

Комбинированная монтируемая нагревательная плита

RU

Уважаемый покупатель!

Комбинированная монтируемая нагревательная плита предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

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

Когда не будете использовать аппарат, постарайтесь, чтобы он не был в бремя окружающей среде.
Сдавайте его уполномоченным собирателям "израсходованных" электроприборов.

Руководство по эксплуатации

Руководство по эксплуатации предназначено для потребителя. В нем описывается аппарат и управление им.
Руководство охватывает различные типы аппаратов, поэтому оно содержит также описание функций, которых ваш аппарат не имеет.

Руководство по подключению

Подключение должно производиться согласно руководству, прилагаемому к аппарату, а также согласно действующим предписаниям и стандартам.
Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации.

Табличка

Табличка с основными данными прикреплена к нижней стороне нагревательной плиты.

Важные указания	19
Стеклокерамическая варочная поверхность	
Стеклокерамическая поверхность	
Важные замечания	
Технические данные	20
Описание аппарата	20
Конфорки	21
Важные предупреждения	
Стеклокерамическая поверхность	
Важные замечания	
Управление конфорками	
Экономия электроэнергии	
Hi-Light нагреватели	
Управление местами варки	23
Важные предупреждения в связи с местами варки	
Прижигание и работа горелок	
Посуда	
Уход и техобслуживание	25
Места варки	

Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью	25
Устранение небольших неисправностей	27
Предупреждение	
Важно	
Руководство по монтажу	27
Важные указания	
Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты	
Поступок монтажа	
Руководство по подключению нагревательной плиты к электросети	29
Руководство по подключению нагревательной плиты к подводу газа	30
Важные указания	
Подключение	
Переделка на другой вид газа	
Устанавливаемые элементы	
Таблица согл - стеклокерамическая варочная поверхность	

Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети и газу только специалист соответствующей квалификации.
- При употреблении газовых горелок в помещении дополнительно увеличатся теплота и влага. Поэтому необходимо предусмотреть дополнительное проветривание помещения, в котором поставлена газовая плита. Достаточно отпирание окон или дверей. При интенсивнейшем и дольше времени употребления газовой плиты необходимо интенсивнейшее проветривание и включение вытяжки.
- Горелки не употребляйте, если газ не горит с стабильным пламенем.
- Если почувствуете газ в помещении, закройте главный вентиль для подвода газа на баллоне или газовой проводке, погасите все виды огня (также папиросу), помещение сразу проветрите, не включите электрические установки и зовите специалиста
- Закройте также главный вентиль для подвода газа в случае, если горелки не употребляете дольше время (напр. отъезд в каникулы).
- В течение работы отдельные части аппарата нагреваются (около мест приготовления пищи). Следите за тем., чтобы дети не задерживались у аппарата и своевременно уведомите их об опасности ожогов.
- Перегретый жир может быстро загореться. Поэтому приготавливайте блюда с жиром или маслом (напр. картофель фри) осторожно и под постоянным контролем.
- Не рекомендуется включать места приготовления пищи, если на них нет посуды.
- Аппарат не следует употреблять для нагревания помещения.
- В случае неисправности немедленно отключите аппарат от подвода газа и электросети и позвоните сервисную службу.
- Аппарат запрещается чистить с помощью пароочистителя или пароочистителя, работающего под высоким давлением.

которые вызывают царапины, мочалки для посуды, устранители ржавчины или пятен.

Стеклокерамическая поверхность Важные замечания

- Стеклокерамическая плита очень прочная, но острые и твёрдые предметы, при падении на поверхность могут повредить ее.
- Если на стеклокерамической поверхности появились трещинки, нельзя пользоваться конфоркой из-за опасности удара током. В таком случае быстро отключите все конфорки и отвинтите предохранитель или выключите главный предохранитель, чтобы плита была полностью отключена от электрической сети. Обратитесь в ремонтную службу.
- Песчинки или посуда с шершавым чугуном дном могут вызвать царапины на декоративной поверхности и поверхности стеклокерамической плиты.
- Не используйте стеклокерамическое покрытие плиты в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины на поверхности. Не кладите продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле, т.к. синтетический материал может расплавиться или загореться, а также может повредиться стеклокерамическая поверхность.
- Сильно разогретая поверхность, в зависимости от угла зрения светится также вокруг обозначенной границы конфорки.



