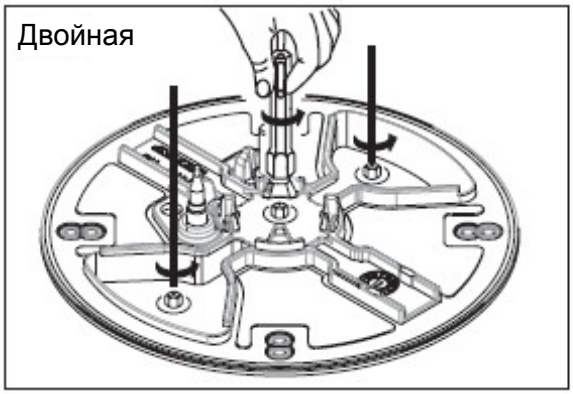
Во избежание опасности замену шнура питания должен выполнять производитель или центр послепродажного обслуживания или другие лица с аналогичной квалификацией.

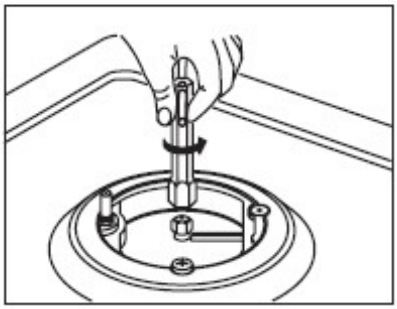
Адаптирование к разным видам газа

Смена форсунок

1) Снимите решетку варочной панели
2) Снимите крышки горелок.
3) С помощью торцевого гаечного ключа (7 мм) открутите и удалите форсунки. Замените их форсунками для соответствующего вида газа (см. таблицу на стр. 24).
4) Соберите детали в обратном порядке.
5) После этого, замените установленную табличку с техническими данными (рядом с точкой подключения к газовой системе) на новую с обозначением вида газа.

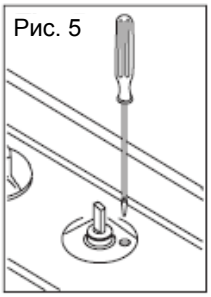
Если давление газа отличается от обозначенного на табличке (или непостоянно), трубопровод подачи газа следует оборудовать подходящим редуктором, соответствующим стандартам.

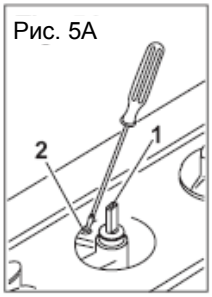




Регулировка минимального уровня пламени

1) Зажгите горелку, см. выше.
2) Поверните регулятор в положение минимального пламени.
3) Снимите ручки-регуляторы.
4) Тонкой плоской отверткой поверните байпасный шток, расположенный рядом со стержнем крана (см. рис. 5).
   Для сжиженного пропана полностью поверните байпасный шток по часовой стрелке.
   Результатом является небольшое, ровное пламя, одинаковое по всему контуру горелки. Для двойной трехконтурной горелки см. рис. 5А, байпас центральной горелки 1, байпас обеих горелок 2.
5) В конце регулировки убедитесь, что горелка не гаснет, если резко повернуть кран из максимального положения в минимальное.





Установка в кухонную мебель

Варочная панель предназначена для установки в кухонную мебель с подходящими характеристиками глубиной до 600 мм.
Если боковые стенки шкафа выше варочной панели, они должны находиться на удалении не менее 150 мм от отверстия, в которое установлена варочная панель.
Размеры варочной панели и монтажного отверстия изображены на рисунках 6 и 7.

Вставка и крепеж

Установите уплотнительную прокладку, как показано на рис. 8 (для варочных панелей 745 x 510 мм) или рис. 8А (для варочных панелей 595 x 510 мм). Убедитесь, что края лежат ровно и не внахлест.

