

RICCI
STYLE & COMFORT

**Инструкция по эксплуатации
Варочная поверхность**



Уважаемый покупатель!

Вы выбрали варочную поверхность, которая прекрасно готовит, надежна и экономична в работе. Она замечательно впишется в интерьер вашей кухни и будет верной

помощницей. Варочная поверхность «RICCI» соответствует всем требованиям и нормам государственного стандарта.

Успехов вам желает торговая марка «RICCI»!

1. Общие указания

1.1 Варочная поверхность предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях.

ВНИМАНИЕ: КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕДЕЛКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ!

Любые нарушения заводской настройки отдельных составных частей варочной поверхности или в целом неизбежно приводят к изменениям заданных технических параметров варочной поверхности и к ухудшению эксплуатационных показателей.

Установку и настройку варочной поверхности производит только специалист газовой службы.

ВНИМАНИЕ: ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НАСТРОЕНА НА РАБОТУ НА ПРИРОДНОМ ГАЗЕ.

Талон № 1 ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	Талон № 1 ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта _____	Серийный номер _____
Произведенные работы _____	Дата продажи _____
	Дата ремонта _____
Адрес сервис-центра _____	Проявление дефекта _____

Телефон _____	Ф.И.О. клиента _____
Мастер _____	_____
Подпись _____	Телефон _____

Талон № 2 ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	Талон № 2 ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта _____	Серийный номер _____
Произведенные работы _____	Дата продажи _____
	Дата ремонта _____
Адрес сервис-центра _____	Проявление дефекта _____

Телефон _____	Ф.И.О. клиента _____
Мастер _____	_____
Подпись _____	Телефон _____

Талон № 3 ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ	Талон № 3 ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА
Заказ-наряд _____	Заказ-наряд _____
Дата обращения _____	Модель _____
Дата ремонта _____	Серийный номер _____
Произведенные работы _____	Дата продажи _____
	Дата ремонта _____
Адрес сервис-центра _____	Проявление дефекта _____

Телефон _____	Ф.И.О. клиента _____
Мастер _____	_____
Подпись _____	Телефон _____

13. Отметка о продаже

Варочная поверхность продана комплектно _____
(наименование торговой организации)

Дата продажи _____

Штамп _____

Подпись продавца _____

14. Талон установки

Газовая варочная поверхность проверена и запущена в работу слесарем

« ____ » _____ 20 ____ г.

Газовая варочная поверхность укомплектована и работоспособна. С руководством по эксплуатации, правилами пользования и обязательствами «ознакомлен».

Владелец _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Телефон поддержки потребителей

8-800-333-21-13

Рабочее время: пн-пт с 10-00 до 17-00 (московское время) Звонки по России
бесплатные

2. Технические данные

2.1. Варочная поверхность должна работать на природном газе, но также допускается ее работа на сжиженном газе в случае замены сопел горелок.

2.2. Критерий предельного состояния поверхности, при котором эксплуатация не допустима:

- повреждение шнура питания и гибкого шланга подвода газа.

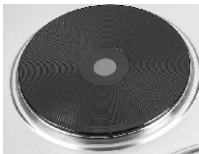
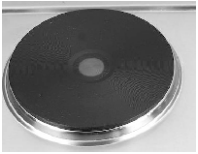

2.3. Номинальное напряжение электрической сети, В 220

2.4. Тепловая мощность горелок поверхности, кВт,

1) Газовая конфорка

WOK конфорка/MAXI конфорка 130мм/3,3 кВт	Большая конфорка 120мм/2,5кВт
	
Средняя конфорка 92мм/1,55кВт	Маленькая конфорка 70мм/0,90кВт
	

2) Чугунная конфорка

Ф185мм / 1,5 кВт	Ф155 мм / 1,0 кВт	Ф85 мм / 0,45 кВт
		

3) Керамическая конфорка

Ф190 / 185 мм / 1,2 кВт



3. Комплект поставки и варианты исполнения плит

3.1. Комплект поставки

№	Наименование	Ед.изм.	Кол-во
1	Варочная поверхность	Шт	1
2	Инструкция по эксплуатации	Шт	1
3	Упаковка	Шт	1

3.2. Устройство плиты



Рис. 1

Варочная поверхность включает:

- 1 - варочная поверхность
- 2 – чугунная решетка/эмалированная решетка
- 3 – ручки управления
- 4 – конфорки

- недействительность гарантийного талона;
- наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торговой организацией;

- установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
- плиты, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат.

6) Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:

- неправильное или неполное его заполнение магазином и мастером;
- отсутствие даты продажи и штампа магазина.

7) Компания RICCI не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил эксплуатации газовых варочных поверхностей торговой марки RICCI.

8) Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.

9) Для консультаций по установке газовой варочной поверхности обязательно обратитесь в наш сервис-центр. Для подключения и установки вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов местной газовой службы. В случае неправильного подключения и установки вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.

ВНИМАНИЕ! Варочную поверхность должен подключать только специалист газовой службы.

Перед началом эксплуатации варочной поверхности внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ!

КАК ОБРАТИТЬСЯ ЗА ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ:

Вам необходимо позвонить в отдел обслуживания клиентов компании RICCI по бесплатному номеру 8-800-333-21-13. Работник отдела обслуживания клиентов постарается решить все вопросы, касающиеся гарантии, по телефону. Если это не представляется возможным, работник отдела обслуживания клиентов попросит вашей помощи в проведении стандартной процедуры диагностики.

10. Правила перевозки и хранения

- До установки плиты у потребителя она должна храниться в заводской упаковке в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от +5 до +40 С, относительной влажности не более 80%;
- Перевозить газовую поверхность необходимо в заводской упаковке.

11. Неисправности и их устранение

Неисправность	Вероятная причина	Способ устранения
Не горит или вяло горит горелка	слишком малое давление в сети; в каналы горелки попала грязь или влага; засорилось сопло; горелка установлена с перекосом;	обратиться в газоснабжающую службу; прочистить и просушить горелку; прочистить сопло; правильно установить горелку;
Горелка горит с отрывами пламени	слишком большое давление газа в сети	обратиться в газоснабжающую службу; уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения;
При нагревании клинит ручку крана	выработалась смазка крана	смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года)

12. Гарантии изготовителя

- 1) Данные гарантийные обязательства действительны только для варочных поверхностей торговой марки RICCI.
- 2) Срок службы плиты – 10 лет. Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи техники магазином.
- 3) RICCI гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара, после принятия товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
- 4) Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервис - центра.
- 5) Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
- 6) Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:

3.3. Панели управления

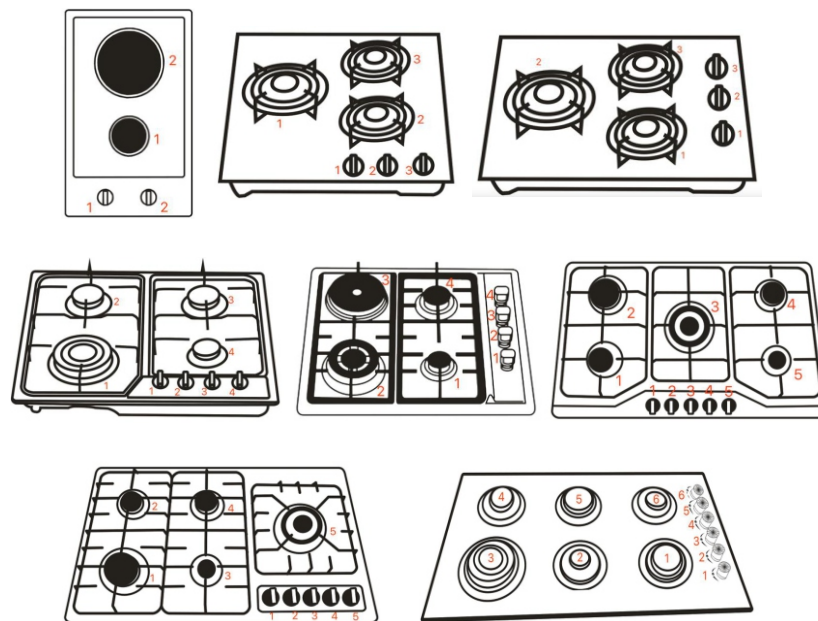


Рис. 2

Важно:

Убедитесь, что выбранное вами место обеспечивает легкий доступ к электричеству или газу для работы устройства и обеспечивает достаточную вентиляцию. Если вы используете прибор в течение длительного времени, откройте окно или одновременно установите вытяжку.

