

# LAUF

ГАЗОВЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ  
ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

RU

## ИНСТРУКЦИЯ

по установке, эксплуатации и уходу

Модели

PG-308

PG-305BL

PG-458

PG-455BL

PG-616BL

PG-618

PG-618BL



## Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор газовой варочной поверхности торговой марки LAUF. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

Монтаж и подключение варочной поверхности должны быть произведены только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик) не несет ответственность в случае поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения настоящей Инструкции.

Настоящая инструкция была разработана для обеспечения вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим вас внимательно ее прочитать, перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться. Сохраните данную инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что данная инструкция была передана новому владельцу.

### Установка

- **Подключение, ремонт, техническое обслуживание приборов, подключенных к газораспределительным сетям, вправе оказывать только специализированная организация, получившая в установленном порядке допуск к выполнению работ.**
- Установка прибора и его подключение к электрической и газовой сетям должны выполняться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор ОТКЛЮЧЕН от электрической сети.
- Недопустимо пытаться изменить характеристики данной продукции.
- После того как прибор был распакован, убедитесь, что он не имеет повреждений и электрические контакты в идеальном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение техники безопасности.
- Убедитесь, чтобы вблизи прибора обеспечивалась свободная циркуляция воздуха. Плохая вентиляция приведет к недостатку кислорода
- Убедитесь, что к прибору подведен тип газа, который указан на соответствующей маркировочной табличке рядом с трубой для подключения к газовой магистрали.
- Использование прибора приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию (или установите вытяжку с воздухопроводом).

- Если устройство интенсивно используется на протяжении длительного времени, то эффективность вентиляции следует увеличить или повысить мощность вытяжки.
- Прибор должен подключаться к сети с заземлением.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите все ярлыки и защитную пленку снаружи и внутри прибора.

## **Информация по технике безопасности**

Данное устройство производится для бытового использования. Наша фирма не несет ответственности за любые убытки или ущерб, которые могут возникнуть из-за неправильной или неправильной установки.

Несмотря на то, что это простой в использовании продукт, мы рекомендуем вам внимательно прочитать это руководство. В этом смысле вы можете получить максимальную производительность от своего устройства и защитить себя и свое окружение от возможных опасностей.

Пожалуйста, примите во внимание следующие предупреждения, чтобы свести к минимуму риски, с которыми вы можете столкнуться при использовании устройств, такие как поражение электрическим током, обстоятельства, которые могут привести к потерям/повреждениям людей.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во время использования оборудование и его доступные части нагреваются.
- Следует соблюдать максимальную осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- Если постоянный присмотр не может быть обеспечен, дети младше 8 лет не должны подходить к устройству.
- Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, слуховыми или умственными способностями или отсутствием опыта и информации, при условии руководства и наблюдения или безопасного использования устройства и осознания опасностей.
- Дети не должны играть с устройством.
- Дети не должны проводить чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на растительном масле или жире без надлежащей осторожности может быть опасным и может привести к пожару.
- Не пытайтесь тушить огонь водой, цепь оборудования замыкается, а затем пламя накрывается крышкой или противопожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните материалы на варочной поверхности.
- Доступные части могут быть горячими во время использования.
- Никогда не чистите варочную панель с помощью пароочистителей.
- Оборудование предназначено для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Не используйте устройство в обстоятельствах, влияющих на ваше суждение, например, в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
- Поскольку ваше устройство оснащено заземляющей вилкой, ваша настенная розетка также должна быть с заземлением.

- Соблюдайте предельную осторожность, чтобы электрический кабель вашего устройства не попал в горячие зоны.
- Следите за тем, чтобы на газовом шланге была маркировка TSE, чтобы он не проходил через горячие участки, и его следует проверить мыльным пузырем на предмет утечки газа.
- Используйте хомут, чтобы затянуть газовый шланг после его подсоединения к головке шланга. Контролируйте наличие утечки газа с помощью мыльного пузыря.
- Обратите внимание, что колпаки для сжиженного нефтяного газа должны иметь клеймо TSE и давление на выходе 300 мм SS (30 мбар).
- Давление природного газа 200 мм SS (20 мбар). Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр для перехода на природный газ или сжиженный нефтяной газ.
- **Примечание: Использование продуктов газового обжига должно привести к образованию тепла и пара в местах их нахождения. Убедитесь, что ваша кухня хорошо проветривается. Держите выходы естественной вентиляции открытыми или установите устройство механической вентиляции (вытяжка, aspirator).**
- **Примечание: Горение горелки можно настроить между большими и средними.**