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

Стеклокерамическая варочная поверхность

Стеклокерамическую поверхность очистите с помощью влажной тряпочки и небольшого количества чистящего средства для ручного мытья посуды.
Не используйте агрессивных чистящих средств, как, например, грубые средства,

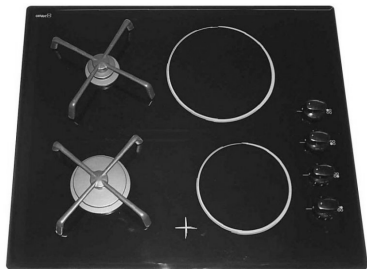
Технические данные

	KVK61S...	KVK62S...
Размеры аппарата (высота/ширина/глубина)	41/600/530	
Электрическое	AC 230 V	
Рабочее напряжение	AC 230 V, 50 Hz	
Типы переключателей	E = плавная регулировка мощности с регуляторами энергии S = ступенчатый	
Электрические места варки (Ø см/кВт)	HL=HL-light нагревательный элемент	
Сзади лево	-	-
Спереди лево	-	-
Спереди право	145/1,2/HL	-
Сзади право	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Конфорки вместе (кВт)	3,0	1,8
Газовые места варки	B = большая горелка A = нормальная горелка A1 = маленькая горелка	
Сзади лево	1/A1	1/A
Спереди лево	3/B	3/B
Спереди право	-	1,75/A1
Сзади право	-	-
Горелки вместе (кВт)	4	5,75
Переделка к газу видна на этикетке около таблички.		
Подключение к газовой проводке (право)	ISO 7-R1/2	
Категория	RUS = II2H3 UKR = II2H3	
Класс	2/1	

Описание аппарата

Поверхность нагревательной плиты – стеклокерамическая с газовыми и стеклокерамическими местами варки и элементами для управления (клавиши управления местами варки, при некоторых моделях также кнопка зажигающего устройства и контрольная лампочка работы, показывающая, что стеклокерамическое место варки включено).

Описан аппарат с двумя газовыми горелками и двумя стеклокерамическими местами варки. Поверхность приготовления пищи может быть в зависимости от модели также оборудована с тремя газовыми горелками и одним стеклокерамическим местом варки.



Конфорки

Важные предупреждения

- Не включайте конфорки без посуды и никогда их не используйте для обогрева помещения!
- Следите, чтобы конфорка и дно посуды были чистыми и сухими. Это необходимо для хорошей теплопередачи, а также для того, чтобы поверхность конфорки не повредилась.
- Попав на разогретую конфорку, перегретый жир и растительное масло могут воспламениться. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.

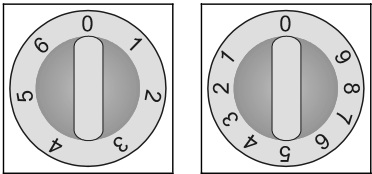
Стеклокерамическая поверхность

Важные замечания

- Стеклокерамическая плита очень прочная, но острые и твёрдые предметы, при падении на поверхность могут повредить ее.
- Если на стеклокерамической поверхности появились трещинки, нельзя пользоваться конфоркой из-за опасности удара током. В таком случае быстро отключите все конфорки и отвинтите предохранитель или выключите главный предохранитель, чтобы плита была полностью отключена от электрической сети. Обратитесь в ремонтную службу.
- Песчинки или посуда с шершавым чугуном дном могут вызвать царапины на декоративной поверхности и поверхности стеклокерамической плиты.
- Не используйте стеклокерамическое покрытие плиты в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины на поверхности. Не кладите продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле, т.к. синтетический материал может расплавиться или загореться, а также может повредиться стеклокерамическая поверхность.
- Сильно разогретая поверхность, в зависимости от угла зрения светится также вокруг обозначенной границы конфорки.

Управление конфорками

Конфорки включаются с помощью ручек, размещенных на панели управления. Символы около ручек указывают, какой конфорке соответствует данная ручка. Мощность нагревания конфорок устанавливается бесступенчато (1-9) или ступенчато (1-6). Рекомендуется за 3-5 минут перед окончанием приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней мощности.



