

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>136</b>
1.1	Общие меры безопасности	136
1.2	Табличка идентификации	137
1.3	Ответственность производителя	137
1.4	Функция прибора	137
1.5	Утилизация	137
1.6	Руководство по эксплуатации	138
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	138
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>139</b>
2.1	Общее описание	139
2.2	Символы	140
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>141</b>
3.1	Меры предосторожности	141
3.2	Первое использование	141
3.3	Эксплуатация варочной поверхности	142
<b>4</b>	<b>Чистка и техническое обслуживание</b>	<b>144</b>
4.1	Меры предосторожности	144
4.2	Чистка прибора	144
<b>5</b>	<b>Монтаж</b>	<b>146</b>
5.1	Указания по безопасности	146
5.2	Врезка и вставка рабочей поверхности	146
5.3	Встраивание	147
5.4	Кронштейны крепления	148
5.5	Соединение к газовой сети	149
5.6	Регулировка для разных видов газов	151
5.7	Подключение к электропитанию	156

Настоящие инструкции действительны исключительно для стран назначения, указанных в табличке характеристик, закрепленной на приборе.

Данная встраиваемая варочная поверхность относится к классу 3.

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



### 1 Меры предосторожности

#### 1.1 Общие меры безопасности

##### Вред, причиненный людям

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагретых элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Дети не должны играть с прибором.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или лицам с недостаточным опытом и знаниями в случае, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не

должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.

##### Ущерб, причиненный оборудованию

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных деталей прибора.
- Если это необходимо, пользуйтесь деревянными или пластиковыми принадлежностями.
- Запрещено садиться на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.



- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира и масел.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочной поверхности.
- Никогда не пользуйтесь прибором, чтобы нагреть помещение.

## 1.2 Табличка идентификации

- Табличка идентификации с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Запрещается удалять табличку.

## 1.3 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора, которое отличается от предусмотренного;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования не оригинальных запчастей.

## 1.4 Функция прибора

- Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование должно считаться неправильным.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

## 1.5 Утилизация



Этот прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и снимите кабель вместе с разъемом.



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической установки.
- Пользователь по окончании срока службы прибора должен передать его в соответствующие центры утилизации электрических и электронных отходов или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному.



## Меры предосторожности

Необходимо уточнить, что для упаковки прибора применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



### Пластиковые упаковки Опасность душения

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами упаковки.

## 1.6 Руководство по эксплуатации

Это руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью электроприбора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед тем как пользоваться оборудованием, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

### Меры предосторожности



Общая информация в этом руководстве по эксплуатации, по безопасности и утилизации.

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и техобслуживания прибора.

### Монтаж



Информация для квалифицированного специалиста: монтаж, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

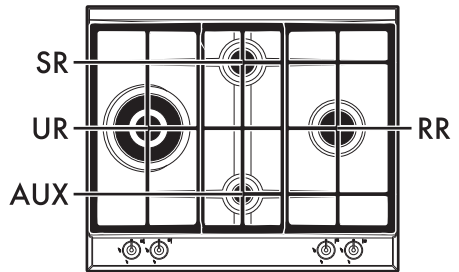
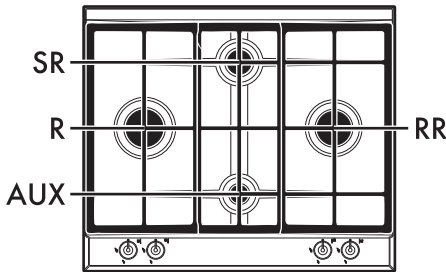
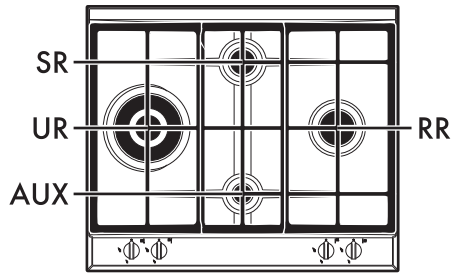
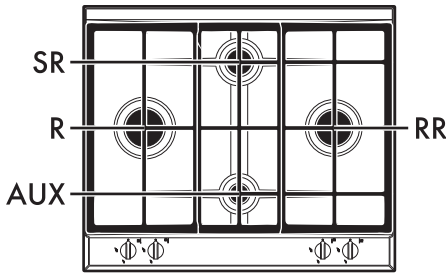
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

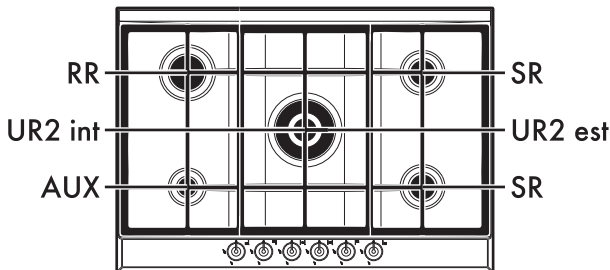
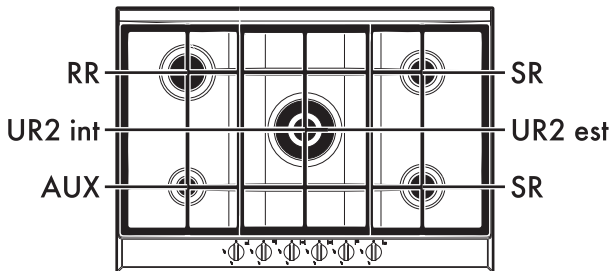


## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



60 см



70 см



# Описание

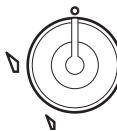
- AUX = Вспомогательная
- SR = Полубыстрая
- RR = Быстрая малая
- R = Быстрая
- UR = Сверхбыстрая
- UR2 int = Сверхбыстрая внутренняя корона
- UR2 est = Сверхбыстрая внешняя корона





## 2.2 Символы

### Зоны варочной поверхности

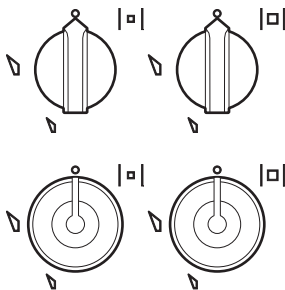
- | Передняя левая
- | Центральная левая
- | Задняя левая
- |  | Центральная внутренняя
- |  | Центральная внешняя
- |  | Передняя правая
- |  | Центральная правая
- |  | Задняя правая

### Ручки управления конфорками



Используются для розжига и регулировки пламени конфорок варочной панели. Нажать и повернуть ручки против часовой стрелки до символа  для розжига соответствующих конфорок. Поворачивать ручки в зоне, находящейся между символами максимального  и минимального  режима нагрева для регулировки пламени. Повернуть ручки в положение  для выключения конфорок.

**(только на предусмотренных моделях)**



Конфорка с двойным рассекателем состоит из вспомогательной конфорки и быстрой конфорки. Она управляется двумя разными ручками, которые позволяют использовать конфорки вместе или отдельно, в зависимости от потребностей.



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Опасность ожогов

- Убедиться в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Нельзя распылять какие-либо спреи вблизи прибора.
- Не прикасаться к нагретым элементам прибора во время его работы. Необходимо дать им остыть перед началом возможных операций по чистке.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей


- Не покрывать листами оловянной фольги конфорки или поверхность.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной поверхности.

### 3.2 Первое использование


1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей.
2. Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей.
3. Снимите и вымойте все принадлежности прибора (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).



## 3.3 Эксплуатация варочной поверхности

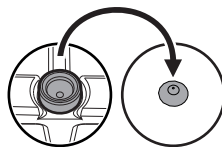
Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. Около каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, повернуть ручку на  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд. При включении придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключаться когда отпускается ручка: это означает, что термопара не достаточно разогрелась. Подождать немного и повторить операцию. Держать ручку нажатой более длительное время.



Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом кране. Вернуть ручку в положение  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд.

### Правильное положение решеток

Под решетками имеются вогнутые силиконовые прокладки, которые необходимо расположить на соответствующем стопорном штифте, расположенном на варочной поверхности.

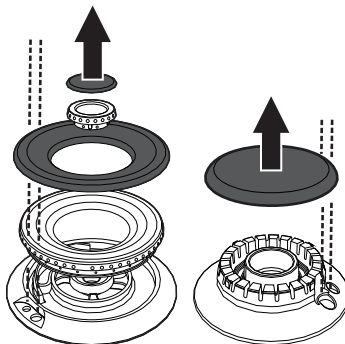


Убедиться, что решетки были просто отцентрированы на соответствующих конфорках, чтобы они не находились в приподнятом или наклонном положении; в противном случае следует повторить их установку.

В случае, если будет заметна неустойчивость кастрюли, проверьте, правильно ли установлены решетки.

### Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

Перед тем, как включить горелки варочной поверхности, убедитесь, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий конфорки должно совпадать со свечами и термопарами. Кроме того, необходимо проконтролировать, чтобы выступы корончатых рассекателей исправно входили в отверстия конфорки.







## Практические советы для использования варочной поверхности

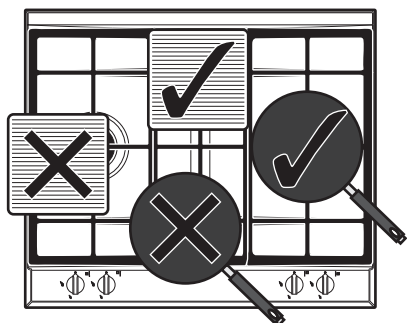
Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не "лизало" ее боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



Диаметры емкостей:

- Вспомогательная конфорка: 7 - 18 см.
- Полубыстрая конфорка: 10 - 24 см.
- Быстрая малая конфорка: 12 - 24 см.
- Быстрая конфорка: 14 - 26 см.
- Сверхбыстрая конфорка: 12 - 26 см
- Сверхбыстрая конфорка 2: 12 - 26 см.

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



## Ограничения в использовании жаровен



**Неправильное использование  
Риск повреждения  
поверхностей**

- Не использовать жаровни из чугуна.

Если захотите использовать жаровню, необходимо иметь в виду следующие особенности:

- использовать жаровни из алюминия, в том числе и с антипригарным покрытием, с размерами, не превышающими 35 x 26 см;
- во избежание повреждения прибора и тефлонового покрытия, осуществлять предварительное нагревание пустых алюминиевых жаровен с тефлоновым покрытием не более чем в течение 5 минут. После чего разместить продукты на жаровне и продолжить приготовление, время которого не должно превышать 40 минут;
- при этом необходимо следить за тем, чтобы пламя конфорки не выходила за края жаровни;
- соблюдать минимальную дистанцию 150 мм от боковой стенки до края жаровни;
- не устанавливать жаровню на нескольких конфорках одновременно.



## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающее средство.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных деталей прибора.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

### 4.2 Чистка прибора

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после остывания.

#### Обычная ежедневная чистка

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

Налейте состав на влажную ткань и проведите по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

#### Пятна от продуктов или остатков пищи

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 ополосните и протрите насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.



## Решетки варочной поверхности

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить все следы нагара. Высушить их и установить заново на варочную поверхность.



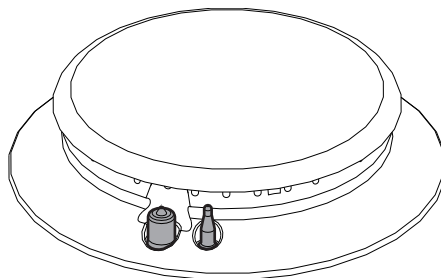
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Речь идет о естественном явлении, которое не изменяет никаким образом рабочее состояние этого компонента.

## Корончатые рассекатели и крышки конфорок

Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промыть их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить любые следы нагара и подождать до полного высыхания. Установить на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

## Свечи и термопары

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





## 5 Монтаж

### 5.1 Указания по безопасности



Распространение тепла во время функционирования прибора.

#### Риск пожара

- Убедитесь, что материал мебели термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), иначе они могут деформироваться со временем.



Минимальное расстояние для соблюдения между вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны в инструкциях по монтажу самой вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочей поверхности на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

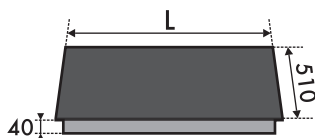
### 5.2 Врезка и вставка рабочей поверхности



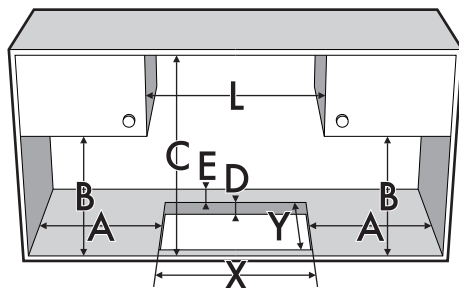
Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.

Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной жаростойкостью ( $>90^{\circ}\text{C}$ ).

Произвести отверстие в рабочей столе мебели с указанными размерами.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600 - 720	555÷560	478÷482



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷60	min 50

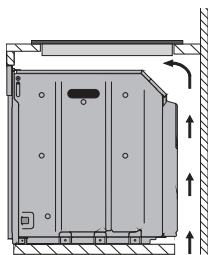


## 5.3 Встраивание

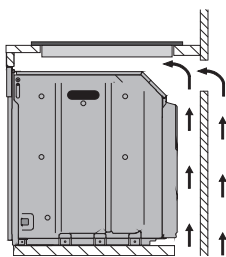
### На отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной панели и верхней поверхностью устанавливаемого ниже оборудования.



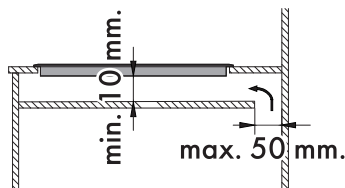
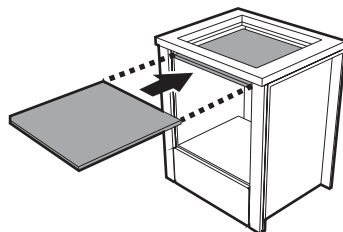
с отверстием на дне



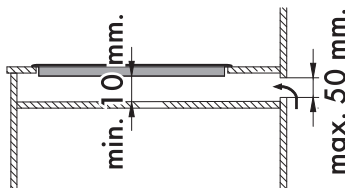
с отверстием на дне и сзади

### В нейтральном отсеке или ящиках

В случае наличия иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **10 мм** от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



с отверстием сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.



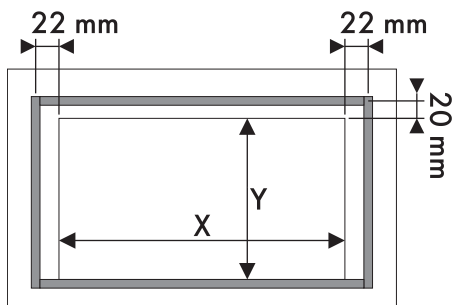
В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.



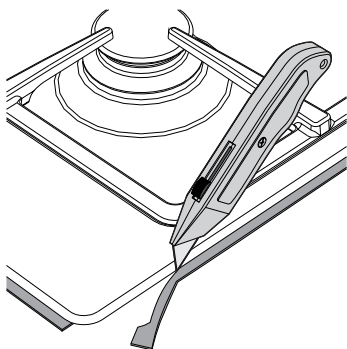
## Прокладка варочной поверхности

Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной панели и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности проложите прилагаемую в оснастке изолирующую прокладку.

1. Придерживайтесь расстояний, указанных на рисунке, учитывая, что край передней продольной полосы прокладки должен совпадать с краем отверстия.

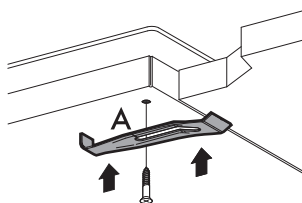


2. Приклейте ее, слегка нажимая, на поверхность внешнего периметра отверстия, выполненного в столешнице.
3. Аккуратно обрежьте лишнюю часть прокладки.



## 5.4 Кронштейны крепления

Привинтить скобы (A), совместив их со специальными отверстиями, расположенными на боковых сторонах нижнего картера, чтобы правильно прикрепить варочную поверхность к конструкции.



Не закреплять варочную поверхность, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.



## 5.5 Соединение к газовой сети



**Утечка газа  
Опасность взрыва**

- По окончании любых работ, проверить момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- Если это требуется, 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.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.

### Общая информация

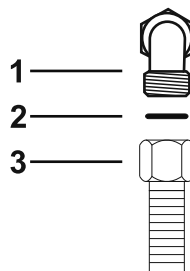
Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы со сплошной стенкой, с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

Для подачи другого типа газа см. главу "4 Чистка и техническое обслуживание". Впускной газовый патрубок имеет наружную газотрубную резьбу на 1/2" (ISO 228-1).

### Подключение с использованием гибкой стальной трубы

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

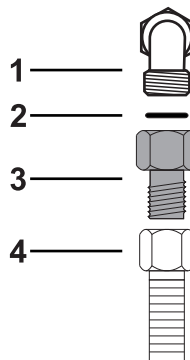
Аккуратно навинтите патрубок **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** из оснастки.



### Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

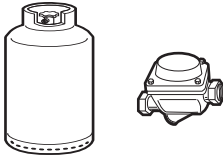
Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанести изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтить гибкий стальной шланг **4** на штуцер **3**.





## Подключение к сжиженному газу

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



Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Обозначения видов газа в разных странах".

## 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 иметь размеры, соответствующие действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

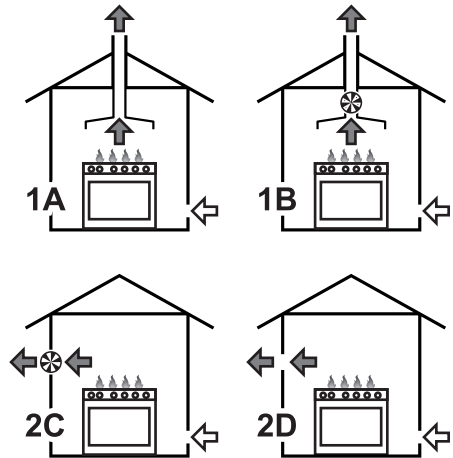
В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

## Отвод продуктов горения

Отвод продуктов горения должен обеспечиваться с помощью вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой или с помощью принудительной вытяжки.

Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.

По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем нормативам.







- 1 Отвод отработанных газов посредством вытяжки
- 2 Отвод отработанных газов без вытяжки

- A** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с естественной тягой
- B** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором
- C** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором
- D** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу на стене

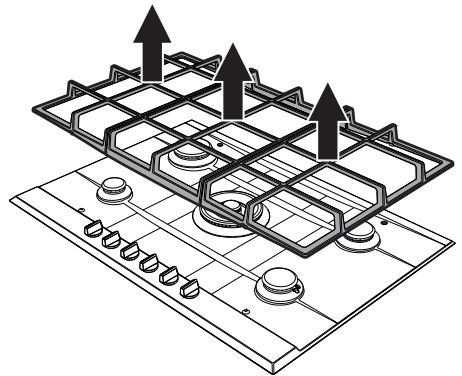
- Воздух
- Продукты отработанных газов
- Электровентилятор

## 5.6 Регулировка для разных видов газов

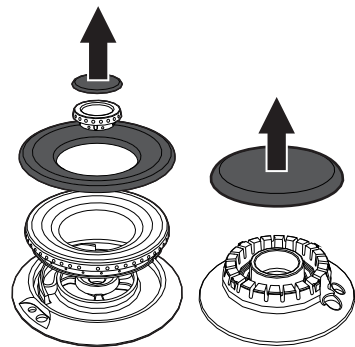
Для работы с другими видами газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух. Для замены форсунок и регулировки конфорок необходимо демонтировать панель.

### Снятие панели

1. Снять решетки с панели.



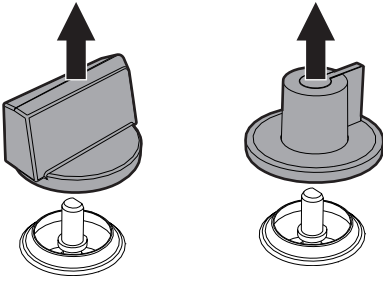
2. Снять корончатые рассекатели и соответствующие крышки конфорок.



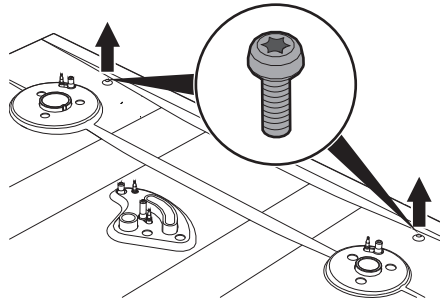


## Монтаж

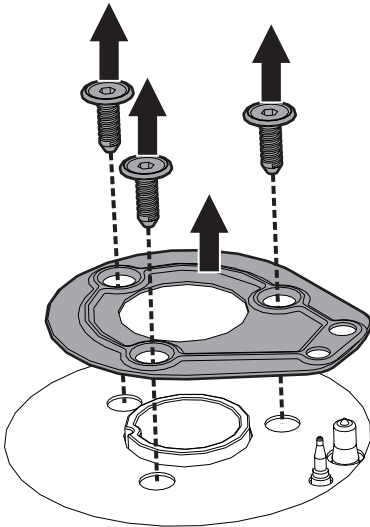
3. Для снятия ручек потянуть их вверх.



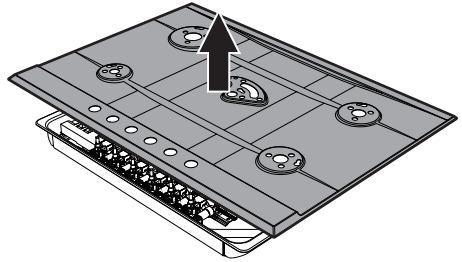
5. Только для моделей 70 см необходимо также снять два задних винта.



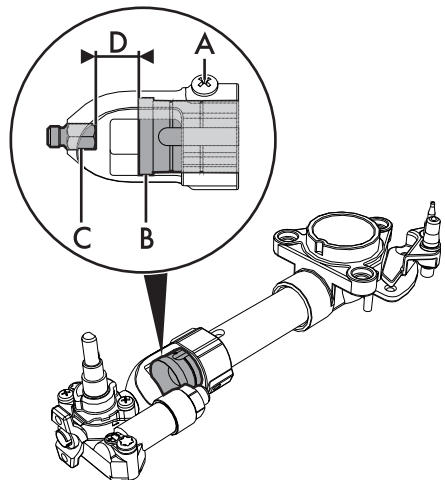
4. Снять крепежные винты панели и пластины, относящиеся к каждой зоне конфорок.



6. Снять панель.



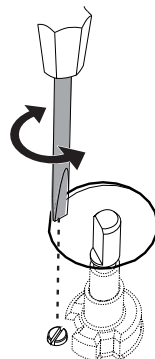
### Замена форсунок





1. Отвинтите винт **A** и задвиньте вниз регулятор воздуха **B**.
2. С помощью жесткого ключа снимите форсунки **C** и установите подходящие для нового типа газа, следуя указаниям, приведенным в соответствующих таблицах (см. "Обозначения видов газа в разных странах").

Повторить эту операцию для всех газовых кранов.



Момент затяжки форсунки не должен превышать 3 Нм.

3. Отрегулируйте приток воздуха, сдвинув регулятор воздуха **B** до получения расстояния **D**, указанного в соответствующей таблице (см. "Обозначения видов газа в разных странах").
4. Выполнив регулировку каждой конфорки, снова смонтируйте прибор соответствующим образом.

## Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Завинтить полностью в направлении часовой стрелки винт, расположенный сбоку от стержня крана подачи газа.



После перенастройки на вид газа, иной, чем тот, для которого варочная поверхность проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому виду газа. Ярлык вкладывается в конверт форсунок (если имеется).

## Регулировка минимального уровня метана или бытового газа

Разожгите конфорку и установите ее на минимум. Снимите ручку управления газовым краном, после чего открутите или закрутите регулировочный винт сбоку от стержня крана (в зависимости от модели) настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

Установить ручку на место и проверить стабильность пламени конфорки. При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть.



## 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.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.

## Обозначения видов газа в разных странах

№	Вид газа	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
<b>1 Газ метан G20</b>												
G20	20 мбар	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25	20-25 мбар			•								
<b>2 Газ метан G25</b>												
G25	25 мбар						•					
<b>3 Газ метан G25</b>												
G25	20 мбар				•							
<b>4 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31	28-37 мбар		•	•				•			•	
G30/31	30-37 мбар	•							•			
G30/31	30-30 мбар						•			•		•
<b>5 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31	50 мбар				•	•						
<b>6 Бытовой газ G110</b>												
G110	8 мбар	•								•		•
<b>7 Бытовой газ G120</b>												
G120	8 мбар									•		



В зависимости от страны установки возможно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке необходимо определить в "Таблица характеристик конфорок и форсунок" правильные параметры.



## Таблица характеристик конфорок и форсунок

1	Газ метан G20	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.0	3.2
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	95	115	126	135	73	130
	Экономичный расход (Вт)	400	500	750	900	1600	400	1400
	Первичный воздух (мм)	1	0.5	1	1	1.5	2	1.5
2	Газ метан G25	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.7	2.5	3.0	3.4	1.0	3.1
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	95	115	126	135	73	130
	Экономичный расход (Вт)	400	500	750	900	1600	400	1400
	Первичный воздух (мм)	1	0.5	0.5	1	1.5	2	1.5
3	Газ метан G25	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.1
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	82	105	126	140	150	82	140
	Экономичный расход (Вт)	400	500	750	900	1600	400	1400
	Первичный воздух (мм)	1	0.5	1	1	1.5	2	2.5
4	Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.0	3.2
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	62	76	85	87	48	85
	Экономичный расход (Вт)	400	500	750	1000	1600	400	1400
	Первичный воздух (мм)	1.5	1.5	1.5	8	3	4	12
	Номинальный расход G30 (г/ч)	80	124	189	225	254	73	233
	Номинальный расход G31 (г/ч)	79	121	186	221	250	71	229
5	Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.1
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	42	54	67	76	76	42	73
	Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1000	1600	400	1400
	Первичный воздух (мм)	1	0.5	1	2	1	2	12
	Номинальный расход G30 (г/ч)	80	124	189	225	254	80	225
	Номинальный расход G31 (г/ч)	79	121	186	221	250	79	221
6	Бытовой газ G110	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.2
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	132	165	210	250	270	132	250
	Экономичный расход (Вт)	400	500	750	900	1400	400	1200
	Первичный воздух (мм)	0.5	0.5	0.5	0.5	1	1	2
7	Бытовой газ G120	AUX	SR	RR	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.5	1.1	3.2
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	126	165	200	230	250	126	230
	Экономичный расход (Вт)	400	500	750	900	1400	400	1200
	Первичный воздух (мм)	1	0.5	0.5	1	1.5	1	2.5

Форсунки, не входящие в комплект поставки, можно найти в Уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания.



## 5.7 Подключение к электропитанию



Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара

- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Использовать провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

### Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным в табличке.

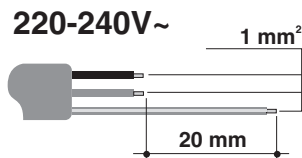
Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

Запрещается удалять эту табличку.

Выполните заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее, чем другие.

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 V 1N~



Используйте **трехжильный кабель** типа **3 x 1 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

### Неподвижное соединение

Установите на линии питания всеполярный переключатель в соответствии с нормами установки.

Всеполярный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.