3.4. Варианты исполнения

Модель	Количество конфорок	Чугунные решетки	Эмалированные решетки	WOK - конфорка	Конфорка 3,3 кВт	Конфорка 2,75 кВт	Конфорка 1,75 кВт	Конфорка 1,0 кВт	Эл. Конфорка 1,0 кВт	Газ контроль конфорок	Тип зажигания, электро	Варочная поверхность эмалированная	Стеклопанель варочная поверхность	Поверхность из нерж. стали	Ширина панели, мм.
HBS2301	2	V		V	1			1			V			V	590x310
HBS2301D	2	V		V	1			1		V	V			V	590x310
HBS 3701	3	V		V	2		1			V	V			V	760x450
HBS 3701R	3	V		V	2		1				V	V			760x450
HBS4501	4	V		V	1		2	1			V	V			590x510
HBS4501 F	4		V		1		2	1			V			V	590x510
HBS4501D	4	V		V	1		2	1		V	V			V	590x510
HBS4501RD	4	V		V	1		2	1		V	V	V			590x510
HBS4503	4	V		V	1		2	1			V			V	590x510
HBS4510	4		V	V	1	1	1	1			V			V	590x510
HBS4510D	4		V	V	1	1	1	1		V	V			V	590x510
HBS4510R	4		V	V	1	1	1	1			V	V			590x510
HBS4511	4		V			1	2	1			V			V	590x510
HBS4511B	4		V			1	2	1			V			V	590x510
HBS4513	4	V		V	1		2	1			V			V	590x510
HBS4513D	4	V		V	1		2	1		V	V			V	590x510
HBS4513R	4	V		V	1		2	1			V	V			590x510
HBS4513RD	4	V		V	1		2	1		V	V	V			590x510
HBS4501R	4	V		V	1		2	1			V	V			590x510

- 7) Элементы горелок мойте губкой или щеточкой, а для прочистки отверстий для пламени можно использовать стальную проволоку. Вымыв элементы, следует проверить проходимость отверстий для пламени.
- 8) Тщательно вытирайте вымытые элементы горелок, так как влага может помешать воспламенению газа или вызвать неправильное горение. Высушенные элементы горелок установите на место в обратной последовательности, чем при снятии. При этом следует следить за тем, чтобы не повредить разрядники электроподжига и наконечники термопар.
- Важно: Из-за высоких температур и слишком частого использования цвет вокруг горелки может меняться.**



Рис. 11



Рис. 12

- 9) Установите кольцо крышки пламени правильно и аккуратно (Рис. 11, 12). Горелка не будет двигаться, если она установлена правильно. Неправильная установка приведет к неравномерности пламени и деформации распределителя (Рис. 12). Компания не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной установкой.
- 10) Триггерный электрод и датчик предохранительного клапана. Проверяйте электрод S (Рис. 12), всегда держите его в чистоте, установите правильно горелку (только для прибора с предохранительным клапаном).

9. Технические данные

Тип газа	NG (бутан / пропан) G20	LPG (бутан, пропан или их смеси) G30
Давление газа	20 мбар - 2040 Па	30 мбар - 3060 Па
Общая номинальная тепловая мощность	Горелки: 3,3 кВт, 2,5 кВт (2шт), 1,55 кВт, 0,9 кВт - 9,8 кВт (0,935 м3/ч) (727г/ч)	
Номинальная потребляемая мощность	Горелка 3,3 кВт (0,315м3/ч) Горелка 2,75 кВт (0,238м3/ч) Горелка 1,75кВт (0,148м3/ч) Горелка 1,0кВт (0,086м3/ч)	Горелка 3,3 кВт (240г/ч) Горелка 2,75 кВт (182г/ч) Горелка 1,75кВт (120г/ч) Горелка 1,0кВт (65г/ч)
Подача электропитания	~	
Страна RU		
Категория прибора	II2H3B/P	