Степень		Соответствующая для
Е	S	
0	0	положение ВЫКЛЮЧЕНИЕ, использование остаточного тепла
1-2	1	поддержание нагрева, продолжение приготовления меньшего количества пищи (мин. мощность)
3	2	продолжение приготовления
4-5	3	продолжение приготовления большого количества пищи, продолжение запекания больших кусков
6	4	жарка, подготовка заправок для блюд
7-8	5	приготовление
9	6	режим закипания, запекания, обжаривания (макс. мощность)

Экономия электроэнергии

- Дно посуды должно быть слегка вогнутым во внутрь, так как при этом посуда хорошо проводит тепло от места приготовления пищи.
- Диаметры днищ кастрюль и сковород должны соответствовать диаметру места приготовления пищи. Если кастрюля слишком маленькая, это приводит к потери тепла, а место приготовления пищи может повредиться.
- Употребляйте крышку, если приготовление пищи это позволяет.
- Посуда должна быть соразмерной величины и соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к энергетическим потерям.
- Еду, требующую большого количества времени для её приготовления, готовьте в кастрюле под давлением (скороварке)
- Различные овощи, картофель и т.п. готовьте в небольшом количестве воды. При таком способе приготовления пищи блюда приготавливаются значительно быстрее обычного, однако при этом очень важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После того, как еда закипит, поверните ручку в положение, при котором степень нагревания нагревательного поля обеспечивает медленное кипение.
- Место приготовления пищи выключите приблизительно за 5-10 минут до конца варки или печения.

Hi-Light нагреватели

Конфорки с Hi-Light нагревателями (см. "Технические данные") отличаются от обычных тем, что нагреваются значительно быстрее, поэтому процесс приготовления значительно ускоряется.

Индикатор остаточного тепла

Каждой конфорке соответствует сигнальная лампочка, которая загорается, когда конфорки нагреваются. Лампочка отключается после того, как конфорка остынет.

Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если вы поставите горячую посуду на неработающую конфорку



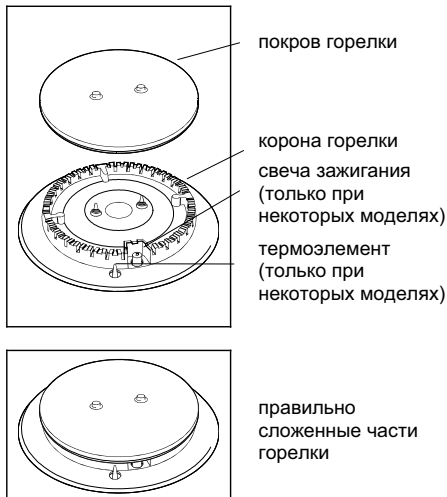
Управление местами варки

Управление местами варки производите с помощью ручек, находящихся на нагревательной плите. На ручках мощность нагрева обозначена большим и маленьким пламенем.

Ручку вращайте через положение большого пламени до положения маленького пламени и обратно. Рабочее положение находится между обоими пламенами.

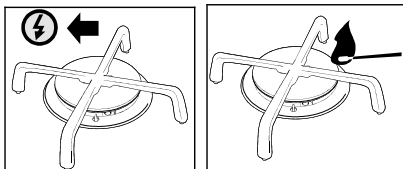
Важные предупреждения в связи с местами варки

- Не употребляйте мест варки без посуды и также не употребляйте их для согревания помещения!
- Содержите горелки в чистоте, так как загрязнения отрицательно действуют на их работу.
- Если желаете пищу запечь, газовую горелку сначала установите на наивысшую мощность и потом варку продолжайте с наименьшей мощностью
- Всегда следите, чтобы было в кострюле под давлением (скороварке) достаточно жидкости, так как из-за испаривания жидкости и перегрева может прийти до повреждения кострюли и нагревательной плиты.
- **Горелки при некоторых моделях термоэлектрически защищены. Если пламя горелки неконтролировано угаснет (перекипело блюдо, сквозняк и т.д.), то приход газа самостоятельно запрётся. Таким образом запрещается уходу газа в помещение.**
- **Если неконтролировано угаснет пламя термоэлектрически незащищённых горелок мест варки, то газ уходит в помещение!**
- Покров горелки всегда устанавливайте очень точно на корону горелки. Обращайте внимание, чтобы были отверстия на короне горелки всегда чистые.



Прижигание и работа горелок

Газовые горелки зажигаются с помощью свечи электроподжига, которая встроена в каждую горелку (только при некоторых моделях).



Одноручное прижигание

(только при некоторых моделях)

Если желаете прижечь газовую горелку, нажмите выбранную кнопку горелки и поверните её в положение максимальной мощности. Активируется электрическая искра зажигающей свечи и прижжется выходящий газ.

Если электрическое зажигание вследствие выключения питания или влажных зажигающих свечок не работает, то можете газ зажечь также горящей спичкой или зажигателем для газа.