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь, что вы удалили все упаковочные материалы перед использованием устройства.
- Когда вы достаете варочную панель из упаковки, убедитесь, что варочная панель и/или кабель заполнены и не повреждены, а дно устройства не подвергалось ударам, в противном случае обратитесь к продавцу.
- Поскольку данное устройство было произведено для домашнего использования, оно не подходит для коммерческого и промышленного использования. Опасно и нецелесообразно использовать его для любых других целей (например, для обогрева помещения).
- Не допускайте прокладки газового шланга и электрического шнура от нагретой части агрегата.
- Держите подальше от устройства любые горючие, взрывоопасные и воспламеняющиеся материалы.
- Не меняйте место вашего устройства во время работы и/или когда оно жаркое.
- Когда вы не пользуетесь варочной панелью, закройте клапан подачи после того, как все переключатели будут переведены в положение «ВЫКЛ».
- Не оставляйте варочную панель без присмотра, часто контролируйте ее.
- Вынимайте вилку из сетевой розетки во время обращения, чистки или технического обслуживания устройства.
- Никогда не пытайтесь отсоединить кабель от настенной розетки, взявшись за кабель.
- Не прикасайтесь к устройству и не пользуйтесь им, если ваши руки или ноги мокрые.
- Для варочных панелей со стеклом: если стекло вашей варочной панели треснет и/или разобьется, выньте устройство из розетки.
- Не используйте кастрюли, передающие чрезмерное тепло стеклу.

- Поставьте кастрюлю точно посередине конфорки.
- Не кладите на варочную панель острые предметы.
- Аккуратно держите кастрюлю на плите и не роняйте ее.
- Формы в этом руководстве являются схематичными и могут не точно соответствовать вашему изделию. Значения, указанные на маркировке устройства или в других печатных документах, прилагаемых к устройству, являются значениями, полученными в лаборатории в соответствии с применимыми стандартами. Такие значения могут быть изменены в соответствии с условиями использования и окружающей среды устройства.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки. Давление, которое может возникнуть в таких контейнерах, может привести к взрыву.
- Поскольку края изделия могут быть горячими, не размещайте рядом с устройством взрывчатые вещества или горючие вещества.
- Не ставьте пустые кастрюли и контейнеры на проушины рабочей панели. Стеклянная поверхность может быть повреждена.
- Запрещается размещать пластиковые и алюминиевые контейнеры над устройством, так как они могут быть горячими.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

- Открытые части изделия необходимо нагревать во время и после использования; детей следует держать подальше.
- Не кладите на устройство никакие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Упаковочные материалы могут быть опасны для детей. Храните упаковочные материалы в месте, недоступном для детей или недоступном для классификации, и перерабатывайте их в соответствии с инструкциями по утилизации.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ГАЗА**

- Любые работы с газовым оборудованием и системами должны проводиться компетентными и уполномоченными лицами.
- Газовые варочные панели вызывают выделение тепла и пара в среде, в которой они используются.
- Убедитесь, что ваша кухня хорошо проветривается. Держите каналы естественной вентиляции открытыми или используйте вентиляционное изделие (колпак).
- Обеспечьте необходимое техническое обслуживание газовых изделий компетентными и уполномоченными лицами.
- Регулярно чистите газовые горелки.
- Запросите номера телефонов у местных поставщиков газа для экстренных случаев.

## **Что делать при запахе газа**

- Не используйте пламя. Не курите. Не пользуйтесь выключателем любого электрического устройства. Не пользуйтесь стационарным или мобильным телефоном.
- Закройте все вентили на газовых изделиях и счетчиках газа.

- Откройте двери и окна.
- Выйдите из дома, если вы все еще чувствуете запах газа.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную службу. Используйте телефон вне дома.
- Не входите в дом, пока вас не уведомят, что он безопасен.

## ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Сохраняйте оригинальную упаковку продукта.
  - Перевозите изделие в оригинальной упаковке и соблюдайте нанесенную на нее маркировку.
  - При отсутствии оригинальной упаковки;
1. Будьте осторожны с ударами, которые могут быть нанесены на внешние поверхности изделия.
  2. Во время переноски поместите/удерживайте изделие параллельно земле (верхняя сторона будет вверх).
  3. Держите держатели кастрюль, не касаясь друг друга.

## Упаковка

Все упаковочные материалы подлежат вторичной переработке. В целях защиты окружающей среды выбрасывайте отходы упаковочных материалов в мусорные баки.



## Утилизация старого оборудования

Старое и бесполезное оборудование не следует сразу выбрасывать в контейнер для отходов. Некоторые детали могут быть использованы повторно. Также могут быть некоторые экологически опасные материалы, требующие сдачи в пункт сбора. Поэтому вам следует отнести свое устройство в центр сбора, где вы можете узнать у производителя/дилера в вашем городе и убедиться, что электронные детали будут переработаны.

Важно сохранить руководство пользователя, так как оно будет иметь значение в случае смены пользователя устройства.

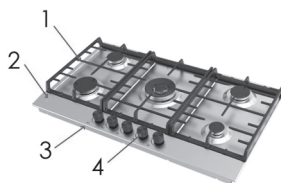
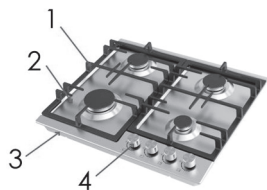
Перед утилизацией или очисткой устройства необходимо предотвратить вредное и негативное воздействие на человека и окружающую среду. В противном случае это будет несоответствующая трата.

Этот символ указывает на то, что устройство не следует утилизировать как бытовые отходы, а следует вернуть в какой-либо центр сбора электронных отходов.

Утилизация продукта должна осуществляться в соответствии с местным природоохранным законодательством.

Вы можете получить подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке продукта.





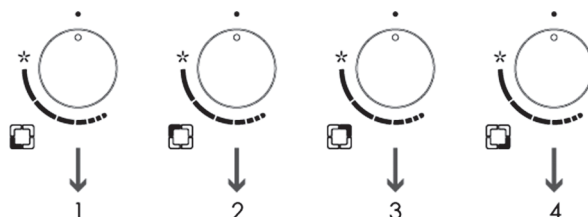
1. Решетки
2. Верхняя пластина
3. Нижняя пластина варочной панели
4. Переключатели управления

Модель	PG-308	PG-305BL	PG-458	PG-455BL	PG-616BL	PG-618	PG-618BL
Экономичная горелка (A) (0,90 кВт)	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Стандартная горелка (SR) (1,70 кВт)	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт	2 шт	2 шт	2 шт
Горелка повышенной мощности (R) (2,90 кВт)	–	–	1 шт	1 шт	–	1 шт	1 шт
Вок горелка (3,50 кВт)	–	–	–	–	1 шт	–	–
Суммарная мощность	2,6 кВт	2,6 кВт	5,5 кВт	5,5 кВт	7,8 кВт	7,2 кВт	7,2 кВт
Расход газа G20-20мбар	0,248 м³/ч	0,248 м³/ч	0,525 м³/ч	0,525 м³/ч	0,743 м³/ч	0,687 м³/ч	0,687 м³/ч
Расход газа G30-30мбар	189,054 г/ч	189,054 г/ч	399,992 г/ч	399,992 г/ч	567,162 г/ч	523,534 г/ч	523,534 г/ч
Категория газа	II2H3+						
Класс сборки	3						
Электрическое питание	220-240 V/ 50-60 HZ						
Газ-контроль	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ
Кабель питания	ДА						
Электро-поджиг	ДА						

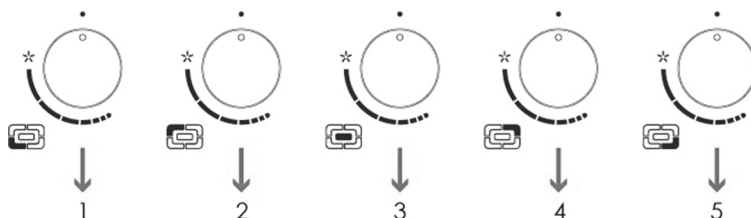


## ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА

Подача газа на горелки осуществляется поворотом переключателей. Хотя символы меняются от модели к модели, они указываются либо на переключателях, либо на панели управления. Следующие настройки могут быть выполнены в соответствии с проиллюстрированными символами.



1. Левый нижний выключатель горелки
2. Левый верхний выключатель горелки
3. Правый верхний выключатель горелки.
4. Правый нижний выключатель горелки.



1. Левый нижний выключатель горелки
2. Левый верхний выключатель горелки
3. Переключатель управления Вок горелкой
4. Правый верхний выключатель горелки.
5. Правый нижний выключатель горелки.

## ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ

Если ваша варочная панель не имеет встроенной зажигалки или во время затемнения поместите открытый огонь над горелкой и нажмите переключатель, чтобы привести его в нужное положение, двигая против часовой стрелки. Регулировка газа должна осуществляться между максимальным и минимальным уровнями, она не должна осуществляться между максимальным и выключенным положениями. Чтобы закрыть горелку, поверните переключатель по часовой стрелке до положения «выключено».

## МОДЕЛИ, ОСНАЩЕННЫЕ АВТО-ПОДЖИГОМ (автоматическое зажигание)

Чтобы зажечь одну из горелок, нажмите переключатель вниз и установите его в максимальное положение. Когда он горит, пламя регулируется до желаемой интенсивности с помощью переключателя.

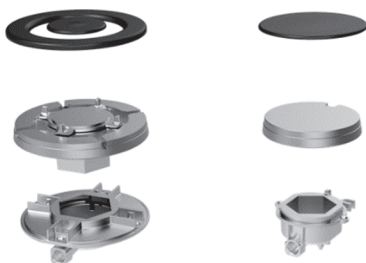
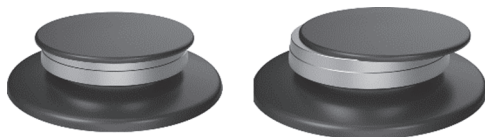


Рисунок 1

Для правильной работы варочной панели необходимо правильно расположить решетки и компоненты горелки (Рисунок 1).



Убедитесь, что пламя вашей горелки синего цвета, и работает тихо. Если горелка горит желтым цветом или работает голосом, убедитесь, что все горелки установлены правильно. Если цвет пламени не меняется на синий, обратитесь в авторизованный сервис.

## Работа горелок и уровни мощности

Поверните переключатель управления влево, пока не достигнете максимального уровня. Когда вы нажмете переключатель управления, все горящие запальники будут гореть пламенем. Отпустите переключатель через несколько секунд после того, как горелка загорится, и установите переключатель управления в желаемое положение пламени между максимальным и минимальным уровнями. (Рисунок 2)

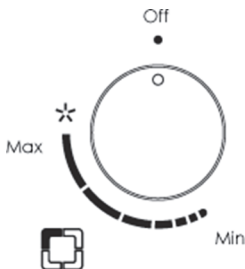


Рисунок 2

Если пламя исчезло, когда вы отпустите переключатель, повторите вышеописанный процесс. Но на этот раз нажмите переключатель и удерживайте около 10 секунд.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не нажимайте более 15 секунд. Если горелка не загорается в течение этого времени или если пламя будет неравномерным по какой-либо причине, повторите процесс через 1 минуту.

### Закрытие горелок

Поверните переключатель управления вправо, чтобы закрыть варочную панель.

### Устройство газ-контроля

Все конфорки на вашей варочной панели оборудованы системой Flame Failure Device, которая защищает от риска погасить пламя (поток воды, ветер и т.д.). Когда пламя пропало при разомкнутом выключателе горелки, такая система предотвратит перекрытие газа, подаваемого на горелку. Если горение горелки будет прервано из соображений безопасности, повторите операцию горения, переключив выключатель горелки в положение «выключено».



Рисунок 3

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЫ

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед использованием электрической плиты ее зажечь на максимальный уровень и оставить на 5 минут, не ставя на нее какую-либо емкость. Ничего страшного, если из горелки пойдет какой-либо запах или дым. Это должно исчезнуть после начала нормального использования.

После такого первого использования не используйте конфорку без какой-либо емкости.

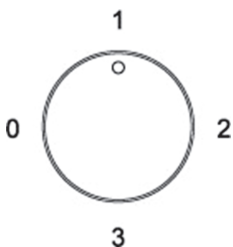
Используйте емкости с толстым дном, подходящим для размера горелки. Никогда не используйте меньшие емкости для горелок.

Обратите внимание, что на конфорку не должны ставиться жидкие и влажные емкости.

Избегайте любого контакта уксуса, соли, лимонного сока и т. д. с конфоркой.

Не используйте шпатель и подобные острые предметы для чистки стыков между стеклом и металлическими поверхностями или алюминиевыми деталями на варочной панели.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Переключатель управления питанием

Электрическая плита управляется переключателем, с помощью которого вы можете выбрать нужную мощность для пищи, которую будете готовить.

### Выключение конфорки:

Установите переключатель управления в нужное положение, повернув его вправо или влево в зависимости от типа приготовления, количества продуктов и используя приведенную ниже схему. Красный сигнальный индикатор будет гореть, когда переключатель установлен в любое положение, кроме положения «выключено».

### Чтобы закрыть горелку:

Переведите переключатель управления в положение 0. Сигнальная лампа погаснет.

1	Низкий	Обогрев
2	Середина	Быстрый разогрев и приготовление
3	Высокий	Жарка

Рекомендуемые позиции предназначены только для ориентировки. Мощность следует увеличить в следующих случаях:

- В случае приготовления пищи с использованием большого количества жидкости
- В больших порциях
- При приготовлении пищи в емкостях без крышки

## РЕКОМЕНДАЦИИ

Если поверхность пластин горелок, можно использовать несколько капель масла или доступных на рынке продуктов для ухода.

Рекомендуется установить максимальный уровень в начале процесса приготовления и использовать интервалы и уровни горения в соответствии с характеристиками и количеством продуктов, подлежащих приготовлению.

## ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛКИ

- Диаметр кастрюли и мощность горелки должны совпадать, чтобы ее можно было эффективно использовать. Соответствующие диаметры для каждой горелки приведены в таблице.
- Выберите правильный диаметр и объем кастрюли, чтобы определить правильную горелку.

Горелки	Диаметр кастрюли	
	Наименьший диаметр (см)	Самый большой диаметр (см)
Экономичная	8	14
Стандартная	16	20
Повышенной мощности	20	24
Вок горелка	22	26

### Использование решеток и рекомендации

Решетки на варочной панели предназначены для безопасного использования варочной панели. Пожалуйста, убедитесь, что решетки установлены правильно, а эластичные ножки хорошо подходят.

- Не используйте кастрюли с деформированным дном, которые могут привести к нестабильности решетки.



- Не готовьте в посуде без крышки или в полуоткрытой посуде во избежание потери энергии.



- Не ставьте емкости прямо на крышки горелок, всегда используйте решетки.



- Равномерно поставьте кастрюлю на конфорку. Емкости, неправильно поставленные на горелку, могут опрокинуться. Не ставьте большие емкости рядом с выключателем, выключатели могут быть повреждены. Не ставьте кастрюли на решетку с трудом.



- Обратите внимание, что место горелки не будет иметь никакого влияния. И не кладите тяжелые предметы на поднос.
- Не нагревайте кастрюли пустыми. Дно может быть деформировано. Тепло на дне может повредить поверхность горелки.
- Не следует выливать холодные жидкости на стеклянную поверхность или горелки, когда поверхность горячая.
- Не кладите острые предметы на варочную панель.
- Не используйте кастрюли, отводящие избыточное тепло непосредственно на нижнюю поверхность.
- Это устройство нельзя использовать с таймером или пультом дистанционного управления.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Не оставляйте оборудование без присмотра, так как нагревание горелок очень велико, и следите за тем, чтобы с ним не работали дети.
- Обратите внимание на опасность воспламенения при приготовлении пищи на растительном масле и жире.
- Не приближайтесь к варочной панели с горючими и взрывчатыми веществами.

### **УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА**

Установку должен проводить авторизованный сервисный дилер в соответствии с инструкциями по установке. Наша фирма не может быть привлечена к ответственности за любые убытки и ущерб людям, животным или имуществу из-за любого ненадлежащего использования устройства.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ**

**ВНИМАНИЕ:** Перед установкой убедитесь, что тип газа и давление газа, указанные под изделием, соответствуют параметрам вашего дома. Свяжитесь с авторизованным сервисным дилером для возможного изменения типа газа в будущем.

- Когда устройство было извлечено из упаковки, убедитесь, что оно прочное, не погнуто и не имеет дефектов. В случае каких-либо сомнений проконсультируйтесь с дилером.
- Отключите электрическое соединение агрегата от главного выключателя во время установки.
- Для того, чтобы встроенная варочная панель работала бесперебойно, размеры столешницы, на которую она будет установлена, и материалы, используемые для установки, должны быть подходящими, а столешница должна быть термостойкой.

### Прочтите следующие инструкции, чтобы закрепить варочную панель на столешнице:

Чтобы предотвратить попадание посторонних материалов и жидкостей между варочной панелью и столешницей, перед установкой прикрепите клейкую ленту к отверстию стойки, не допуская перехлеста.

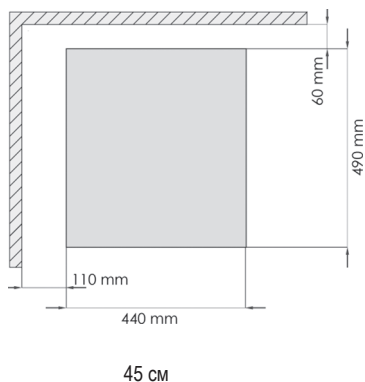
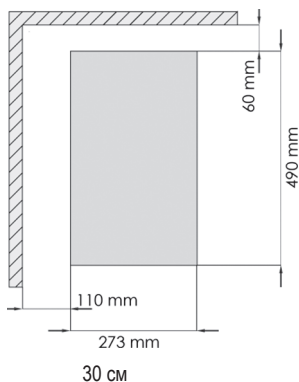
Поместите варочную панель на встречное отверстие так, чтобы центрировать установочное отверстие.

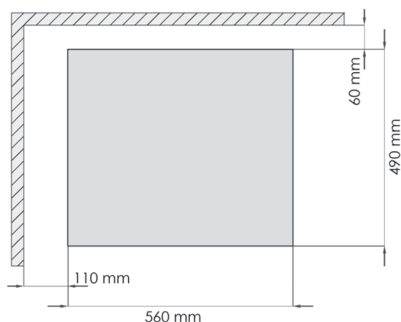
Закрепите устройство на прилавке с помощью установочного листа и винтов.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со следующими рисунками, чтобы правильно установить варочную панель.

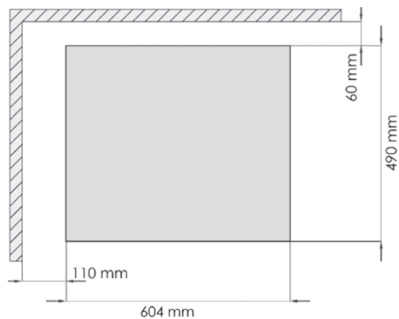
Это оборудование должно быть установлено в хорошо проветриваемых местах и в соответствии с действующими нормами. Монтажный персонал должен учитывать законы и нормы, применимые к выпуску горючих газов и вентиляции.

- Ваша варочная панель предназначена для установки на стандартные стойки, которые вы можете найти на рынке.
- Материалы, используемые на поверхности и в соединительных перегородках под прилавком, должны быть устойчивыми минимум к 100°C.
- Между варочной панелью и стенками столешницы должно быть оставлено безопасное расстояние (Рисунок 4).
- Отверстие для варочной панели на столешнице должно соответствовать рисунку. (Рисунок 4)
- Расстояние между подошвой варочной панели и перегородкой должно быть не менее 25 мм. (Рисунок 5)





30 - 60 см



60 см ROMB

Рисунок 4

- Расстояние между варочной панелью и другим устройством (например, кухонной вытяжкой) должно быть не менее 700 мм (Рисунок 5).
- Если варочные поверхности 60 см или 90 см будут размещены на встроенной духовке без какой-либо системы охлаждения, рекомендуется оставить 300 см<sup>2</sup> вентиляционного отверстия для обеспечения циркуляции воздуха. Если будет установлена варочная панель шириной 75 или 90 см, духовка должна быть оснащена охлаждающим вентилятором.