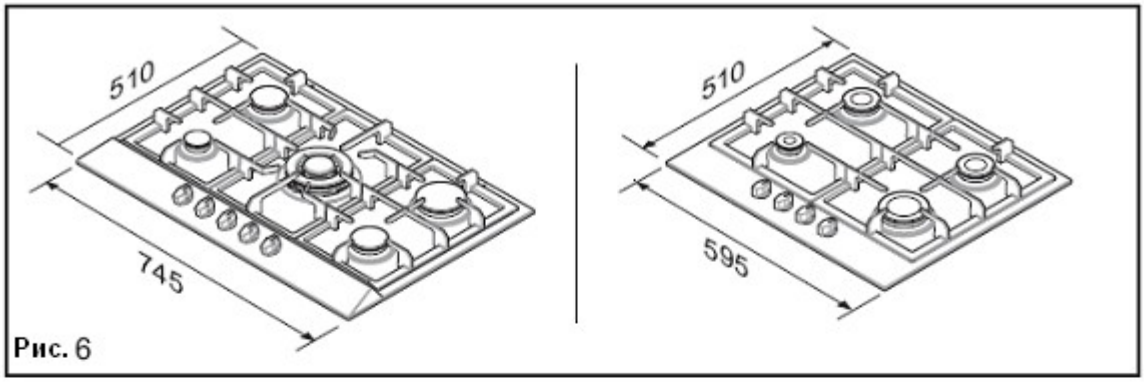


Рис. 6

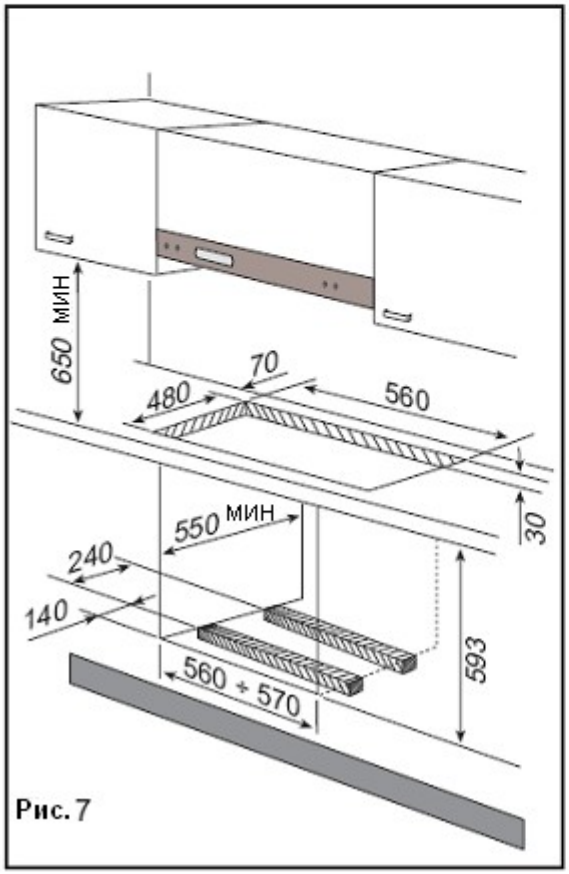


Рис. 7

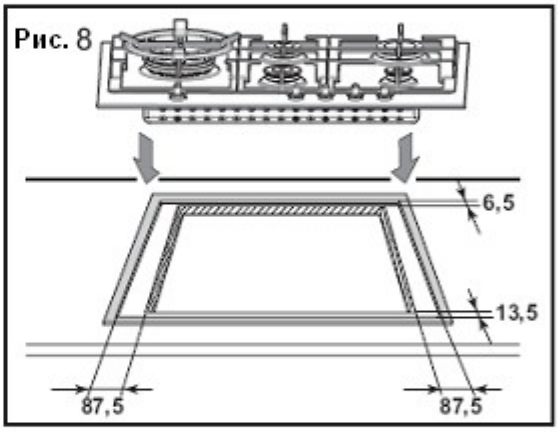


Рис. 8

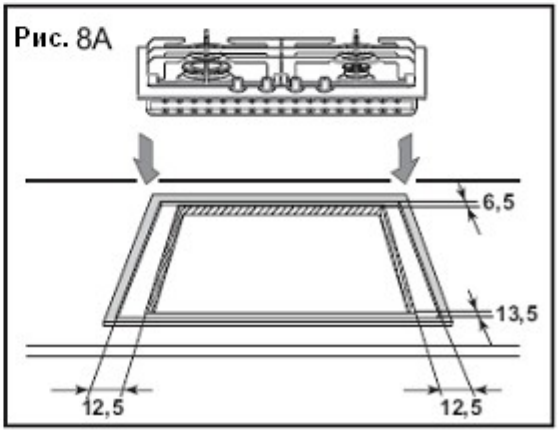
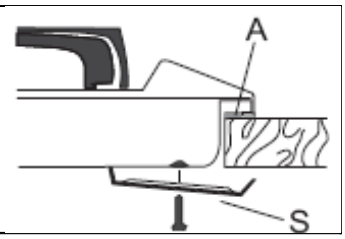


Рис. 8А

Установите варочную панель в отверстие в шкафу. Убедитесь, что она выровнена по центру.