Двухручное прижигание

(только при некоторых моделях)

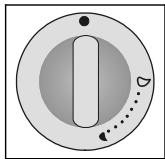
Если желаете прижечь газовую горелку, нажмите выбранную кнопку горелки и поверните её в положение максимальной мощности. Несколько раз нажмите кнопку зажигающего устройства. Активируется электрическая искра зажигающей свечи и прижжется выходящий газ.

Если электрическое зажигание вследствие выключения питания или влажных зажигающих свечок не работает, то можете газ зажечь также горящей спичкой или зажигателем для газа.

- После зажигания держите ручку нажатой ещё приблизительно 10 секунд, пока пламя не умирится.
- Потом можете устанавливать величину пламени между наивысшей и наинизшей степенью.
- Не советуем устанавливать между ● и ◐. В тех местах пламя нестабильно и может угаснуть.
- Если пламя угаснет, поступок повторите. Если пламя горелки не зажглось через 15 секунд, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите процесс поджига.
- Если пламя горелки погаснет – по любой причине – выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем вновь произведите поджиг.
- Для выключения горелки поверните ручку право в положение ●.

- газовый кран закрыт
- ◐ наивысшая мощность
- ◑ наименьшая мощность

Если хотите очень маленькую посуду поставить на решётку, можете на маленькую горелку поставить самую маленькую приложенную несущую решётку.



Посуда

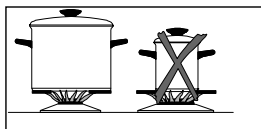
Правильно выбранная посуда обеспечивает оптимальное время варки и расход газа. Самый важный есть диаметр посуды.

Языки пламени, которые простираются через край **слишком маленькой посуды**, могут повредить посуду. Расход газа также большой. Для сгорания необходим также воздух, который недостаточен при **слишком большой посуде** и кпд сгорания меньший.

Наставление решётки (только при некоторых моделях)

Наставление решётки используйте, когда готовите блюдо в посуде небольшого диаметра. Его поместите на решётку изнад маленькой горелки.

Тип горелки	Диаметр посуды
Большая (3 kW)	220-260 мм
Нормальная (1,75 kW)	180-220 мм
Маленькая (1 kW)	120-180 мм



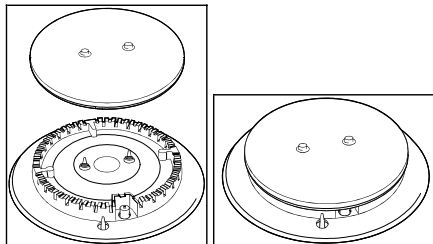
Уход и техобслуживание

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

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

части должны быть очень чистые, только в этом случае обеспечена правильная работа.

- Очистите корону и покров горелки. Будьте особенно внимательны, чтобы были выходные отверстия на короне горелки очищены.
- После чистки все части хорошо просушите и их правильно составленные поместите назад. **Из-за неправильно лежащих частей горелки прижечь тяжелее.**



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

Места варки

- Для чищения газовой решётки, места варки и частей горелок можете употреблять горячую воду с добавкой чистящих средств для мытья посуды.
- Термоэлемент и зажигающую свечку очистите с помощью мягкой щеточки. Эти

Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

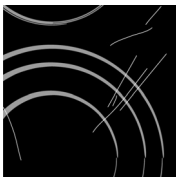


рис. 1

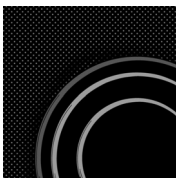


рис. 2

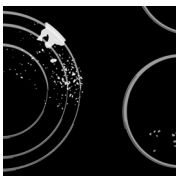


рис. 3



рис. 4

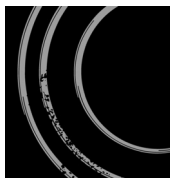


рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (**дождитесь, пока она остынет**). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности.

Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальные средства, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений.

Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и дна посуды, устранив возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).

Внимание: металлические губки, абразивные чистящие средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие очистители (рис. 1 и рис.2).

Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3).

Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств.

Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3).

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

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

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.

Чаще всего это результат пригорания остатков пищи, или использования алюминиевой или медной посуды. Такого рода воздействия сложно устранить полностью.

Внимание: вышеуказанные случаи носят т.н. «эстетический» характер, и не влияют на работу аппарата. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

Устранение небольших неисправностей

Ремонт должен производить только уполномоченный специалист. Ремонт неспециалистом может привести до серьёзной опасности для потребителя.