- Тщательно контролируйте приготовление пищи на масле или жире, т.к. в случае их перегрева возможно возгорание. Поэтому не рекомендуется продолжительное время готовить пищу с использованием кухонных камней, в керамической посуде или на чугунных плитах. Нельзя также использовать алюминиевую фольгу для защиты варочной поверхности от загрязнений.
- Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели и стояла на горелке по центру. Таким образом вы снизите расход газа.
- Не ставьте на подставки неустойчивую или деформированную посуду: в случае опрокидывания такой посуды или разливания жидкости из нее можно получить травму.
- Посуда для приготовления пищи не должна находиться в зоне управления панелью.
- Если ручки управления горелками стали поворачиваться с трудом, обратитесь в сервисный центр.



Рис.10

8. Чистка и уход

8.1. Общие рекомендации

- Прежде чем приступить к чистке варочной поверхности, следует отключить ее от электрической сети и выключить все горелки.
- Чтобы сохранить надлежащее техническое состояние и эстетичный вид варочной поверхности, ее следует систематически чистить.
- Не следует использовать для чистки абразивные средства, царапающие поверхность, острые предметы, проволочные мочалки, порошки, агрессивные химические средства.
- Во избежание повреждения надписей панель управления и ручки чистите моющими жидкостями, не содержащими абразивных компонентов.
- Следите за тем, чтобы детали горелок и разрядники электроподжига всегда были чистыми и сухими, что обеспечит их правильную работу.
- Грязные решетки замочите в теплой воде с моющим средством, а затем вымойте и насухо вытерете.

8.2. Чистка газовой варочной поверхности и горелок

- 1) Перед чисткой варочной поверхности с нее нужно снять решетки, крышки и рассекатели горелок.
- 2) Эмалированные поверхности чистите мягкой тряпочкой или губкой, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
- 3) Варочная поверхность вокруг горелок должна всегда быть чистой. Это важно, поскольку при нормальной работе устройства, загрязнения, накапливающиеся в щелях между рассекателями горелок и поверхностью панели, ухудшают условия сжигания газовой смеси.
- 4) При чистке варочной поверхности избегайте избытка воды, чтобы не допустить ее попадания в смеситель горелки, поскольку при этом может оказаться залитым сопло. Горелка с залитым соплом не может загореться.
- 5) Сопло всегда должно быть чистым. Грязное сопло может закупориться, в результате чего горелка будет гореть слабо или вообще не будет гореть. Чтобы прочистить сопло, его нужно протереть кисточкой, смоченной растворителем.
- 6) Для чистки горелок нужно снять с них крышки и рассекатели, замочить их в теплой воде с моющим средством, а затем вымыть каждую часть отдельно.

Модель	Количество конфорок	Чугунные решетки	Эмалированные решетки	WOK-конфорка	Конфорка 3,3 кВт	Конфорка 2,5 кВт	Конфорка 1,55 кВт	Конфорка 0,9 кВт	Эл. Конфорка 1,0 кВт	Газ контроль конфорок	Тип зажигания, электро	Варочная поверхность эмалированная	Стеклопанельная варочная поверхность	Поверхность из нерж. стали	Ширина панели, мм.
HBS4514	4	V				1	2	1			V			V	590x510
HBS4514R	4	V			1	1	2	1			V	V			590x510
HBS4519	4	V		V	1		2	1		V	V			V	590x510
HBS4519F	4		V		1		2	1			V			V	590x510
HBS4538E	4	V				1	1	1	1		V			V	590x510
HBS4538ER	4	V				1	1	1	1		V	V			590x510
HBG4605W	4	V		V	1		2	1		V	V		V		590x510
HBG4608	4	V		V	1		2	1		V	V		V		590x510
HBS 5706	5	V		V	1	1	2	1		V	V			V	760x510
HBS 5706R	5	V		V	1	1	2	1			V	V			760x510
HBS 5710	5	V		V	1	1	2	1		V	V			V	680x510
HBS 5711	5	V		V	1	1	2	1		V	V			V	680x510
HBS 5711RD	5	V		V	1	1	2	1		V	V	V			680x510
HBS 5705R	5	V		V	1	1	2	1			V	V			760x510

4.4. Требование к безопасности

- 4.1. В процессе эксплуатации варочной поверхности нагреваются горелки, решетки и посуда с приготавливаемой пищей. Во избежание ожогов следует соблюдать осторожность. Особенно важно следить за детьми.
- 4.2. Если вы пользуетесь выдвижным ящиком, находящимся под панелью, не следует хранить в нем легковоспламеняющиеся предметы, а также предметы, чувствительные к воздействию высоких температур.
- 4.3. Соединительные провода бытовых приборов, используемых вблизи включенной варочной поверхности, должны находиться на расстоянии от её горячих горелок.
- 4.4. Снимая посуду с газовой варочной поверхности, следует пользоваться защитными рукавицами.
- 4.5. Легковоспламеняющиеся предметы следует хранить подальше от горелок.
- 4.6. Не ставить на решетку деформированную или неустойчивую посуду, которая может опрокинуться и залить горелки.
- 4.7. Не ставить пустую посуду на включенную горелку.
- 4.8. Прежде чем снять с конфорки посуду, следует уменьшить пламя или погасить его.
- 4.9. Необходимо следить за работающей варочной поверхностью. Нельзя оставлять её без присмотра, особенно во время жарки, поскольку перегретый жир может воспламениться. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.
- 4.10. В случае возгорания посуды, ее нужно плотно накрыть крышкой.
- 4.11. При использовании варочной поверхности для приготовления пищи выделяется тепло и влага. Следует убедиться, что помещение хорошо проветривается. Отверстия естественной вентиляции должны быть открыты, или же нужно установить принудительную вытяжку.
- 4.12. Не использовать варочную поверхность для обогрева помещений и сушки белья.
- 4.13. Запрещается самостоятельно переделывать варочную поверхность для работы на другом типе газа, вносить изменения в газовую и электрическую системы варочной поверхности, а также переносить её в другое место.

Важно! Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы газовая поверхность была установлена в помещении с хорошей вентиляцией!

ВНИМАНИЕ: В СЛУЧАЕ УТЕЧКИ ГАЗА ОБЯЗАТЕЛЬНО СДЕЛАЙТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- немедленно закройте кран на газовой трубе или вентиль на газовом баллоне;
- тщательно проверьте помещение;
- вызовите аварийную службу.

ВНИМАНИЕ: КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- пользоваться неисправной варочной поверхностью;
- устанавливать варочную поверхность в местах с повышенным риском пожарной опасности;
- класть на варочную поверхность, хранить возле нее в хозяйственном отделении легковоспламеняющиеся предметы (бумаги, тряпки, аэрозоли, горючие вещества и т.д.);
- допускать заливание горелок жидкостями;
- сушить над варочной поверхностью белье;
- оставлять работающую варочную поверхность без присмотра;
- одновременно прикасаться к включенной в электросеть варочной поверхности и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные краны и т.д.).

6. Инструкция по эксплуатации

6.1. Для моделей с газовой горелкой без электроподжига

- 1) Поддача газа регулируется переключателем (Рис. 7).
- 2) Полностью нажмите выключатель и поверните против часовой стрелки. Выберите нужное положение, чтобы установить желаемую подачу газа.

6.2. Для моделей с газовой горелкой с электроподжигом

- 1) Нажмите переключатель (Рис. 8) и поверните против часовой стрелки до положения наибольшего пламени. Удерживайте в нажатом положении, пока не зажжется газ.
- 2) Удерживайте переключатель нажатым 5-10 сек., чтобы нагрелась термопара газ-контроля.
- 3) Отрегулируйте общий газовый клапан на нужное пламя.

Если пламя погаснет, защитное устройство отключит подачу газа автоматически.

Поверните переключатель в нужное положение и удерживайте ручку до 1 минуты. Если используется сжиженный газ, то перед зажиганием горелки надо открыть вентиль на газовом баллоне, затем зажечь горелки, как указано выше.

Когда варочная поверхность не используется, вентиль газового баллона должен быть закрыт.

6.3. Для моделей с электрической горелкой

- 1) Поверните переключатель и выберите положение, чтобы установить нужный уровень нагрева (Рис. 9):

Положение «0» = выключено

Положение «1» = небольшая температура

Положение «2» = средняя температура

Положение «3» = высокая температура

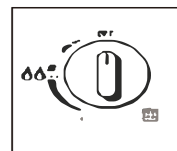


Рис.7



Рис. 8

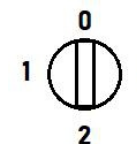


Рис.9

7. Практические советы

- Посуда не должна быть слишком высокой, предпочтительнее всего, если ее высота составляет 2/3 диаметра дна.
- Посуда всегда должна быть чистой и сухой, поскольку она в этом случае хорошо проводит и удерживает тепло.
- При использовании кастрюли меньшего размера, чем рекомендованный, пламя будет вырываться из под ее дна и вызывать перегрев ручки (Рис. 10).
- Во время приготовления пищи посуда должна быть накрыта крышкой, что позволит избежать накопления испарений в помещении кухни.
- Пользуйтесь посудой с крышками – это значительно сократит время приготовления.

5.4. Подключение к баллону со сжиженным газом

1) Варочная поверхность может быть приспособлена к работе на сжиженном газе. Для этого следует заменить сопла в горелках и отрегулировать краны (обратитесь к специалисту газовой службы).

2) Если варочная поверхность будет работать от баллона с сжиженным газом, её нельзя устанавливать в подвале или в другом помещении, пол которого расположен ниже уровня земли, поскольку сжиженный газ тяжелее воздуха и скапливается на уровне пола.

3) При подключении варочной поверхности к баллону с сжиженным газом следует использовать резиновый шланг, имеющий соответствующий сертификат.

4) После каждого подключения варочной панели к баллону с газом необходимо проверить герметичность вентиля на баллоне и соединение редуктора с баллоном, а также его работу.

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ

Снимите крышку горелки и алюминиевую крышку, затем используйте подходящий инструмент для замены форсунки (Рис.6).

ЗАМЕНА ГАЗОВОГО СОЕДИНИТЕЛЯ

Снимите газовый соединитель. Затем используйте инструмент для замены разъема.

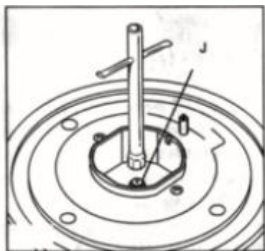


Рис.6

5.5. Подключение к электросети

1) Варочная поверхность может быть укомплектована кабелем питания без вилки или же его надо приобрести отдельно. Перед подключением варочной поверхности к электрической сети следует проверить:

3) Необходимо следить за тем, чтобы кабель электропитания не касался горячих элементов устройства.

4) Розетка, в которую будет включено устройство, должна находиться в легкодоступном месте.

5) Во избежание опасности в случае повреждения кабеля электропитания его должен заменить изготовитель, специализированная ремонтная мастерская или квалифицированный специалист.

5. Установка варочной поверхности

Установка любого газового прибора должна выполняться квалифицированным специалистом, и в соответствии с действующими правилами и нормативами. Необходимо, чтобы после встраивания панели имела возможность доступа к ней специалиста на случай ремонта. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения, каких либо из указанных в настоящем руководстве инструкций по безопасности.

5.1. Подготовка к работе

1) Удалить весь упаковочный материал с варочной поверхности. Протереть 2) поверхность.

3) Проверить правильность расположения отдельных элементов горелок.

4) После распаковки варочной поверхности проверить, нет ли на ней видимых повреждений и не поврежден ли кабель электропитания (может не прилагаться). В случае обнаружения повреждений следует обратиться по месту приобретения поверхности.

5) Варочная поверхность может быть смонтирована в столешнице толщиной не менее 30 мм (Рис. 3), устойчивой к действию высоких температур.

6) Стена помещения, прилегающая к задней стенке варочной поверхности, должна быть выполнена из огнеупорных материалов.

7) Расстояние от боковых стенок варочной поверхности до прилегающей мебели или стены помещения должно быть не менее 100 мм.

8) Чтобы ограничить влияние сквозняков на работу горелок, не следует устанавливать варочную поверхность на линии окно - дверь.

9) Над панелью должно быть свободное пространство для оттока кухонных испарений. Лучше всего установить вытяжку, которая будет поглощать эти испарения или выводить их наружу. Расстояние между вытяжкой и поверхностью газовой панели должно быть не менее 650 мм.

10) Запрещается вешать кухонные шкафчики непосредственно над варочной поверхностью.

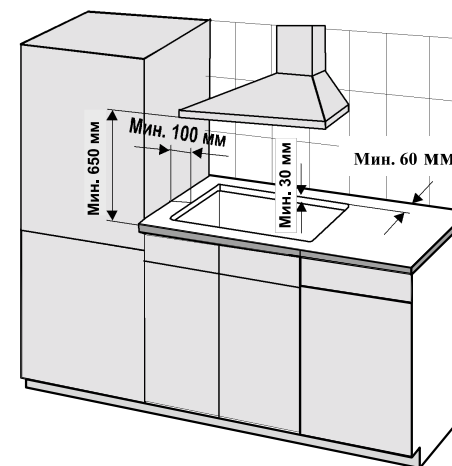


Рис.3

5.2. Порядок работы

1) Выпилить в столешнице отверстие, размеры указаны в таблице. Пример соответствия размеров готовой панели и размерам установки указаны на рис. 4.

Важно:

- Свободное пространство под прибором и над ним не должно быть менее 30 мм.

- Для невстроенной конструкции между прибором и поверхностью должна быть теплоизоляция.

- Для встроенной конструкции расстояние между газовой поверхностью и газовой духовкой должно быть не менее 30 мм. Оба изделия должны быть подключены к газу индивидуально.

РАЗМЕР ДЛЯ УСТАНОВКИ

РАЗМЕР ЕДИНИЦЫ (ММ)	ВСТРОЕННЫЙ РАЗМЕР (ММ)
310x510x110	275x475
590x510x110	560x475
680x510x110	655x475
760x510x110	735x465
760x450x110	680x360

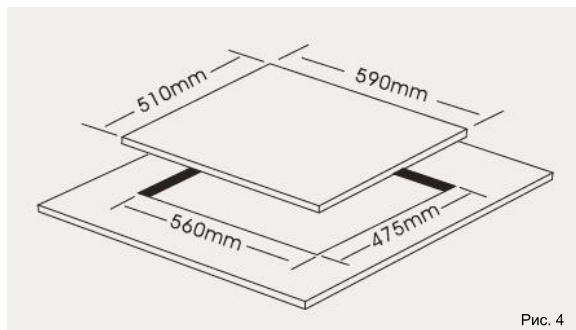


Рис. 4

760x510x110

2) В комплект поставки варочной поверхности входит прокладка (может не входить), клейкая сторона которой защищена лентой. Удалить ленту с прокладки (лента может не входить). Положить панель нижней стороной вверх и приклеить прокладку по периметру панели (Рис. 5).

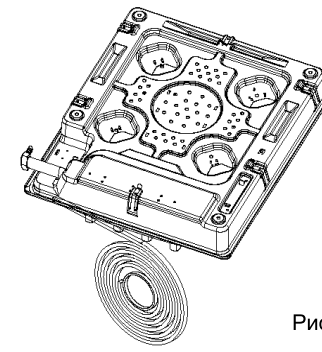


Рис. 5

Перед установкой.

Убедитесь, что используемый тип газа соответствует требуемому типу газа.

Смешивание с другими типами газа запрещено

Важно:

Пожалуйста, убедитесь, что все соединения надежны, проверьте на утечку в вашем баке или соединительном шланге, используя мыло и воду вокруг соединений.

Если используется резиновый шланг, он должен быть соответствующей длины, чтобы избежать изгиба.

5.3. Подключение к газовой сети

1) Подключение варочной поверхности к газовой сети должно выполняться в соответствии с действующими правилами квалифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск.

2) Подключение должно выполняться при закрытом кране газовой сети.

3) Варочная поверхность на заводе отрегулирована на работу с газом и давлением, которые указаны на щитке устройства.

4) Варочную поверхность следует подсоединить к внутренней газовой сети жестко или с помощью гибкого резинового шланга.

5) Выходное отверстие газовой трубы заканчивается запорным краном. Монтаж варочной поверхности в столешнице производится таким образом, чтобы обеспечить удобный доступ к запорному крану.