Прикрепите варочную панель к шкафу с помощью скоб (S), входящих в комплект поставки (рис. 9).

Рис. 9



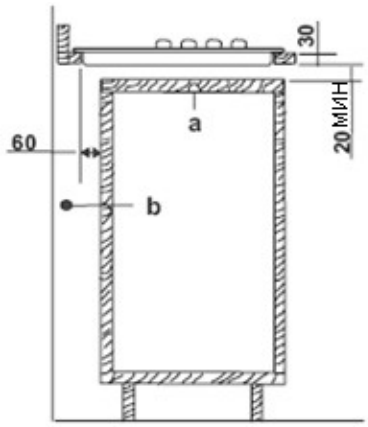
A) прокладка

Варианты установки

На базе шкафа с дверцей

При установке в шкаф соблюдайте все необходимые меры предосторожности для предотвращения контакта с корпусом варочной панели, который во время работы сильно нагревается. Рекомендуемый способ преодоления этой проблемы изображен на рис. 10.

Полка под варочной панелью должна быть съемной для удобства монтажа и демонтажа прибора в случае проведения работ по обслуживанию.



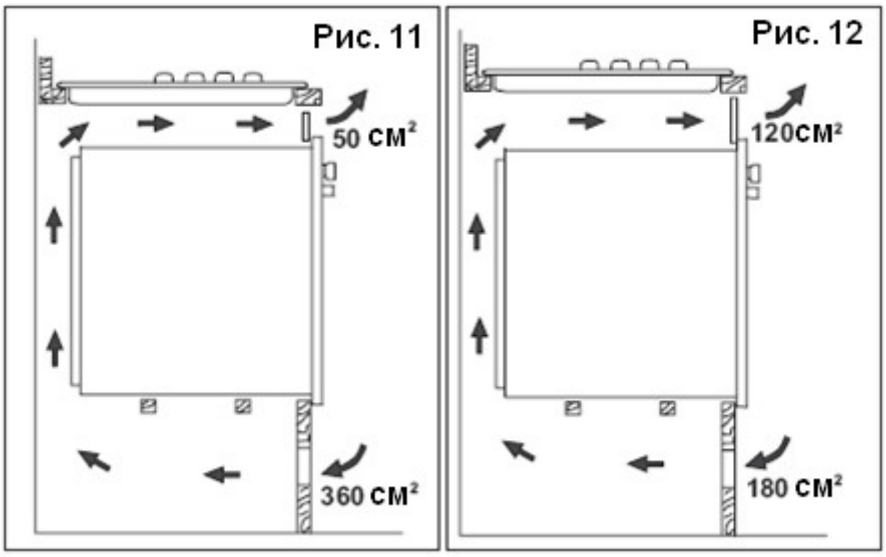
a) Съемная полка
b) Отверстие для подключений

Рис. 10

На базе шкафа с духовкой

Монтажное отверстие должно соответствовать размерам, указанным на рисунке 8 и обладать опорами для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. На рисунках 11 и 12 изображены возможные варианты для предотвращения перегрева.
Электрическое подключение варочной панели и духовки должно быть выполнено раздельно в целях безопасности и возможности удаления духовки через переднюю сторону шкафа.

Настенный шкаф или вытяжку разрешено устанавливать на высоте не менее 650 мм над варочной панелью.



Техническое обслуживание и детали

Перед отгрузкой специально обученный персонал проводит заводские испытания и настройки для достижения наилучших результатов. Все последующие работы по ремонту и регулировке следует выполнять с надлежащей осторожностью и вниманием.
Поэтому мы настоятельно рекомендуем обратиться в компанию, в которой был куплен данный прибор или в ближайший сервисный центр, указав причину неисправности, модель (**Mod.**), номер изделия (**Prod. No.**) и серии (**Ser. No.**). Эти данные приведены в таблице на обложке данного руководства. Всегда требуйте использовать только оригинальные детали.

Условия предоставления гарантии

Компания предоставляет гарантию на новый прибор. Полная версия гарантийных условий приведена в брошюре "Условия гарантии и сервисные центры", которая находится внутри прибора.

Храните кассовый чек или товарную накладную, в которых документирован факт и дата приобретения прибора, в надежном месте вместе с брошюрой.

При обращении в службу послепродажного обслуживания предъявите данные документы персоналу. Если документы не будут предъявлены, ремонт будет платным.

В случае необходимости Вы можете обратиться в ближайший сервисный центр, указанный в брошюре "Гарантийные условия и сервисные центры".