Перед началом ремонта плиту необходимо обязательно отключить от электросети, а именно выключением предохранителя или отключением кабеля из розетки. Непрофессиональные посягательства и ремонт плиты опасны вследствие опасности электрического удара и короткого замыкания. Ремонт должен сделать специалист или мастерская.

Важно

Услуги ремонтной мастерской в течение гарантии **необходимо платить**, в том случае, если аппарат вследствие **неправильного пользования** не работает правильно.

Инструкции по применению должны храниться в доступном месте и в случае, если аппарат отдаёт в ремонт, вручите также инструкции.

Дальше найдете несколько советов в связи с устранением неисправностей.

Предупреждение

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

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

Руководство по монтажу

Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети и газу только специалист соответствующей квалификации.
- Облицовочная фанера либо облицовки из других материалов встроенного кухонного

гарнитура должна быть обработана термостойкими клеями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость применяемых клеев может привести к изменению внешнего вида облицовки.

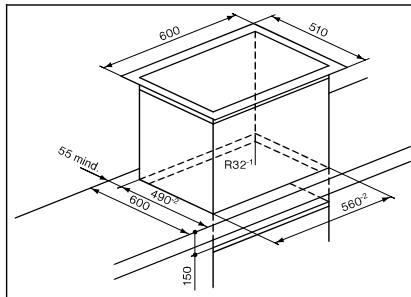
- Нагревательная плита соответствующая для встройки в рабочую плиту над элементом кухонного гарнитура ширины 600 мм и больше.

- Нижний элемент не должен быть снабжен ящиком. Если элемент имеет вмонтированную горизонтальную перегородку, она должна находиться в расстоянии 15 см от нижней рабочей поверхности. Помещение между перегородкой и место варки должно быть пустым и в нем не сохраняются предметы.
- Вытяжные элементы должны быть монтированы на такой высоте, что не влияют на рабочий процесс.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой должно быть не менее чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Наименьшее расстояние – 650 мм.
- Наименьшее расстояние между краём аппарата и соседним высоким элементом должно быть не менее 100 мм.
- Применение на рабочих плитах замыкающих планок из плотного дерева, предназначенных для мест варки разрешено, когда минимальное

расстояние останется таким же, каким оно указано на рисунках по проведению монтажа.

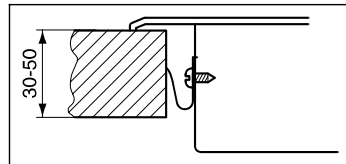
- Минимальное расстояние между монтируемой плитой и задней стенкой обозначено на рисунке по проведению монтажа нагревательной плиты.
- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30 - 50 мм.
- Если в элементе кухонного гарнитура под встраиваемой варочной панелью находится ящик, необходимо установить под варочной панелью и над ящиком дополнительную горизонтальную перегородку высотой 6 см.

Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты



Поступок монтажа

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

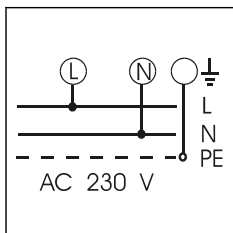
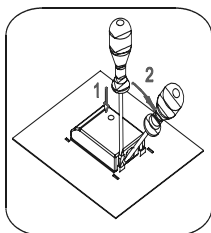


Руководство по подключению нагревательной плиты к электросети

Отключите клемму: её отключите с помощью отвёртки и осторожно потисните вниз.

Электрическое подключение должен сделать только сервис или квалифицированный электромонтер! Вследствие неправильного подключения могут повредиться части аппарата и в таком случае вы не имеете права на гарантию!

Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке, с действительным напряжением электросети. Сетевое напряжение потребителя (230 В против N) должен специалист проверить измерительной установкой!



- Соединительный кабель на задней стенке аппарата должен быть проложен таким образом, что не прикасается к задней стенке плиты. В течение работы газовой плиты задняя стенка согреется.
- Для подключения плиты можете употреблять резиновые соединительные кабели (тип HO5RR-F с зелено-жёлтым защитным проводом), ПВХ изолированные (тип HO5VV-Fс зелено-жёлтым защитным проводом) или другие равноценные или лучшего качества кабели.
- Удлинитель может сделать только уполномоченный электрик или сервис.
- Ремонт частей, находящихся под напряжением, может произвести только электрик. В случае неисправностей позвоните сервис.

