
**инструкция
по эксплуатации и монтажу**



газовая варочная панель

SRV532GH3



Содержание

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
2. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ	6
3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	8
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ.	9
5. ПЕРЕНАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ГАЗА.	11
6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ	17
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	19
8. ЧИСТКА И УХОД.	24



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА: предназначены для **квалифицированных техников**, которые выполняют надлежащую проверку системы газоснабжения, монтаж прибора, ввод его в эксплуатацию и в заключение – проверку работы прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание элементов управления, а также указания по чистке и техническому обслуживанию прибора.

Изготовитель оставляет за собой право распространения данной инструкции на новые модели продукции Smeg, которые будут введены в ассортимент после изготовления тиража данной инструкции при условии, что новые модели Smeg будут аналогичны актуальным моделям с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Введение

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭТА ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМЫМ КОМПОНЕНТОМ ПРИБОРА И ПОЭТОМУ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ ВСЬ СРОК СЛУЖБЫ ПРИБОРА.

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕЙ УКАЗАНИЯ. СЛЕДУЕТ ТАКЖЕ СОХРАНЯТЬ И НАБОР ФОРСУНОК, ВХОДЯЩИХ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ПРИБОРА.

МОНТАЖ ПРИБОРА ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ВСЕХ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ **ДЕЙСТВУЮЩИМ СТАНДАРТАМ**. ПРИБОР ИЗГОТОВЛЕН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ БЛЮД**. ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПРИБОРА СЛЕДУЕТ СЧИТАТЬ НЕПРАВИЛЬНЫМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НЕПРАВИЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПРИБОРА.



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ В КВАРТИРЕ БЕЗ ПРИСМОТРА. РАССОРТИРУЙТЕ РАЗЛИЧНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ДОСТАВЬТЕ ИХ НА БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ СБОРА ВТОРСЫРЬЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ ПРИБОРА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ И ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДПИСАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ.



ШТЕКЕР НА КОНЦЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И РОЗЕТКА НА СТЕНЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ ПРЕДПИСАНИЯМ.

РОЗЕТКА, К КОТОРОЙ ПОДКЛЮЧАЕТСЯ ПРИБОР, ДОЛЖНА ОСТАВАТЬСЯ ДОСТУПНОЙ И ПОСЛЕ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА.

ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ШТЕКЕРА ИЗ РОЗЕТКИ НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ МОНТАЖА СЛЕДУЕТ ПРОВЕСТИ КОРОТКУЮ ПРОВЕРКУ ПРИБОРА В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВЕДЕННЫМИ НИЖЕ УКАЗАНИЯМИ. ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ПРИБОРА ИЗ РОЗЕТКИ И ВЫЗОВИТЕ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО СПЕЦИАЛИСТА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

НИКОГДА НЕ РЕМОНТИРУЙТЕ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.

Введение



ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ ВСЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ НАХОДИЛИСЬ В «НУЛЕВОМ» ПОЛОЖЕНИИ (ВЫКЛЮЧЕНО).



ТИПОВАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ, СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИБОРА УСТАНОВЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ ПОД КРЫШКОЙ ПРИБОРА.

ЭТУ ТАБЛИЧКУ НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ УДАЛЯТЬ.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОН НАСТРОЕН НА РАБОТУ С ТЕМ ТИПОМ ГАЗА, К КОТОРОМУ ПОДКЛЮЧАЕТСЯ ПРИБОР (СМ. ТИПОВУЮ ТАБЛИЧКУ ПОД КРЫШКОЙ).



НЕ СТАВЬТЕ НА РЕШЕТКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ ИЛИ ШЕРОХОВАТЫМ ДНОМ.



НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОСУДУ, КОТОРАЯ ВЫСТУПАЕТ ЗА КРАЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ!



ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МОГУТ ТОЛЬКО ВЗРОСЛЫЕ.

СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ С ПРИБОРОМ.



ЭТОТ ПРИБОР ИМЕЕТ МАРКИРОВКУ В СООТВЕТСТВИИ С ЕВРОПЕЙСКОЙ ДИРЕКТИВОЙ 2002/96/ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE).

ЭТА ДИРЕКТИВА ОПРЕДЕЛЯЕТ ПОРЯДОК ВОЗВРАТА И УТИЛИЗАЦИИ СТАРЫХ ПРИБОРОВ В РАМКАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ ЛЮДЯМ И ИМУЩЕСТВУ, ВСЛЕДСТВИЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ ВЫШЕ ИНСТРУКЦИЙ ИЛИ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОГО ИЗМЕНЕНИЯ ХОТЯ БЫ ОДНОГО КОМПОНЕНТА ПРИБОРА.



Инструкции для монтажника

2. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ



Описанные ниже работы требуют вмешательства каменщика или столяра, и поэтому должны выполняться квалифицированным специалистом. Монтаж прибора может осуществляться в конструкции из различных материалов, например, из кирпича, металла, дерева или облицованного пластиком дерева, при условии, что эти материалы являются жаростойкими ($T 90^{\circ}\text{C}$).

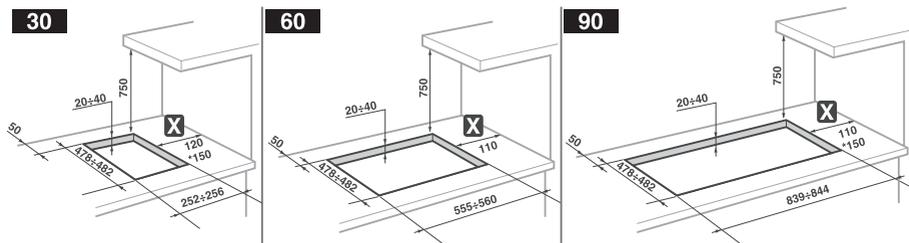
При монтаже прибора не используйте силикон и другие изоляционные материалы; можно использовать только прилагаемый резиновый уплотнитель.

2.1.1 Крепление к опорной конструкции

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с указанными на рисунке размерами, при этом минимальное расстояние до заднего края столешницы должно составлять не менее **50 мм**.

Прибор можно устанавливаться у стен, высота которых превышает высоту столешницы, при условии, что для предотвращения ущерба от перегрева соблюдается указанное на рисунке расстояние между стеной и прибором **X**.

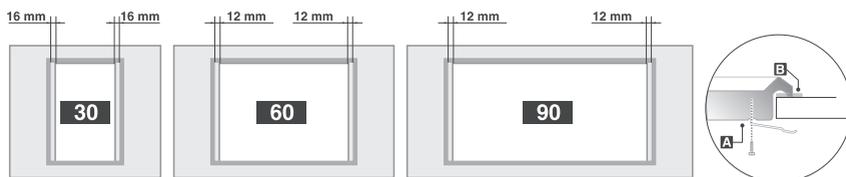
Минимальное расстояние между газовыми горелками и расположенной непосредственно над ними полкой должно составлять **750 мм**.



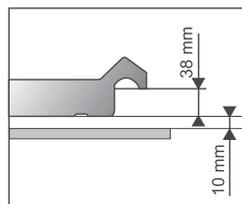
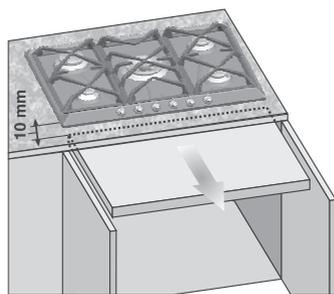
Инструкции для монтажника



Аккуратно установите прилагаемый к прибору изолирующий уплотнитель по внешнему периметру выреза в столешнице, как показано на рисунках внизу, стараясь приклеить его к поверхности легким нажатием пальцев. Размеры указаны на рисунках в зависимости от модели. При этом обратите внимание, что у всех моделей с передней и задней стороны уплотнитель должен прилегать к краям отверстия. Закрепите варочную панель на столешнице с помощью прилагаемых зажимов **A**. Выступающий край уплотнителя **B** аккуратно обрежьте. На расположенном ниже рисунке указаны размеры от выреза **до внутренней стороны** уплотнителя.



Если варочная панель устанавливается на пустой кухонный шкаф, то под варочную панель следует установить разделительную перегородку. Минимальное расстояние между нижней стороной прибора и этой перегородкой должно составлять **10 мм**. Эта перегородка должна легко выниматься для проведения ремонта варочной панели.



Только для моделей 90 см: установка под варочную панель духового шкафа без охлаждающего вентилятора запрещена.



Инструкции для монтажника

3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Убедитесь, что напряжение и мощность сети электропитания соответствуют данным типовой таблички, расположенной под крышкой прибора. **Эту табличку никогда не следует удалять.**



Штекер на конце кабеля питания и розетка на стене должны быть одного типа и должны соответствовать действующим предписаниям для электроприборов. Убедитесь, что розетка имеет должное заземление.



При подключении прибора к электросети в легко доступном месте в непосредственной близости от прибора следует установить размыкающее устройство для отключения всех полюсов с минимальным расстоянием между контактами **3 мм**.



Не используйте переходники, адаптеры и тройники.

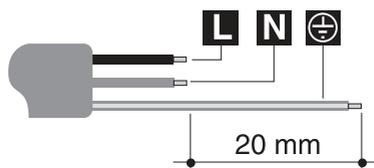


При замене кабеля питания поперечное сечение нового кабеля должно составлять не менее $1,5 \text{ мм}^2$ (кабель $3 \times 1,5$), причем следует обратить внимание, что желто-зеленый заземляющий провод подключаемого к прибору конца кабеля должен быть как минимум на 20 мм длиннее других проводов. Используйте исключительно кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, выдерживающий температуру до 90°C . Замена должна производиться квалифицированным специалистом в соответствии с представленной ниже схемой.

L = коричневый

N = синий

 = желто-зеленый



Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, нанесенный людям и имуществу, вследствие несоблюдения представленных выше инструкций или несанкционированного изменения хотя бы одного компонента прибора.



4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

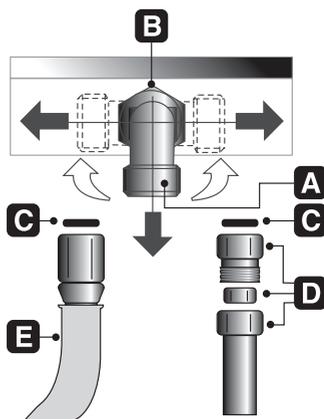
Подключение к газовой сети следует выполнять с помощью **жесткой медной трубки** или закрепленного на стене **гибкого шланга** в соответствии с действующими нормами.

Для облегчения подключения соединительный патрубок **A** можно повернуть в сторону. Для этого ослабьте шестигранную гайку **B**, поверните соединительный патрубок **A** в нужном направлении и снова закрепите шестигранную гайку **B** (герметичность обеспечивается двухконусным латунным кольцом). После этого проверьте герметичность соединения с помощью мыльного раствора, но не в коем случае не пламени.

Варочная панель проверена для работы с **метаном G20 (2H)** при давлении 20 мбар. Для других типов газа см. главу «5. ПЕРЕНАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ГАЗА». Приемный патрубок имеет наружную резьбу 1/2" согласно ISO 7-1.

Подключение с помощью жесткой медной трубки: подключение к газовой сети следует выполнять таким образом, чтобы избежать любого вида нагрузки на прибор. Подключение следует выполнять с помощью двухконусного адаптера **D**.

Подключение с помощью гибкого шланга: используйте только шланги, соответствующие действующим предписаниям.



При использовании гибкого шланга его общая длина не должна превышать 1,5 м. При этом убедитесь, что шланг не касается подвижных деталей, и он не зажат.



Инструкции для монтажника

4.1 Подключение сжиженного газа



Используйте регулятор давления и выполняйте подключение к газовому баллону в соответствии с действующими нормами. Убедитесь, что давление подачи соответствует значениям, указанным в таблице в разделе «5.2 Регулировка для сжиженного газа».

4.2 Вентиляция помещений



В соответствии с действующими нормами прибор можно устанавливать только в помещениях с постоянной вентиляцией. В помещение, где установлен прибор, должно поступать столько воздуха, сколько необходимо для нормального сгорания газа и нормального воздухообмена в помещении. Защищенные решетками отверстия для приточного воздуха должны иметь соответствующие размеры (в соответствии с действующими нормами) и располагаться таким образом, чтобы они не загромождались, даже частично.

Помещение должно хорошо вентилироваться для устранения образующихся при приготовлении пищи влаги и тепла. После длительного использования варочной панели рекомендуется открывать окно или увеличивать скорость работы вентиляторов (при их наличии).

4.3 Отвод газообразных продуктов сгорания



Отвод газообразных продуктов сгорания должен быть обеспечен с помощью вытяжки, соединенной с функционирующим воздуховодом с естественной или принудительной тягой.

Эффективная вытяжная система должна быть тщательно спроектирована квалифицированным специалистом с соблюдением указанных в нормах положения и расстояний. В конце монтажных работ установщик должен выдать сертификат соответствия.



5. ПЕРЕНАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ГАЗА



Перед проведением любых работ по чистке и техническому обслуживанию следует отключить прибор от электросети.

Варочная панель проверена для работы с **метаном G20** (2H) при давлении 20 мбар. Если прибор будет работать с другими типами газа, следует заменить форсунки горелок и отрегулировать подачу первичного воздуха.

Для замены форсунок и регулировки горелок следует снять панель, как это описано в следующем разделе.

5.1 Снятие панели

1. Снимите все ручки управления, решетки, крышки горелок и рассеиватели.
2. Отвинтите винты и гайки **A** для крепления держателей горелок.
3. Выньте панель.
4. Замените установленные форсунки горелок на форсунки для соответствующего типа газа согласно таблице.
5. Отрегулируйте подачу первичного воздуха, как это описано в разделе «5.2 Регулировка для сжиженного газа».



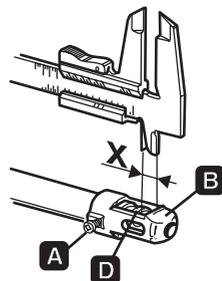
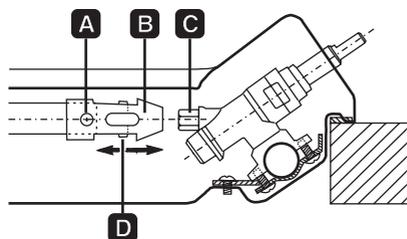


Инструкции для монтажника

5.2 Регулировка для сжиженного газа

Ослабьте винт **A** и сдвиньте держатель **B** до упора. С помощью ключа снимите форсунку **C** и замените ее на другую форсунку в соответствии с типом газа (см. таблицу типов используемых газов). Вращающий момент при завинчивании форсунки не должен превышать **3 Нм**. Снова сдвиньте держатель **B** в исходное положение так, чтобы форсунка **C** была полностью закрыта.

Для регулировки воздуха трубку Вентури **D** сдвигайте до достижения указанного в таблице раздела «5.4 Регулировка первичного воздуха» расстояния «**X**». Зафиксируйте трубку Вентури **D** путем завинчивания винта **A**. После регулировки восстановите прокладки, используя сургуч или аналогичный материал.



Инструкции для монтажника



Горелка	Номи- нальная тепловая нагрузка (кВт)	Сжиженный газ – G30/G31 50 мбар					
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Байпас мм 1/100	Пони- женный расход (Вт)	Расход г/ч G30	Расход г/ч G31	
Вспомогательная (1)	1,05	42	26	380	76	75	
Полубыстрая (2)	1,65	54	26	380	120	118	
Быстрая (3)	3,1	73	37	750	225	222	
Сверхбыстрая (4)	3,3	76	53	1400	240	236	
Двух- контурная горелка	Внутр. (5)	1,05	42	26	380	58	57
	Внешн. (5)	3,9	82	53	1400	284	278
Горелка овальной формы (6)	2,9	72	37	800	211	207	



Инструкции для монтажника

5.3 Регулировка для метана G25/20 мбар

При настройке прибора на газ метан G25/20 мбар (2ELL) выполняйте инструкции из раздела «5.2 Регулировка для сжиженного газа», учитывая при этом данные из таблицы для газа G25/20.

Горелка	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	Метан – G25 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Пониженный расход (Вт)
Вспомогательная (1)	1,05	82	380
Полубыстрая (2)	1,65	98	380
Быстрая (3)	3,1	140	750
Сверхбыстрая (4)	3,3	145	1200
Двух- контурная горелка	Внутр. (5)	82	380
	Внешн. (5)	3,9	155
Горелка овальной формы (6)	2,9	135	800



5.4 Регулировка для метана

Варочная панель проверена для работы с **метаном G20** (2Н) при давлении 20 мбар. Если прибор снова следует настроить на режим работы с этим типом газа, то следует выполнить описанные в разделе «5.2 Регулировка для сжиженного газа» действия, но использовать при этом форсунки для метана и отрегулировать должным образом подачу первичного воздуха (см. расположенную ниже таблицу и раздел «5.5 Регулировка первичного воздуха»). После регулировки восстановите пломбы, используя сургуч или аналогичный материал.

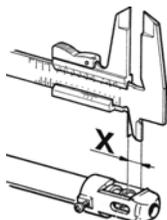
Горелка	Номинальная тепловая нагрузка (кВт)	Метан – G20/G25 20/20 мбар 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Пониженный расход (Вт)
Вспомогательная (1)	1,05	73	380
Полубыстрая (2)	1,65	92	380
Быстрая (3)	3,1	126	750
Сверхбыстрая (4)	3,3	130	1200
Двух-контурная горелка	Внутр. (5)	73	380
	Внешн. (5)	140	1200
Горелка овальной формы (6)	2,9	123	800



Инструкции для монтажника

5.5 Регулировка первичного воздуха

Относится к расстоянию «X» в мм.



Горелка		G30/G31 50 мбар	G25 20 мбар
Вспомогательная (1)		1,0	1,5
Полубыстрая (2)		1,5	1,5
Быстрая (3)		1,5	1,0
Сверхбыстрая (4)		2,5	1,0
Двухконтурная горелка	Внутр. (5)	6,0	2,0
	Внешн. (5)	10,0	1,5
Горелка овальной формы (6)		2,5	2,0

Для идентификации горелок на Вашей варочной панели см. рисунки в разделе «6.3 Расположение горелок на варочной панели».



6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

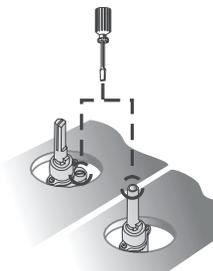
Выполнив все вышеуказанные настройки, снова соберите прибор, выполняя в обратной последовательности действия, описанные в разделе «5.1 Снятие панели».

6.1 Регулировка минимального пламени для метана

Установите компоненты на горелку и ручки на штифты кранов.

Зажгите горелку и установите минимальное пламя.

Еще раз снимите ручку и вращайте регулировочный винт внутри или рядом со штифтом крана (в зависимости от модели) до получения устойчивого минимального пламени. Снова установите ручку на место и проверьте устойчивость пламени горелки (при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не должно гаснуть).



6.2 Регулировка минимального пламени для сжиженного газа

Для регулировки минимального пламени для сжиженного газа необходимо полностью завернуть по часовой стрелке регулировочный винт внутри или рядом со штифтом крана (в зависимости от модели). Диаметры байпасов для каждой горелки указаны в таблице «5.2 Регулировка для сжиженного газа».



После настройки на газ, отличающийся от газа с которым была проверена работа прибора, необходимо заменить этикетку на корпусе прибора новой, соответствующей новому типу газа. Этикетки находятся в пакете с прилагаемыми к прибору форсунками.



Инструкции для монтажника

6.3 Расположение горелок на варочной панели



6.4 Смазка газовых кранов



С течением времени может выявиться затруднение во вращении газового крана и его блокировка. Почистите кран внутри и заново смажьте. **Эта работа должна выполняться квалифицированным специалистом.**



7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Перед поджигом горелки убедитесь, что рассекатели пламени, крышки горелок и решетки установлены в соответствии с предписанием. В сверхбыстрых горелках выступ **В** должен войти в выемку **А**.

Прилагаемая к прибору решетка **С** предназначена для использования с китайской сковородой «Wok».

Адаптер **Д** прилагается только к варочным панелям с открытыми решетками и используется с маленькими кастрюлями.



7.1 Поджиг горелок



Определить, какой конфоркой управляет каждая ручка управления очень легко: для этой цели от каждой ручки управления к соответствующей горелке проходит выступ. Положение ручки можно определить по ее удлиненному концу или по маркировке на ней.

Только у некоторых моделей:

Двухконтурные горелки управляются двумя ручками и обозначены двумя выступами: длинный выступ проходит к внутренней маленькой горелке, а короткий выступ – к внешней горелке.

Двухконтурные горелки состоят из вспомогательной горелки и быстрой горелки. Управление производится двумя различными ручками, что позволяет при необходимости использовать горелки вместе или по отдельности.



Варочная панель оборудована устройством электронного поджига. Для поджига горелки достаточно нажать на ручку и одновременно повернуть ее против часовой стрелки в положение минимального пламени. В моделях с клапанами для активации защитного устройства следует удерживать ручку в нажатом положении примерно 2 секунды. Если после отпускания ручки горелка погасла: повторите процесс поджига и удерживайте ручку в нажатом положении больше 2 секунд.



Если горелка случайно погасла, в моделях с клапанами защитное устройство отключит подачу газа примерно через 20 секунд даже при открытом кране.

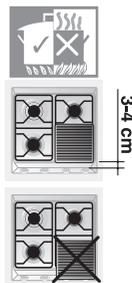


Инструкции для пользователя

7.2 Практические указания по использованию газовых конфорок

Для максимально эффективного использования конфорки и минимального расхода газа используйте посуду с плоским и ровным дном и крышкой, диаметр дна посуды должен соответствовать размерам конфорки (см. раздел «7.3 Диаметр посуды»).

Для предотвращения ожогов и повреждений столешницы посуда при приготовлении пищи не должна выступать за пределы варочной панели и должна находиться на минимальном расстоянии **3-4 см** от ручек управления.



7.3 Диаметр посуды



(*) Горелка	Минимальный и максимальный диаметр посуды (в см)
1 Вспомогательная	12-14
2 Полубыстрая	16-20
3 Быстрая	22-26
4 Сверхбыстрая	22-26
5 Двухконтурная горелка	12-34
6 Горелка овальной формы	Специальная посуда овальной формы

(*) Расположение горелок на варочной панели в соответствии с номерами см. на стр. 18.



7.4 Использование жаровни

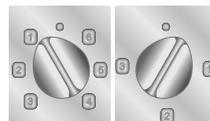
При использовании жаровни обратите внимание на следующие указания:

- Минимальное расстояние от края жаровни до боковой стенки должно составлять 160 мм.
- Если одна из конфорок, расположенных рядом с деревянной задней стенкой, является трехконтурной, минимальное расстояние от края жаровни до этой стенки должно составлять 160 мм.
- Следите за тем, чтобы пламя конфорки не выходило за край жаровни.
- На 10 минут включите конфорки под жаровней на максимальную мощность, а затем переключите их на минимальную мощность. Никогда не пользуйтесь жаровней больше 45 минут.

7.5 Электрические конфорки

7.5.1 Включение электрических конфорок

Варочные панели могут иметь электрические конфорки различного диаметра. Они управляются переключателем, для включения конфорки нужно повернуть ручку управления в нужное положение.



Определить, какой конфоркой управляет каждая ручка управления очень легко: для этой цели от каждой ручки управления к соответствующей конфорке проходит выступ. Положение ручки можно определить по ее удлиненному концу или по маркировке на ней. При включении электрической конфорки на передней стороне прибора загорается индикатор.



Инструкции для пользователя

7.5.2 Указания по использованию электрических конфорок

Преимуществом электрических конфорок является очень короткая продолжительность приготовления.

Представленные в таблице настроек данные являются ориентировочными.

Положение	Интенсивность нагрева	Возможные процессы приготовления
0	0	Выкл. –
1	1	Растапливание сливочного масла, шоколада и т.д. Разогрев небольшого количества жидкости.
	2	Разогрев большого количества жидкости.
2	3	Размораживание продуктов, тушение, приготовление при температуре кипения или немного меньшей.
	4	Приготовление продуктов, которые следует довести до кипения, жарение нежирных сортов мяса и рыбы.
3	5	Приготовление котлет, жаркого, бифштексов и большого количества тушеных блюд.
	6	Приготовление во фритюре, кипячение большого количества воды.

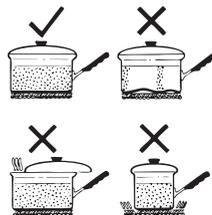


ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

При первом включении электрической конфорки или после длительного перерыва в ее использовании для удаления поглощенной изолирующим материалом влаги следует просушить конфорку, включив ее на 30 минут. Ручку управления при этом следует установить в положение 1.

Чтобы правильно пользоваться электрической конфоркой, обратите внимание на следующие указания.

- Включайте электрическую конфорку только после того, как на нее установлена посуда.
- Используйте кастрюли с плоским и толстым дном.
- Никогда не используйте кастрюли с диаметром дна, меньшим диаметра конфорки.
- Прежде чем ставить кастрюлю на конфорку, вытрите ее дно насухо.
- Во время приготовления блюд с использованием легко воспламеняющихся растительного масла или жира не отходите от варочной панели.
- Конфорки остаются горячими долгое время после выключения. Чтобы избежать ожогов, не прикасайтесь к поверхности конфорок руками и не кладите на нее какие-либо предметы.
- При обнаружении даже небольшой трещины на поверхности конфорки немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.





Инструкции для пользователя

8. ЧИСТКА И УХОД



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА ПАРОВЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ.



Перед проведением любых работ по чистке и уходу отключите прибор от электросети.

8.1 Чистка



Чтобы варочная панель долгое время оставалась красивой, ее следует чистить после каждого использования после того, как она охладится.

8.1.1 Обычная ежедневная чистка варочной панели

Для чистки и сохранения поверхности варочной панели используйте **только** специальные средства, которые не содержат абразивные вещества и кислот на основе хлора.

Способ чистки: налейте чистящее средство на влажную тряпку, почистите ей поверхности, затем тщательно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или замшей.

8.1.2 Пятна от продуктов или остатки пищи

Чтобы не повредить поверхности, ни в коем случае не применяйте металлические губки или острые скребки.

Используйте обычное, неабразивное чистящее средство с мягкой губкой и при необходимости пластмассовые или деревянные скребки.

Тщательно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или замшей.





8.2 Чистка деталей варочной панели

Для облегчения чистки решетки, крышки, рассекатели пламени и горелки можно снять. Почистите с использованием горячей воды и неабразивного чистящего средства, при этом удалите все присохшие загрязнения. После этого **дайте деталям полностью высохнуть.**



ВНИМАНИЕ: эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине. Под действием высоких температур при использовании варочной панели решетки и крышки горелок становятся желтоватыми, это нормально. Чистите эти детали с помощью тончайшей абразивной губки. Затем протрите их полировальной пастой, чтобы вернуть стали ее первоначальный блеск. В ближайшем сервисном центре Вы можете приобрести профессиональные средства для чистки электрических бытовых приборов и ухода за ними.

8.2.1 Свечи поджига и защитное устройство



Чтобы свечи поджига и защитное устройство хорошо функционировали, они должны всегда быть чистыми. Регулярно проверяйте их состояние и при необходимости чистите влажной тряпкой.

8.2.2 Электрическая конфорка



Чтобы обеспечить долгий срок службы электрической конфорки и всегда сохранять ее поверхность чистой и блестящей, следует после каждого использования чистить электрическую конфорку имеющимися в продаже подходящими чистящими средствами. Это позволит также избежать окисления (образования ржавчины).

8.2.3 Крышка



Стекланые и стальные крышки (в моделях, которые их имеют) следует чистить теплой водой без применения грубых тряпок и абразивных веществ. Для облегчения чистки задней части варочной панели крышку можно снять, приподняв ее вверх.

После окончания чистки установите крышку на место и убедитесь, что установили ее правильно.

Перед открыванием крышки вытрите ее насухо.

Не закрывайте крышку, пока газовые или электрические конфорки остаются горячими.



EAC