

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	124
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	126
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	128
4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	129
5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	130
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	132
7. УСТАНОВКА В МЕБЕЛЬ	134
8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА	137
9. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА	139
10. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	142

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ГОДНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В СТРАНАХ, ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ КОТОРЫХ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.

ДАННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ОТНОСИТСЯ К КЛАССУ 3.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат советы по использованию, описание команд и правил очистки и технического обслуживания аппарата.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата.



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте www.smeg.com



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Данное руководство является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы аппарата. Рекомендуем перед началом пользования изделием внимательно прочесть данное руководство и все указания, содержащиеся в нем. Установку должен выполнять квалифицированный персонал с соблюдением действующих норм. Этот аппарат предназначен для домашнего применения и соответствует директивам ЕС, действующим в настоящее время. Прибор предназначен для следующей функции: приготовление и перегрев блюд; любое иное использование должно считаться несоответствующим. Фирма-изготовитель снимает с себя ответственность за применения, отличающиеся от указанных.



В случае, если прибор устанавливается на лодках или в передвижных домах на колесах, не использовать его как обогреватель помещения.



Запрещается использовать этот прибор для обогрева помещений.



На этот прибор нанесен специальный знак в соответствии с директивой ЕС 2002/96/EC об утилизации электрических и электронных устройств (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Данная директива определяет правила сбора и утилизации выведенного из эксплуатации оборудования и действует на всей территории Европейского Союза.



Перед использованием прибора обязательно удалите все защитные пленки.



При выполнении любых операций настоятельно рекомендуется пользоваться специальными теплозащитными перчатками.



Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.



Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел. Жиры и масла могут загореться.



По окончании использования плиты всегда устанавливайте ручки управления в положение **O** (выключено).



Не ставьте на решетку варочной панели кастрюли с неровным и неправильной формы дном.



Не применяйте посуду, выступающую за внешний край варочной панели.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Изучить нормы по безопасности для электрических или газовых приборов и по функциям вентиляции, которые проводятся в инструкции по установке. В ваших интересах и в целях вашей безопасности законом определено, что установка и обслуживание всех электрических и газовых аппаратов должны выполняться квалифицированным персоналом с соблюдением действующих норм. Наши авторизованные монтажники гарантируют удовлетворительное качество работы. Отключение газовых или электрических приборов должно производиться только компетентными лицами.



Перед подключением прибора к электросети проконтролировать данные, указанные на идентификационной табличке и данные самой сети.

Паспортная табличка с техническими данными, номером паспорта и маркировкой находится на видимом месте под картером.

Запрещается удалять табличку с картера.

Перед подключением прибора убедиться в том, чтобы он был отрегулирован по типу газа, на котором будет работать, проверив его на этикетке, расположенной под картером.



Перед выполнением работ по установке / эксплуатации убедиться в том, чтобы аппарат не находился под напряжением.



Штепсельная вилка кабеля питания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам. Штепсельная розетка должна быть доступна при установленном электроприборе в его рабочем положении. Тянуть за шнур при извлечении вилки категорически запрещается.



В случае повреждения шнура питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



Сразу после установки выполните кратковременное пробное включение прибора в соответствии с приведенными ниже инструкциями. В случае неисправностей в работе необходимо отсоединить прибор от сети электропитания и обратиться в ближайший центр технического обслуживания.

Не пытайтесь ремонтировать самостоятельно.



Во время пользования прибор сильно разогревается. Стараться не прикасаться к нагревающим элементам.



Запрещается эксплуатировать данный прибор детям возрастом менее 8 лет и людям с ограниченными физическими и умственными способностями, а также людям, не имеющим опыта обращения с электроприборами, если они не находятся под наблюдением и контролем и не подготовлены взрослыми людьми, несущими ответственность за их безопасность.

Не позволяйте детям играть с электроприбором.

Не позволяйте детям, не находящимся под контролем взрослых, выполнять операции по чистке и техобслуживанию прибора.



Не позволять детям приближаться к аппарату во его работы или делать из него игрушку.



Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.



Не используйте для чистки прибора струи пара.

Пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.

Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен быть выполнен квалифицированным техником или в авторизованном Центре технического обслуживания. Ненадлежащее пользование инструментами может стать источником опасности.



Не распыляйте никакие спреи вблизи электробытового прибора, когда он работает. Не пользуйтесь спреями до тех пор, пока прибор не остынет. Газы, содержащиеся в спреях, могут возгореться.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования неоригинальных частей.



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии с Директивами 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС, касающимися уменьшения использования опасных веществ электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутого контейнера для мусора, нанесенный на аппаратуру, указывает, что изделие по окончании срока его эксплуатации должно быть переработано отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов, способствует избеганию негативного влияния на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам в этом, принимая необходимые меры по правильной переработке упаковки. Информацию о сборе, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части без присмотра. Они могут стать источником опасности душения детей, в частности, пластиковые мешочки.

Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Внимание: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.






4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ




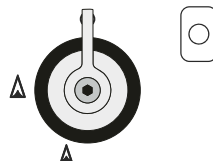
- 1** Дополнительная конфорка (AUX)
- 2** Конфорка быстрого разогрева (R)
- 3** Конфорка двойной короны (UR2)

ОПИСАНИЕ РУЧКИ




Розжиг осуществляется одновременным нажатием и поворотом ручки против часовой стрелки на символ минимального пламени .

Для регулировки пламени поворачивать ручку в зоне от максимального  до минимального значения .

Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение .



РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОК И ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

- | | |
|--|---|
|  Передняя Вспомогательная |  Внешняя Корона UR2 |
|  Задняя Быстрая |  Внутренняя Корона UR2 |

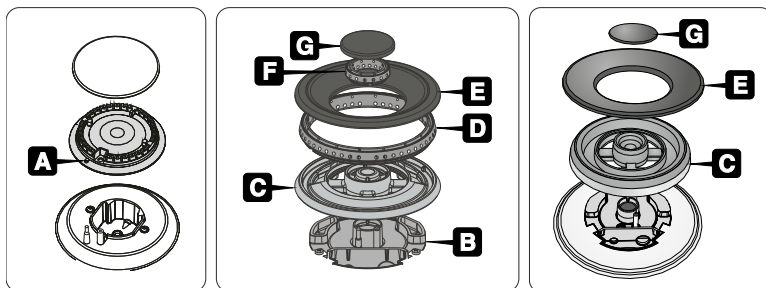


5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЮ




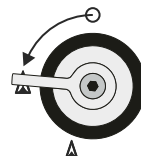
Перед розжигом конфорок варочной панели убедитесь, что корончатые рассекатели пламени установлены правильно и снабжены соответствующими крышками, а отверстия **A** корончатых рассекателей совпадают со свечей и термопарой.

Для конфорки UR2 dual, положить и соответственно вставить крышки **G** и **E** на корончатые рассекатели конфорки **F** и **D**. В свою очередь, они должны быть положены на поддержку **B** и вставлены в основу **C**. Решетка **H** в оснастке используется для емкостей "вок" (китайская сковорода).



5.1 Розжиг конфорок панели

Около каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электроподжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ минимального пламени , до ее розжига.



При включении придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключаться когда отпускается ручка: это обозначает, что термопара не достаточно разогрелась.

Подождите несколько секунд и повторите операцию, придержав ручку нажатой несколько дольше. После розжига конфорку можно регулировать в зависимости от необходимости.

По окончании использования плиты всегда устанавливайте ручки управления в положение **O** (выключено).



Если конфорки случайно погаснут, приблизительно через 20 секунд сработает предохранительное устройство, которое перекроет подачу газа, даже при открытом кране. В этом случае привести ручку в положение "выключено" попробовать зажечь заново, по крайней мере, по истечении 60 секунд.



5.2 Практические советы по использованию конфорок



Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа, необходимо использовать посуду с плоским дном и с крышкой, с размерами, пропорциональными конфорке, чтобы пламя не "лизало" ее боковые стенки (см. параграф "5.3 Диаметр посуды"). В момент закипания убавьте пламя до минимально необходимого, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



Во время приготовления пищи во избежание ожогов или повреждения рабочей панели, всю посуду необходимо ставить так, чтобы она не выступала за периметр варочной панели.

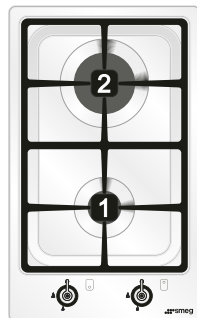
При использовании масел и жиров будьте предельно внимательны, так как при перегреве возможно их возгорание.



Во время приготовления пищи во избежание ожогов или повреждения рабочей панели, всю посуду или гриль-посуду необходимо ставить так, чтобы она не выступала за периметр варочной панели.



5.3 Диаметр посуды



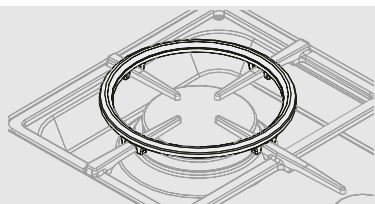
КОНФОРКИ ПАНЕЛИ

Мин. и макс. диаметр (в см)

1 Вспомогательная	12-16
2 Быстрая	18-24
3 Двойная корона	22-26



Решетка для возвышения "вок" в оснастке употребляется при необходимости для **возвышения кастрюли ТОЛЬКО** на конфорках 1 и 2 и для **емкостей "вок"** (китайская сковорода) **ТОЛЬКО** на конфорках 2 и 3.





6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед каждой такой операцией необходимо отключить электропитание прибора.



ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУЮ ПАРА.



ВНИМАНИЕ: Для обеспечения вашей безопасности перед выполнением любой операции по чистке или внеочередном техническому обслуживанию рекомендуется пользование защитными перчатками.



6.1 Чистка нержавеющей стали



Чтобы нержавеющая сталь сохраняла хороший вид, необходимо ее регулярно чистить по окончании каждого использования, дав панели остыть.

6.1.1 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и защиты поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте **только** специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Способ использования: налейте средство на влажную тряпку и нанесите на поверхность, аккуратно смойте и протрите мягкой салфеткой или замшей.

6.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.

Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя при необходимости деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности.

Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

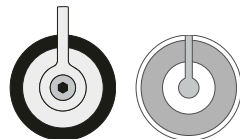




6.2 Чистка компонентов

6.2.1 Ручки

Ручки необходимо мыть теплой водой и средством для мытья посуды. Для облегчения чистки их можно достать, потянув в направлении вверх. По окончании чистки ручек рекомендуется тщательно высушить их.

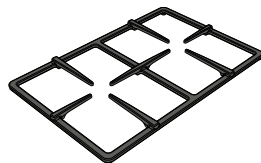


При очистке ручек не используйте агрессивные средства, содержащие спирт, или средства для чистки изделий из стали и стекла, это может вызвать их повреждение.

6.2.2 Решетки

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством, удалив все пятна накипи. Установить заново варочную панель.

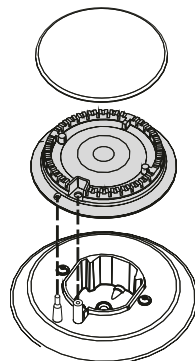
Эти компоненты для их мытья не должны помещаться в посудомоечную машину.



6.2.3 Крышки и корончатые рассекатели

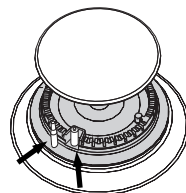
Крышки конфорок и корончатые рассекатели пламени для упрощения их чистки можно снимать. Вымыть их в горячей воде с неабразивным моющим средством, стараясь удалить всю накипь и подождать, пока они не **высохнут полностью**.

Снова ставить крышки на относительные корончатые рассекатели конфорок. Убедиться в том, что корончатые рассекатели конфорок стоят в их правильном положении с относительными крышками.



6.2.4 Запальные свечи и термопары

Для корректного функционирования запальных свечей и термопар они должны быть всегда хорошо очищенными. Почаще проверяйте их и, при необходимости, очищайте влажной тряпкой. Присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.





7. УСТАНОВКА В МЕБЕЛЬ



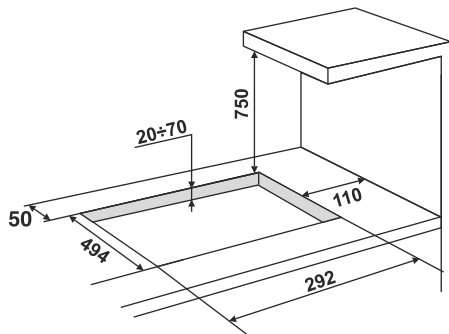
Этот аппарат принадлежит к 3 классу (встраивание).

Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.

Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупногабаритные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны быть жаростойкими (Т 90°С).

7.1 Крепление к опорной конструкции

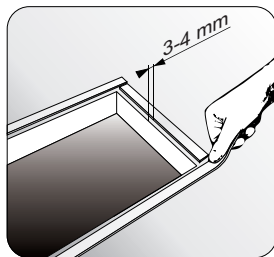
Вырежьте в поверхности рабочего стола структуры проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее 50 мм. Данный прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения расстояния показанного на рисунке, во избежание повреждений в случае перегрева. Расстояние от огня конфорок до подвесной полки или, вытяжки расположенной выше, должно быть не менее 750 мм.



7.2 Прокладка варочной панели

Установите в правильном положении изолирующую прокладку из комплекта поставки по внешнему периметру вырезанного проема в столешнице, как показано на приведенных выше рисунках, слегка обжав ее по всей поверхности рукой.

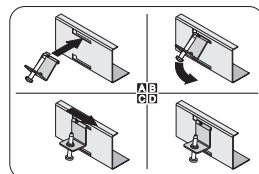
Важно, чтобы прокладка была установлена на расстоянии 3-4 мм от внешнего периметра отверстия над столешницей.



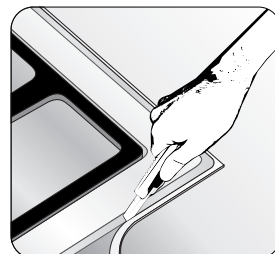
Не закреплять варочную панель с использованием силикона, так как он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.



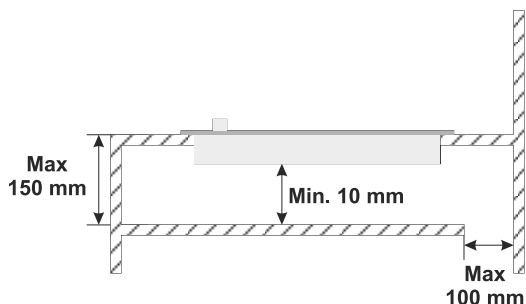
Выполнив эти операции, положите варочную панель на изолирующую прокладку и с помощью винтов и крепежных скоб прикрепите панель к опорной конструкции, обеспечив идеальную плоскостность.



Аккуратно обрежьте лишнюю часть прокладки.



7.3 Обязательные расстояния



ВНИМАНИЕ: В случае установки в нейтральном помещении с окнами или ящиками необходимо расположить распределительную панель под поверхностью готовки, которая должна легко сниматься для предоставления необходимого доступа при техническом обслуживании. Сохранить минимальное расстояние 10 мм между дном прибора и поверхностью панели (как показано на рисунке).

Если же, напротив, прибор находится на духовке, установленной под варочной панелью, предусматривать разделительную полку нет необходимости. В духовке должен быть установлен охлаждающий вентилятор.



7.4 Вентиляция помещений



Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера, соответствовать действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

7.5 Отвод продуктов горения



Отвод продуктов горения должен обеспечиваться посредством кожуха, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки или с помощью механической вытяжки. Для устройства эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного специалиста, способного их выполнить. По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям норм.



8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА



После каждой операции на приборе проверять корректную затяжку соединений газа.

Рекомендуется минимальный 15 Нм и максимальный 20 Нм момент затяжки.



В случае, если тип газа этого требует, использовать регулятор давления, соответствующий действующим нормам.



После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.



Монтаж с использованием гибкого рукава (шланга) должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров; убедитесь, что рукав нигде не соприкасается с подвижными деталями и не сдавливается.

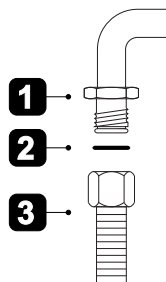
Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы с неразрезной стенкой и с соблюдением требований, установленных действующими нормами. После завершения операции проверьте герметичность, используя мыльный раствор, но ни в коем случае, пламя.

Данная варочная панель испытана для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Для подачи другого типа газа см. главу “9. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА”. Выпускной газовый патрубок выполнен из наружной газотрубной резьбы на 1/2” дюйма (ISO 228-1).

8.1 Подключение с использованием гибкой стальной трубы

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкую стальную трубу с неразрезной стенкой с характеристикам, указанными в действующих нормах.

Аккуратно навинтите патрубок **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** в оснастке.

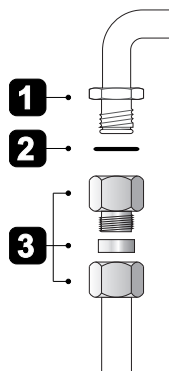




8.2 Подключение с использованием жесткой медной трубы

Подключение к газовой сети должно быть выполнено без создания в приборе каких-либо напряжений.

Аккуратно навинтите группу адаптер **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** в оснастке.



8.3 Подключение к сжиженному газу



Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

Убедитесь, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице, приведенной в параграфе “9.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок”.



9. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

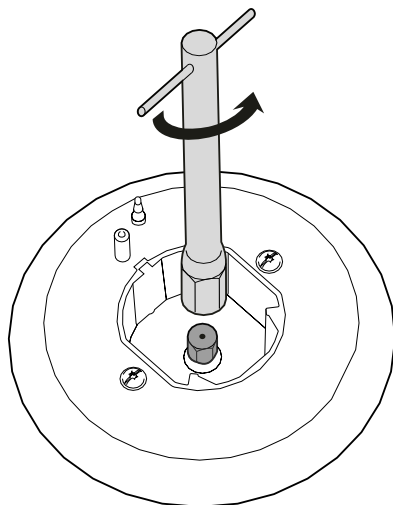
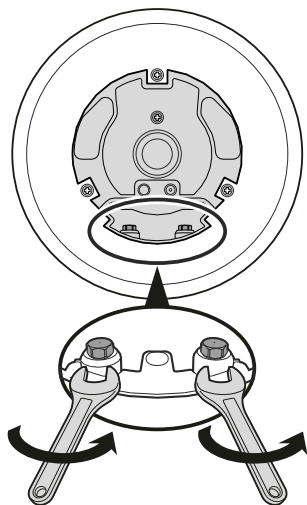


Перед выполнением следующих операций отключите электропитание от прибора.

Данный прибор испытан для газа метана G20 под давлением 20 мбар. Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя на газовых кранах. Для замены форсунок выполните описанные ниже процедуры.

9.1 Замена форсунок варочной панели

- 1 Снимите решетки, все крышки и корончатые рассекатели пламени;
- 2 Торцевым трубчатым ключом на 7 мм отвинтите форсунки конфорок;
- 3 Замените форсунки конфорок в соответствии с типом газа (см. параграф “9.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок”);
- 4 Правильно поставьте на место конфорки в соответствующие гнезда.





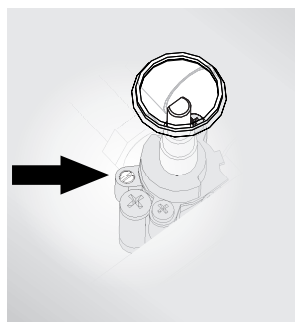
9.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Газ метан - G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
Вспомогательная (1)	1.05	72	400
Быстрая (2)	2.50	108	800
Двойная корона (3) ВНУТР.	1.00	80	400
Двойная корона (3) ВНЕШ.	4.20	150	1600

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Сжиженный газ - G30/G31 28/37 мбар			
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)	Расход г/ч, G30	Расход г/ч, G31
Вспомогательная (1)	1.05	50	400	76	75
Быстрая (2)	2.50	79	800	182	179
Двойная корона (3) ВНУТР.	0.90	46	500	65	64
Двойная корона (3) ВНЕШ.	4.30	100	1600	313	307

9.3 Регулировка минимального уровня пламени для городского газа и метана

Разожгите конфорку и установите ее на минимум. Снимите ручку управления газовым краном, после чего открутите или закрутите регулировочный винт сбоку от стержня крана настолько, чтобы получить равномерное малое пламя. Установите ручку на место и проверьте устойчивость пламени конфорки (при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть). Повторите эту операцию для всех газовых кранов.





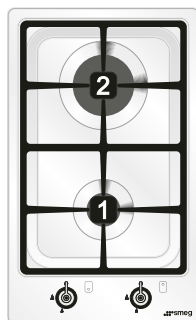
9.4 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Для регулировки минимального уровня при использовании сжиженного газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, расположенный внутри или сбоку от стержня крана подачи газа (в зависимости от модели). Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в таблице “9.2 Таблица характеристик конфорки и форсунок”.



После регулировки для перехода на тип газа, иной, чем для которого варочная панель проверялась во время технического контроля, замените ярлык, наклеиваемый на защитную крышку прибора, на соответствующий новому типу газа. Ярлык можно найти в ближайшем Авторизованном Центре Поддержки или в оснастке, или предусматривается.

9.5 Расположение конфорки на варочной панели



КОНФОРКИ ПАНЕЛИ

- 1 Вспомогательная
- 2 Быстрая
- 3 Двойная корона

9.6 Смазка газовых кранов



Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной смазки. **Эта операция должна выполняться квалифицированным техником.**



10. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



Убедитесь, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под крышкой прибора. Запрещается удалять данную табличку.



Штепсельная вилка на конце кабеля и стенная розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам по электрооборудованию. Убедитесь в том, что линия питания надлежащим образом заземлена.



Проложить кабель питания в задней части мебели, стараясь, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним. Проверить, чтобы кабели были проложены по оптимальному маршруту, избегая всякого контакта с поверхностями, превышающими температуру 90°.



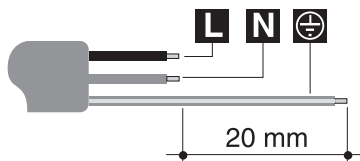
На линии питания прибора предусмотреть устройство всеполярного размыкания с расстоянием открытия контактов одинаковым или более 3 мм, расположенным в легкодоступном положении и поблизости с прибором.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.




В случае замены кабеля питания сечение проводов нового кабеля не должно быть меньше 0.75 мм² (кабель 3 x 0.75), учитывая, что концом для подключения прибора должен быть кабель заземления (желто-зеленый) более длинный, по крайней мере, 20 мм.



Применяйте исключительно кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, рассчитанный на максимальную температуру 90°C. Замена должна производиться специалистом, который должен выполнять подключение к сети согласно приведенной ниже схеме.

L = коричневый

N = синий

 = желто-зеленый



Во избежание любой опасности замена кабеля электропитания должна производиться в авторизованном сервисном центре.



Компания-производитель снимает с себя любую ответственность за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.