Руководство по подключению нагревательной плиты к подводу газа

Важные указания

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

Подключение

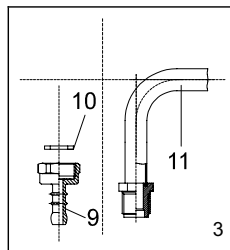
- Нагревательная плита на нижней стороне снабжена подключателем для сжиженного газа с внешней резьбой ISO 228-G1/2 или подключателем для природного газа с резьбой ISO 7- R1/2.
- К аппарату приложены патрубок для сжиженного газа и неметаллический уплотнитель.
- При подключении необходимо колено R 1/2 задержать, чтобы не повернуться.
- Для уплотнения подключаемых соединений употребляются неметаллические уплотнители. Уплотнители употребляемы только для одноразового уплотнения.
- Для достижения хорошего соединения необходим крутящий момент 20 Нм.
- Аппарат подключите к подключателю на сжиженный газ с помощью атестированной гибкой трубы. Гибкую трубу обязательно прикрепите муфтой.
- Гибкая труба не должна прикасаться к подвижным частям элементов (напр. к ящику) и должна свободно двигаться.
- К газу подключите газовую плиту по предписаниям местного дистрибьютора газа.
- **Важно:** После подключения газовой плиты необходимо проверить плотность соединений.

Устройство для подключения к жидкому газу (рисунок 3)

9 Патрубок для сжиженного газа

10 Уплотнитель

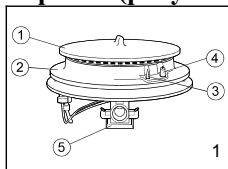
11 Насадка R1/2



Переделка на другой вид газа

- Перед переделкой на другой вид газа, не требуется извлечь нагревательную плиту.
- Перед переделкой отключите аппарат от эл.сети и закройте подвод газа.
- Замените имеющиеся сопла номинальной тепловой нагрузки соответствующими соплами для нового вида газа (см.таблицу).
- Регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки при переделке на сжиженный газ привейте до конца, пока не достигнете минимальную тепловую нагрузку. Если аппарат нужно подключить на жидкий газ (пропан/бутан), следует привинтить к насадке регулировочный винт (байпас) для минимальной тепловой нагрузки.
- Регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки при переделке на сжиженный газ отвейте, чтобы достигнуть минимальную тепловую нагрузку, но не больше чем за 1,5 оборота.

Горелка (рисунок 1)



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

Устанавливаемые элементы

Для доступа до устанавливаемых элементов:

- Снимите несущую решетку и покровы горелок с короной.
- При двойной горелке доступны элементы настройки за предохранительной плитой главного сопла.
- Клавиши управления снимите вместе с уплотнителями.

Газовый кран (рисунок 2)

Регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки



Таблица сопл - стеклокерамическая варочная поверхность

Вид газа Номер Вобея		Маленька я горелка		Нормальн ая горелка		Большая горелка	
		макс.	мин	макс	мин	макс	мин
Бытовой газ Е, GZ 20, p=20 мбар Wo=45,7+54,7 мдж/м ³	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	0,9	0,36	1,75	0,46	3	0,76
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	166,62	43,8	285,64	72,4
	Обозн.сопла (1/100мм)	72	•	97	•	115	•
	Шифр сопла	690771		690772		690773	
Бытовой газ Ls, GZ350, p=13 мбар Wo=30,8-35,6 мдж/м ³	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76
	Расход (л/ч)	132,2	47,6	231,3	60,8	396,6	100,5
	Обозн.сопла (1/100мм)	97	•	124	•	158	•
	Шифр сопла	690783		690784		690785	
Сжиже-нный газ 3B/P, G30 p=36 mbar Wo=72,9+ 87,3МДж/м ³	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	1,10	0,39	1,92	0,50	3,29	0,83
	Расход (л/ч)	79,6	28,7	139,4	36,6	238,9	60,6
	Обозн.сопла (1/100мм)	50	29/24	65	33/26	85	43/33
	Шифр сопла	690780		690781		690782	

- Для сжиженного газа встроены регулировочные винты. Для природного газа необходимо установить их на требуемый расход газа (отвить максимально за 1,5 оборота в направлении от налегания).

** Мощности горелок указаны принимая во внимание верхние термические величины газа Hs.

Предупреждение: эту работу может произвести только специалист, уполномоченный дистрибьютором газа или уполномоченным Сервисом

ПРИДЕРЖИВАЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЯ, КОТОРЫЕ НЕВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА.