

DE'LONGHI

GAS HOBS

Инструкция по эксплуатации и
рекомендации по установке

Газовые варочные поверхности

GAMMA 6GW NB

GAMMA 6GW BB

GAMMA 6GW IM

GATTA 6GW NB

GATTA 6GW BB

GATTA 6GW IM

GLORIA 6GW NB

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Благодарим за выбор техники компании!

Перед использованием варочной панели, пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию: это обеспечит правильное его использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время его эксплуатации.

Это руководство также относится к другим моделям.

Различия между моделями указаны в инструкции.

Храните руководство до окончания срока пользования прибором.

Если у вас возникнут вопросы в отношении какой-либо информации, содержащейся в данной инструкции, за разъяснениями вы можете обратиться в центр обслуживания клиентов.

Производитель не несет никакой ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования прибора.

Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в изделия, если посчитает их необходимыми или полезными для пользователя, не ставя под угрозу основные функциональные характеристики и безопасность самих изделий.

Прибор сертифицирован и предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается.

1. Меры предосторожности	2
2. Панель управления.....	10
3. Техническая информация.....	11
4. Монтаж.	23
5. Чистка и уход	28
6. Охрана окружающей среды	30

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общая безопасность

Перед установкой или использованием данного прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

Храните данную инструкцию рядом с прибором и обращайтесь к ней при возникновении вопросов.

В случае продажи или передачи прибора новому владельцу передайте ему и данную инструкцию по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любой ущерб в случае несоблюдения пользователем указанных мер безопасности.

Внимательно прочитайте приведенную ниже информацию — ее смысл должен быть вам полностью понятен.

ВНИМАНИЕ!!!

В случае возникновения подозрения на утечку газа необходимо придерживаться следующего порядка действий:

- Откройте окна и проветрите помещение.
- Перекройте вентиль подачи газа к устройству и прекратите использовать газовый прибор.
- Не включайте свет.
- Не включайте и не выключайте электрические приборы и не прикасайтесь к вилкам, розеткам и другим разъемам.
- Не используйте телефон, подключенный к городской телефонной сети.
- После проветривания помещения свяжитесь с Аварийной службой газа по номеру 104.

ВНИМАНИЕ!!! Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами и правилами, эксплуатироваться только в хорошо проветриваемом помещении.

Перед началом выполнения работ по установке прибора убедитесь в том, что характеристики газа и параметры сети электропитания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.

Не допускается использовать прибор в качестве обогревателя.

Газовая труба (шланг) и электрический кабель должны быть проложены таким образом, чтобы исключалось их соприкосновение с какими-либо другими деталями или самим прибором.

ВНИМАНИЕ!!! Установка данного прибора должна быть выполнена квалифицированным техническим специалистом или представителем фирмы, занимающейся установкой данного вида оборудования. Значения регулируемых параметров данного прибора указаны на паспортной табличке или в таблице с техническими данными.

Полностью распакуйте прибор перед использованием.

После распаковки убедитесь в отсутствии повреждений прибора и его соединительного шнура. В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь к поставщику и согласуйте с ним возможность установки прибора.

Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке варочной поверхности, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше средней комнатной температуры, в которой они установлены.

В случае, если пламя конфорки случайно погаснет, выключите ее ручкой управления. Повторный розжиг допускается проводить не ранее, чем через 1 минуту. В процессе использования газовая варочная панель выделяет тепло в помещении, где она установлена.

Убедитесь, что в помещении имеется постоянная хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите кухонную вытяжку с вентиляционным каналом.

При продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открыть окно или увеличить скорость работы вытяжки).

ВНИМАНИЕ!!! Не разрешайте детям играть с прибором или вблизи него. Во время работы прибор нагревается до высокой температуры.

Не разрешайте детям подходить к прибору до тех пор, пока он не остынет.

Безопасность во время использования

- Используйте прибор только для приготовления пищи.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию данного прибора. Газовая варочная панель не предназначена для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- В процессе использования газовая варочная панель выделяет тепло в помещении, где она установлена, что может привести к образованию конденсата. Убедитесь, что в помещении имеется постоянная хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите кухонную вытяжку с вентиляционным каналом.

- Перед началом использования прибора не надевайте свисающую одежду, а также не используйте в непосредственной близости кухонные полотенца и другие подобные предметы обихода, поскольку края таких вещей могут соприкоснуться с пламенем и загореться.
- **Не оставляйте работающий прибор без присмотра.**
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Во время работы прибора конфорки и область вокруг них нагреваются до высокой температуры, поэтому необходимо соблюдать соответствующие меры предосторожности.
- Не допускается использовать на варочной панели деформированную посуду, а также посуду, которая не может быть устойчиво установлена на конфорку, поскольку такая посуда может опрокинуться и разлить содержимое и тем самым привести к несчастному случаю.
- Легковоспламеняющиеся предметы и материалы не храните в ящике рядом с прибором.
- Не допускается хранить над или под прибором скоропортящиеся продукты, пластиковые предметы и аэрозольные баллоны, поскольку они могут подвергаться нагреву.

- Не распыляйте аэрозоли рядом с горящими конфорками.
- Если прибор не используется, все ручки управления должны находиться в положении «0».

ВНИМАНИЕ!!!

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях и не предназначен для коммерческого или промышленного использования.

- Длительное использование варочной поверхности может потребовать дополнительной вентиляции, что может быть реализовано, например, путем открытия окна или увеличения скорости вентиляции.
- Если вам необходимо переставить в другое место горячую кастрюлю и сковороду, обязательно используйте термостойкие прихватки или перчатки.
- При перемещении кухонной посуды не допускайте того, чтобы прихватки находились вблизи от пламени.
- Следите за тем, чтобы прихватки или перчатки не были влажными или мокрыми, так как это может привести к более быстрому нагреву материала и возникновению ожога.
- Розжиг конфорки производите только после того, как вы поместили на нее кастрюлю или сковороду. Не допускается нагревать пустую кастрюлю, сковороду или иную посуду.
- Не используйте для приготовления еды на приборе пластиковую посуду или посуду из алюминиевой фольги.
- При использовании электрических приборов рядом с газовой варочной панелью следите за тем, чтобы их кабели не соприкасались с рабочей поверхностью данного кухонного прибора.

- Если в ваше тело имплантированы какие-либо медицинские устройства, например, искусственное сердце, то перед использованием данного прибора вам следует проконсультироваться с врачом.
- Не используйте вместо прихватки кухонные полотенца и другие подобные вещи. Материалы, из которых они изготовлены, могут легко загореться при соприкосновении с горячей конфоркой.
- Перед использованием стеклянной посуды обязательно проверяйте, чтобы она подходила для приготовления пищи на варочной панели. Если на стеклокерамической поверхности появилась трещина, обязательно отключите прибор, поскольку в противном случае возможно поражение электрическим током.
- Чтобы свести к минимуму опасность ожогов, возгорания воспламеняющихся материалов или разбрызгивания горячей жидкости, всегда размещайте кухонную посуду таким образом, чтобы ручки были повернуты в сторону или к центру рабочей поверхности, т.е. не располагались над соседними конфорками.
- Перед тем как снять кухонную посуду с варочной панели, обязательно возвращайте ручку управления конфорки в положение ВЫКЛ.
- Внимательно следите за процессом жарки еды на большом огне.
- Легковоспламеняющиеся продукты, такие как жир и масла, следует разогревать медленно, непрерывно контролируя процесс нагрева.
- Предназначенная для жарки еда должна быть по возможности сухой. Наличие инея на замороженных продуктах или влаги на свежих – может привести к кипению горячего жира/масла и разбрызгиванию его через края посуды и, как следствие, к возгоранию.

- Не передвигайте посуду с горячим жиром/маслом, в особенности при приготовлении во фритюре. Сначала дождитесь, пока жир/масло полностью остынет. При продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открыть окно или увеличить скорость работы вытяжки).

ВНИМАНИЕ!!! Не разрешайте детям играть с прибором или вблизи него. Во время работы прибор нагревается до высокой температуры.

Не разрешайте детям подходить к прибору до тех пор, пока он не остынет.

ВНИМАНИЕ!!! Данный прибор предназначен для использования взрослыми.

Дети могут получить травму, снимая с варочной панели посуду.

Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний для безопасного использования прибора, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или действуют в полном соответствии с его указаниями.

БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте прибор только для приготовления пищи. Не вносите никаких изменений в конструкцию данного прибора. Газовая варочная панель не предназначена для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

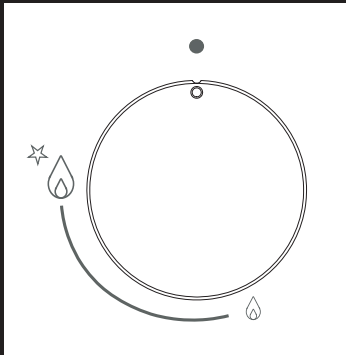



В процессе использования газовая варочная панель выделяет тепло в помещении, где она установлена, что может привести к образованию конденсата. Убедитесь, что в помещении имеется постоянная хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите кухонную вытяжку с вентиляционным каналом.

Перед началом использования прибора не надевайте свисающую одежду, а также не используйте в непосредственной близости кухонные полотенца и другие подобные предметы обихода, поскольку края таких вещей могут соприкоснуться с пламенем и загореться.

Зажигание горелок

В этих моделях ручка управляет как розжигом, так и предохранителем.

- 1) Поверните выбранную ручку.
- 2) Удерживайте ручку сильно нажатой в течение 3/4 секунды, чтобы искра зажгла газ, выходящий из пламегасителя, и чтобы термopара нагрелась.
- 3) Отпустите ручку примерно через 3/4 секунды и отрегулируйте пламя по желанию, вращая ручку против часовой стрелки. Повторите пункты 1 и 2, если пламя не горит.

•	Кружок: газ выключен	
	Большое пламя: максимальное значение	
	Малое пламя: минимальное значение	
	Искра зажигания	

Использование горелок

Для повышения эффективности и снижения расхода газа используйте кастрюли и сковороды, диаметр которых соответствует диаметру конфорок. Следите за тем, чтобы пламя не выходило из-под кастрюль (см. таблицу).

Таблица рекомендуемых кастрюль	
Горелка	Ø Диаметр кастрюли в см
Экономическая	от 8 до 14
Стандартная	от 14 до 20
Быстрая	от 20 до 28
ВОК	больше 26

Газ-контроль

Автоматический розжиг с устройством защиты при гашении пламени (газ-контроль). Каждая конфорка прибора оснащена устройством контроля наличия пламени (газ-контроль), которое останавливает подачу газа к головке горелки в случае исчезновения пламени.

Таблица технической информации	
Модель	GAMMA 6GW NB GAMMA 6GW BB GAMMA 6GW IM GATTA 6GW NB GATTA 6GW BB GATTA 6GW IM GLORIA 6GW NB
Вспомогательная горелка (A) (0,90 кВт)	1
Полубыстрая горелка (SR) (1,88 кВт)	2
Быстрая горелка (R)	-
Вок горелка (3,4 кВт)	1
Суммарная мощность	8,06 кВт
Категория газа	II2H3+
Класс установки	3
Электроснабжение	220-240 В ~ 50-60 Гц, 2 Вт
Газорезная безопасность	да
Кабель питания	да
Автоматическое зажигание	да

Технические характеристики горелок и сопел

Таблица 1	G20		G25		G25.1		G27		G2.350		G30			
Конфорка	Тепловая мощность (кВт)	Сопло 1/100 (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Сопло 1/100 (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Сопло 1/100 (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Сопло 1/100 (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Сопло 1/100 (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Сопло 1/100 (мм)	Сопло 1/100 (мм)	Сопло 1/100 (мм)
Экономическая	0.90	69	0.90	69	0.90	69	0.90	75	0.90	96	0.90	50	44	43
Стандартная	1.88	97	1.88	97	1.88	97	1.88	106	1.88	131	1.88	68	64	60
Быстрая	2.40	110	2.40	110	2.40	110	2.40	121	2.40	147	2.40	78	72	68
ВОК	3.40	123	3.40	123	3.40	123	3.40	145	3.40	180	3.40	91	86	83
Давление подачи	20 мбар		25 мбар		25 мбар		20 мбар		13 мбар		30 мбар		37 мбар	50 мбар

ТАБЛИЦА № 2: Адаптация к различным типам газа

КАТЕГОРИЯ ПРИБОРА: I₂HS , II₂H3+ , II₂E3B/P , II₂HS3B/P30,50, II₂E1wLs3B/P

Burner	Тип газа	Давление	Диаметр сопла	Номинальное потребление				Сниженное потребление	
		мбар	1/100мм	г/ч	л/ч	кВт	ккал/ч	кВт	ккал/ч
Экономическая	Природный G20	20	69	—	85.7	0.90	774	0.40	344
	Природный G25	25	69	—	99.7	0.90	774	0.40	344
	Природный G25.1	25	69	—	99.6	0.90	774	0.40	344
	Природный G27	20	75	—	104.5	0.90	774	0.40	344

	Природный G2.350	13	96	—	119	0.90	774	0.40	344
	Бутан G30	30	50	65	—	0.90	774	0.40	344
		37	44	65	—	0.90	774	0.40	344

		50	43	65	—	0.90	774	0.40	344
Стандартная	Природный G20	20	97	—	179	1.88	1617	0.60	516
	Природный G25	25	97	—	208.3	1.88	1617	0.60	516
	Природный G25.1	25	97	—	208.1	1.88	1617	0.60	516
	Природный G27	20	106	—	218.5	1.88	1617	0.60	516
	Природный G2.350	13	131	—	248.8	1.88	1617	0.60	516
	Бутан G30	30	68	136	—	1.88	1617	0.60	516
		37	64	136	—	1.88	1617	0.60	516
50		60	136	—	1.88	1617	0.60	516	
Быстрая	Природный G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Природный G25	25	110	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
	Природный G25.1	25	110	—	265.7	2.4	2064	0.90	774
	Природный G27	20	121	—	278.8	2.4	2064	0.90	774
	Природный G2.350	13	147	—	317.6	2.4	2064	0.90	774
	Бутан G30	30	78	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	72	174	—	2.4	2064	0.90	774
50		68	174	—	2.4	2064	0.90	774	

Вок	Природный G20	20	123	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Природный G25	25	123	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Природный G25.1	25	123	—	376.5	3.4	2924	1.50	1290
	Природный G27	20	145	—	395	3.4	2924	1.50	1290
	Природный G2.350	13	180	—	450	3.4	2924	1.50	1290
	Бутан G30	30	91	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	86	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	83	247	—	3.4	2924	1.50	1290

ТИПЫ ГАЗОВ

Обычно используемые газы можно разделить по их характеристикам на три группы:

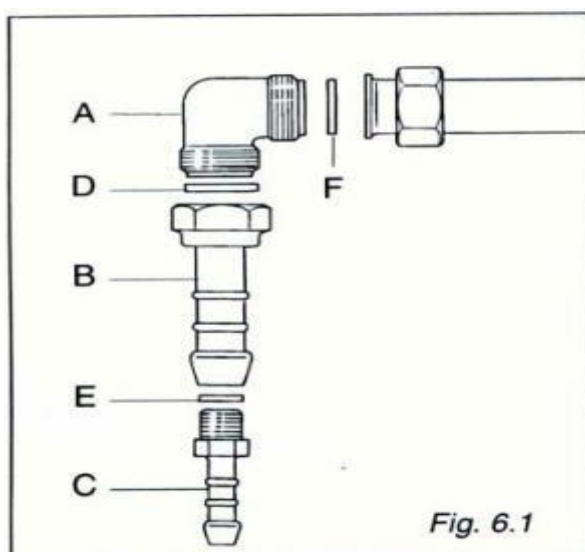
- Сжиженный нефтяной газ (в баллонах) - G30
- Природный газ (метан) - G20
- Городской газ - G110

УСТАНОВКА

Прибор подготовлен и настроен для работы на газе, указанном на табличке с техническими характеристиками, прикреплённой к прибору.

Если прибор должен работать на газе, отличном от указанного на табличке, необходимо выполнить следующие операции

- подключение газа
- замена инжекторов
- регулировка минимума



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение должно выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующим стандартом.

В комплект (рис. 6.1) входят:

- √ 1 угловой фитинг «А»
- √ 1 адаптер «В» для природного или городского газа
- √ 1 адаптер «С» для сжиженного нефтяного газа
- √ прокладки «D», «E» и «F»

Варочная панель должна устанавливаться в помещении с достаточной вентиляцией (см. стр. 13).

Подключение газа для:

Природный газ (G20) или городской газ (G110)

- √ Снимите адаптер «С» с помощью двух гаечных ключей.
- √ Подсоедините варочную панель к газовой сети с помощью подходящей резиновой трубки (внутренний диаметр 13 мм).

Сжиженный газ (в баллонах) G30

- √ Установите адаптер «С» на адаптер «В», установив промежуточную прокладку «Е». Затяните двумя ключами.
- √ Подключите варочную панель к регулятору давления баллона с помощью подходящей резиновой трубки (внутренний диаметр 8 мм).

Убедитесь, что трубка плотно прилегает с обоих концов, и закрепите её стандартным хомутом (не входит в комплект).

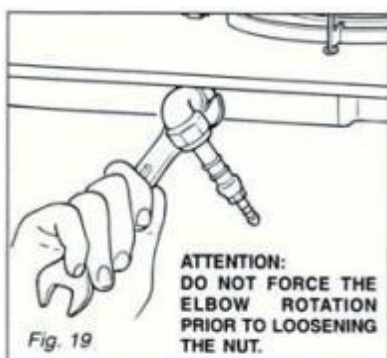
Ориентация локтя

Прибор оснащен газовым подключением, ориентированным к центру варочной панели. Подключение к газопроводу осуществляется только с этой стороны или в вертикальном положении,

поворачивая колено вниз. Чтобы повернуть колено, выполните следующие действия:

- √ Ослабьте гайку
- √ Поверните колено
- √ Зафиксируйте гайку
- √ Убедитесь в отсутствии утечек с помощью мыльного раствора

ВАЖНО: Не прилагайте усилий для вращения локтя до ослабления гайки



- √ Никогда не пытайтесь повернуть колено «А», предварительно не ослабив соответствующий стопорный ниппель.
- √ Уплотнения «D-E-F» (рис. 18) обеспечивают герметичность газового соединения. Рекомендуется заменять их при малейшей деформации или повреждении.
- √ После подключения к сети проверьте герметичность соединений мыльным раствором, но ни в коем случае не открытым огнем.
- √ Соединение с жесткими металлическими трубами не должно создавать напряжений в рампе.
- √ Если для газового соединения используется резиновая трубка:

- Убедитесь, что трубка плотно прилегает с обоих концов, и закрепите ее стандартным хомутом (не входит в комплект).
- Резиновая трубка должна быть максимально короткой, без сужений и перегибов.
- Резиновая трубка ни в коем случае не должна соприкасаться с горячими деталями.
- Время от времени проверяйте, чтобы убедиться, что резина в идеальном состоянии.

ОПЕРАЦИИ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ПРИ ЗАМЕНЕ ФОРСУНОК

Если форсунки не входят в комплект поставки, обратитесь в Сервисный центр.

√ Снимите решётки и крышки горелок;

√ С помощью гаечного ключа замените инжекторы «J» (Рис. 20) на наиболее подходящие для используемого типа газа (см. таблицу инжекторов).

Конструкция горелок не требует регулировки первичного воздуха.



РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ГОРЕЛКИ

При переходе с одного вида газа на другой минимальный расход также должен быть корректным: пламя не должно гаснуть даже при резком переходе от максимального к минимальному. Для регулировки пламени следуйте инструкциям ниже:

√Зажгите горелку

√Установите кран горелки на минимум

На газовых клапанах предусмотрен регулировочный винт в центре вала (рис. 21).

√ Используя отвертку с максимальным диаметром 3 мм, поворачивайте винт внутри крана, пока не будет достигнута правильная настройка.

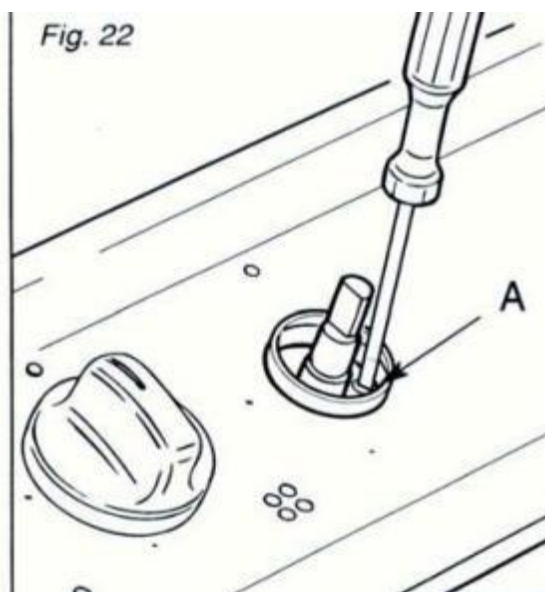
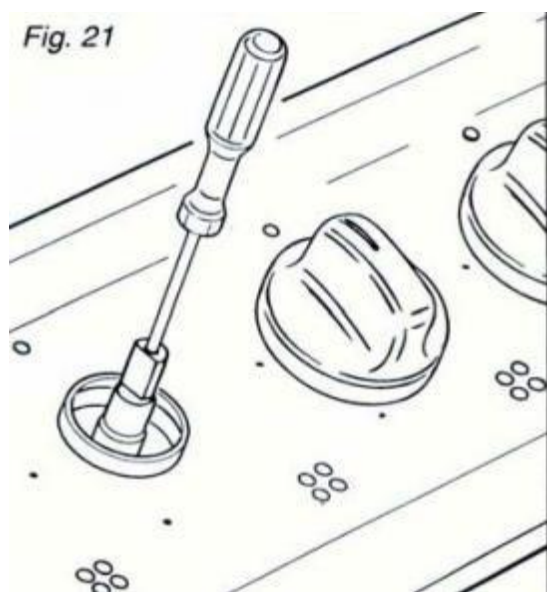
На газовых клапанах, оснащенных регулировочным винтом на корпусе клапана (рис. 22):

√ Поверните винт «А» в нужное положение с помощью отвертки. Обычно для газа G30 регулировочный винт затягивается полностью.

СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

Если газовый кран стал тугим, его необходимо снять, аккуратно промыть бензином и смазать специальной смазкой, устойчивой к высоким температурам.

Работы должен выполнять квалифицированный специалист.



ВАЖНО:

Установку необходимо выполнять в соответствии с инструкциями производителя.

Неправильная установка может привести к травмам и повреждению имущества, за что производитель ответственности не несет.

√Подключение к электросети должно осуществляться квалифицированным специалистом с соблюдением соответствующих правил техники безопасности.

√Перед подключением к электросети необходимо проверить номинальное напряжение прибора (указанное на идентификационной табличке прибора) на соответствие напряжению сети, а также убедиться, что сетевая электропроводка рассчитана на номинальную мощность варочной панели (также указанную на идентификационной табличке).

√Розетка питания должна быть подключена к соответствующему заземлению в соответствии с действующими правилами техники безопасности.

√Если прибор поставляется без вилки, установите стандартную вилку, подходящую для потребляемой мощности прибора.

√Цвета проводов кабеля питания варочной панели могут не соответствовать цветам, обозначенным на клеммах вашей электрической вилки. Вилка в любом случае должна быть подключена следующим образом: — подключите зелено-желтый провод к клемме, обозначенной буквой E или символом заземления, или окрашенной в зелено-желтый цвет;

— подключите синий провод к клемме, обозначенной буквой N или окрашенной в черный цвет;

— подключите коричневый провод к клемме, обозначенной буквой L или окрашенной в красный цвет.

√ Прибор можно подключить напрямую к электросети с помощью мощного выключателя с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

√ Шнур питания не должен соприкасаться с горячими поверхностями и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75 °С в любой точке по всей длине.

√ После установки прибора выключатель питания или вилка должны всегда находиться в доступном месте.

Примечание: Для подключения к электросети ни в коем случае не используйте адаптеры, редукторы или несколько розеток, так как они могут перегреться и загореться.

Если для установки потребуется внести изменения в систему электропроводки или если вилка не подходит к типу имеющейся розетки, рекомендуется вызвать квалифицированного специалиста для замены.

Специалист также должен будет убедиться, что сечение электрических кабелей в розетке соответствует номинальной мощности прибора.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Используйте кабель питания того же типа.

Этот кабель необходимо подключить к клеммной колодке, следуя схеме на рис. 23.

КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ Тип «H05V2V2-F» устойчивость к температурам 90°C

230В~, 3x0, 75мм²

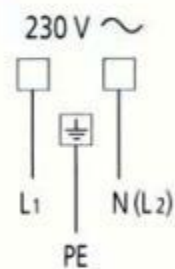


Fig. 23

Необходимо подключение к надежной системе заземления.

Производитель не несет ответственности за любые неудобства, вызванные несоблюдением этого правила.

Описания и иллюстрации в данной инструкции приведены исключительно в ознакомительных целях.

Производитель оставляет за собой право, учитывая характеристики описанных здесь моделей, в любое время и без предварительного уведомления вносить необходимые изменения в их конструкцию или для коммерческих целей.

ВАЖНО

√ Установка, регулировка и адаптация прибора для работы с другими типами газа должна осуществляться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ПО УСТАНОВКЕ.**

Несоблюдение этого условия приведет к аннулированию гарантии.

√ Установка прибора должна производиться в соответствии с действующими нормами.

√ Всегда отключайте прибор от сети перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию или ремонту.

√ Прибор должен быть размещен в жаропрочных корпусах.

√ Стенки корпуса не должны быть выше рабочей поверхности и должны выдерживать температуру на 75°С выше.

√ Не устанавливайте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами (например, шторами).

Эти варочные поверхности предназначены для встраивания в кухонную мебель глубиной 600 мм. Для установки варочной панели в кухонный гарнитур необходимо сделать отверстие с размерами, указанными на монтажной доске, учитывая следующее:

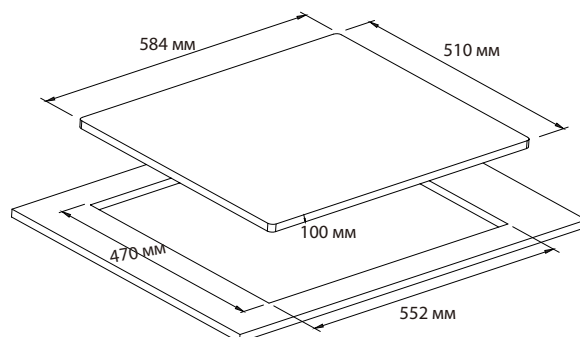
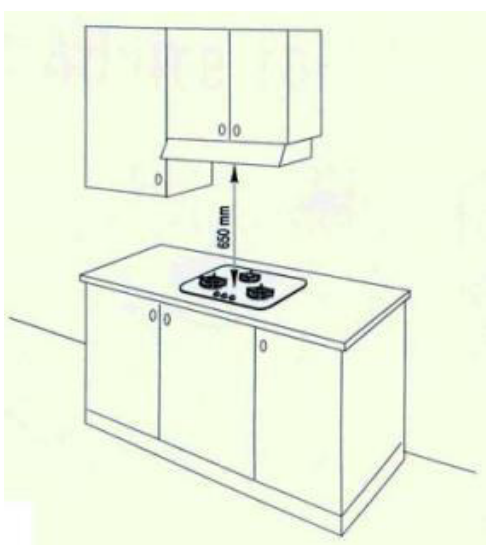
√Внутри гарнитура, между нижней стороной варочной панели и верхней поверхностью любого другого прибора или внутренней полки, должен быть зазор не менее 30 мм;

√Расстояние от варочной панели до любой боковой стены должно быть не менее 100 мм;

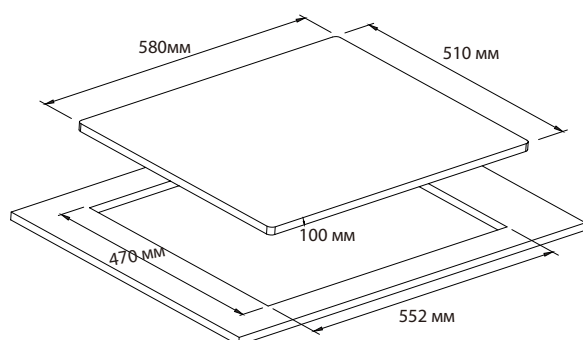
√Варочная панель должна быть установлена на расстоянии не менее 50 мм от стены.

√Расстояние между варочной панелью и любым настенным шкафом или вытяжкой, расположенной непосредственно над ней, должно быть не менее 650 мм.

√Обязательно установите теплозащитный экран между нижней частью варочной панели и нижележащим кухонным гарнитуром.



GAMMA 6GW NB
GAMMA 6GW BB
GATTA 6GW NB
GATTA 6GW BB
GLORIA 6GW NB

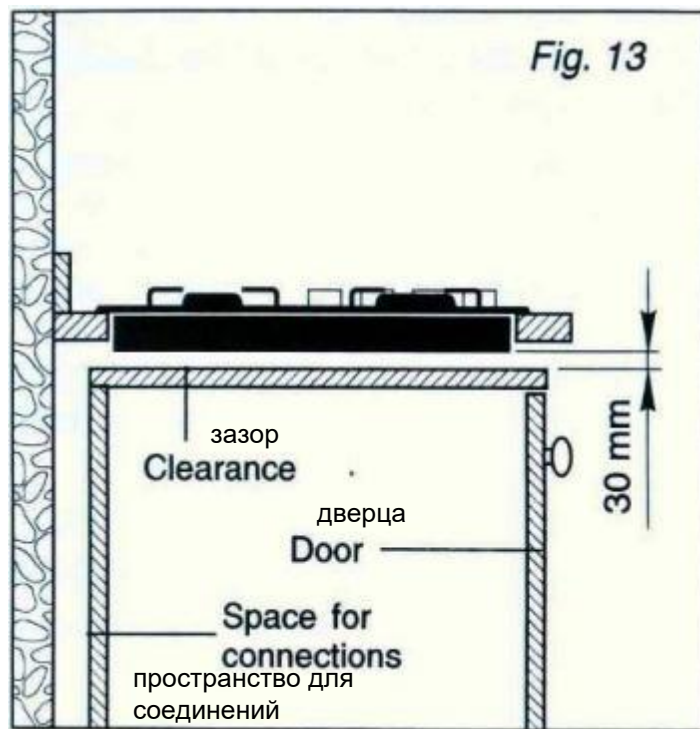


GAMMA 6GW IM
GATTA 6GW IM

УСТАНОВКА В КУХОННЫЙ ШКАФ С ДВЕРЦОЙ (рис.13)

Крепление должно быть изготовлено в соответствии со специальными требованиями, чтобы предотвратить погасание газовых горелок даже при минимальном пламени из-за перепадов давления при открывании или закрывании дверец шкафа.

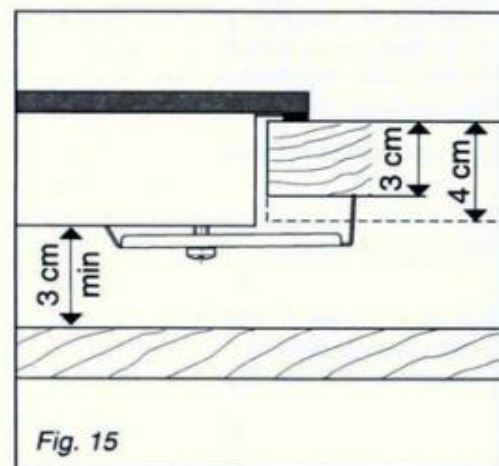
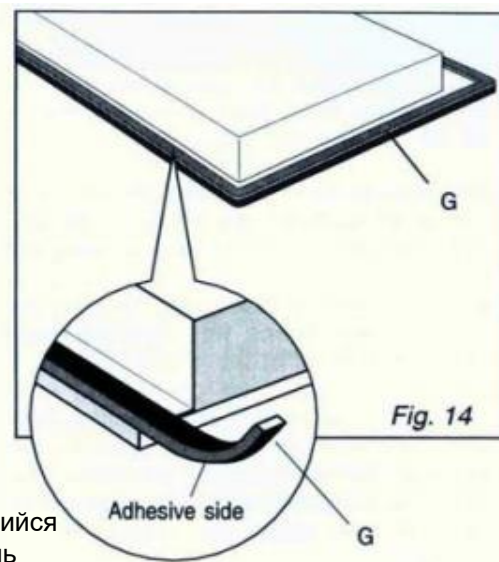
Рекомендуется оставлять зазор 30 мм между поверхностью плиты и поверхностью крепления (рис. 13).



ПОДГОТОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К УСТАНОВКЕ

Каждая варочная панель оснащена набором фиксаторов для установки на кухонный гарнитур толщиной от 3 до 4 см и герметиком с клеевой прокладкой с одной стороны.

- Снимите горелки и решетки.
- Переверните кухонный гарнитур и положите стеклянную сторону на ткань.
- Наклейте самоклеящийся уплотнитель «G», как показано на рис. 14.
- Вставьте кухонный гарнитур в нишу и зафиксируйте его.
- Установите кухонный гарнитур в нишу и закрепите с помощью кронштейнов, как показано на рис. 15 (для столешницы толщиной 3 или 4 см).



УСТАНОВОЧНАЯ КОМНАТА

Помещение, в котором будет установлен газовый прибор, должно иметь естественный приток воздуха для горения газа.

Поток воздуха должен поступать непосредственно через одно или несколько отверстий в наружных стенах с площадью свободного пространства не менее 100 см². Если прибор не оснащен устройством защиты от возгорания, это отверстие должно иметь площадь не менее 200 см².

Отверстия должны располагаться близко к полу, предпочтительно со стороны, противоположной отводу продуктов сгорания, и должны быть сделаны таким образом, чтобы их невозможно было заблокировать ни снаружи, ни внутри.

Если сделать эти отверстия невозможно, необходимый приток воздуха может осуществляться из соседней комнаты, которая проветривается по мере необходимости, при условии, что это не спальня или взрывоопасная зона. В этом случае дверь на кухню должна обеспечивать проход воздуха.

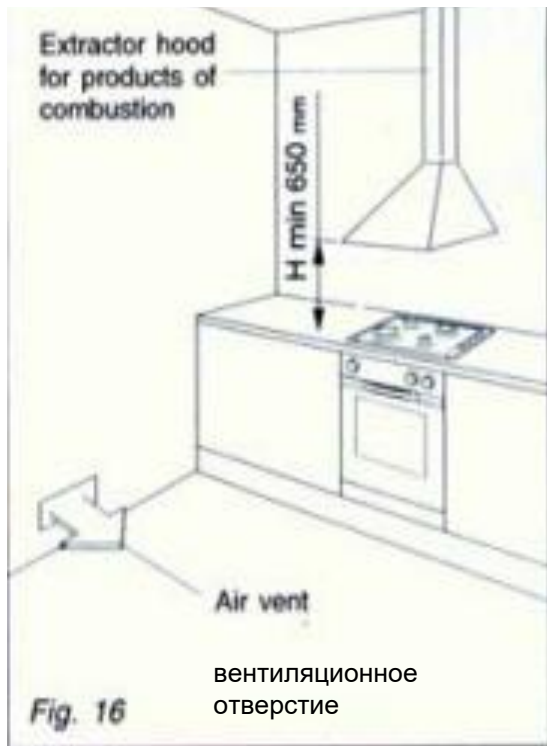
ВЫБРОС ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ

Необходимо предусмотреть вытяжные зонты, подключенные непосредственно к воздуховоду, для отвода продуктов сгорания газового прибора (рис. 16).

Если это невозможно, можно использовать электрический вентилятор, прикрепленный к наружной стене или окну. Мощность вентилятора должна обеспечивать циркуляцию воздуха в час с производительностью, в 3–5 раз превышающей общий объем кухни (рис. 17).

Установка вентилятора возможна только при наличии в помещении соответствующих вентиляционных отверстий для притока воздуха, как описано в разделе «Помещение для установки».

вытяжка
продуктов
сгорания



Общая информация

Чистку и уход следует проводить, когда прибор холодный, особенно при чистке эмалированных деталей. Не допускайте попадания на поверхности щелочных или кислотных веществ (лимонного сока, уксуса и т. д.).

Не используйте чистящие средства на основе кислоты или хлора.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Все эмалированные детали следует мыть только губкой с мыльной водой или неабразивными чистящими средствами.

ГОРЕЛКИ И РЕШЕТКИ

Эти детали можно снять и очистить подходящими чистящими средствами.

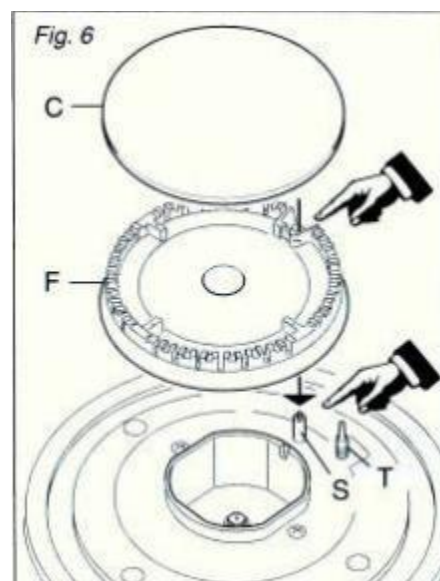
После очистки горелки и их распределители пламени необходимо тщательно просушить и правильно установить на место.

Очень важно проверить правильность установки распределителя пламени горелки F и колпачка C (рис. 6) — несоблюдение этого требования может привести к серьёзным проблемам.

Проверяйте чистоту электрода S для обеспечения бесперебойной работы искры.

Проверяйте чистоту электрода T для обеспечения корректной работы предохранительных клапанов (для моделей с предохранительным устройством).

Как электрод, так и свеча зажигания должны быть тщательно очищены.



ГАЗОВЫЕ КРАНЫ

Периодическая смазка газовых кранов должна проводиться только квалифицированным персоналом.

В случае возникновения неисправностей газовых кранов обратитесь в сервисную службу.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

√ Когда прибор не используется, рекомендуется держать газовый кран закрытым.

√ Если газовый кран стал тугим, необходимо аккуратно его снять, очистить бензином и смазать специальной термостойкой смазкой. Эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист.

ТРЕХКОНТУРНАЯ ГОРЕЛКА

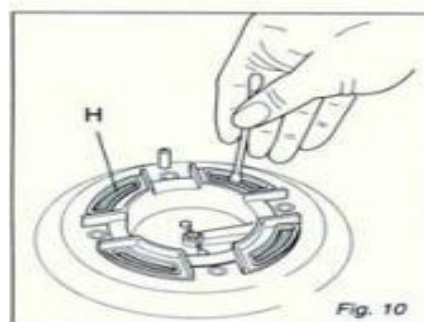
Трехконтурная горелка должна быть правильно установлена (см. рис. 7); ребро горелки должно быть вставлено в гнездо, как показано стрелкой.

Правильно установленная горелка не должна вращаться (рис. 8).

Затем установите крышку A и кольцо B (рис. 8).

ОЧИСТКА ТРЕХКОНТУРНОЙ ГОРЕЛКИ

Уделите особое внимание этой горелке: четыре отверстия по внешней стороне коронки всегда должны быть чистыми. При чистке снимите рассекатель пламени (рис. 9) и с помощью ватной палочки, зубной щетки или другого предмета удалите налет и грязь из четырех отверстий, обозначенных буквой «Н» (рис. 10). Эта процедура необходима для обеспечения правильной работы горелки.



Охрана окружающей среды



Утилизация продукта

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации электрических и электронных приборов в вашем регионе. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете сохранить природные ресурсы планеты.

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковка продукта изготовлена из переработанного материала. Сортируйте мусор в соответствии с инструкциями по обращению с отходами. Не выбрасывайте вместе с обычным бытовым мусором.