Рисунок 5

### Выброс сгоревших газов

- Воздух, необходимый для горения, поступает в окружающую среду варочной панели, а сгоревший газ выбрасывается в окружающую среду. Для безопасной работы агрегата необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию. На тюке предусмотрены вентиляционные отверстия, определяемые по объему окружающей среды (табл. 1).
- Дымовые газы должны выводиться наружу через вытяжку с дымоходом.
- Если кухонная вытяжка не используется, следует использовать электрический вентилятор



с гарантированной мощностью выброса 3-5-кратного объема кухонного воздуха, устанавливаемый на стену или окно здания (Рисунок 6).

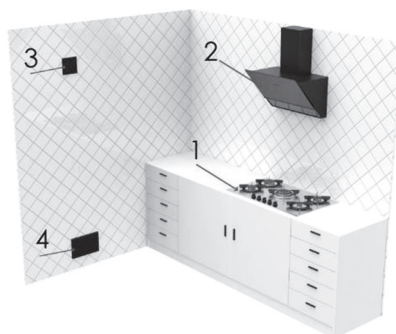


Рисунок 6

1. Варочная панель
2. Вытяжка
3. Электрический вентилятор
4. Вентиляционное отверстие

ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ (м³)	ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ (см²)
Менее 5 м³	Минимум 100 см²
От 5 м³ до 10 м³	Минимум 50 см²
Более 10 м³	Не требуется
Фундамент или подвал	Минимум 65 см²

ТАБЛИЦА 1

### Установка варочной панели на столешницу

- Чтобы предотвратить попадание посторонних материалов и жидкостей между варочной панелью и столешницей, прикрепите прокладку к отверстию стойки, не допуская перекрытия перед установкой. (Рисунок 7)
- Поместите варочную панель на встречное отверстие так, чтобы центрировать монтажное отверстие.
- Закрепите устройство на столешнице с помощью установочного листа и винтов. (Рисунок 7 и 8).

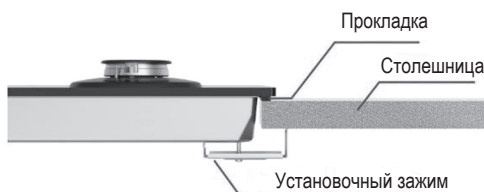


Рисунок 7

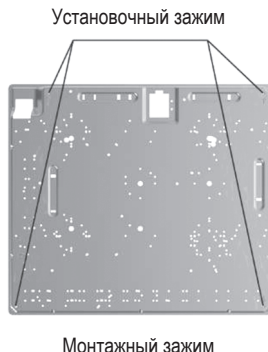


Рисунок 8

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Электрическое подключение должно выполняться компетентным и уполномоченным лицом.
- Электрический кабель вашей варочной панели не должен прокладываться в местах с высокой температурой.
- Если кабель питания поврежден, этот кабель следует заменить специальным кабелем, который должен быть поставлен специальным кабельным агентством или авторизованным сервисным дилером.
- Для электрического соединения нельзя использовать переходник, адаптер и выключатель, так как это может привести к чрезмерному нагреву и возгоранию.
- Вставьте электрический кабель в розетку с заземлением. Настоящим производителем заявляется, что он снимает с себя всю ответственность в случае любого сбоя в этом вопросе.
- Данные о питании электрической сети должны совпадать с данными на заводской табличке варочной панели.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Эти инструкции подготовлены для специалистов, обладающих необходимой квалификацией, установка оборудования должна соответствовать применимым стандартам.

Все работы, связанные с газом, следует проводить при отключенном электрическом соединении.

На табличке с техническими данными на варочной панели указан тип газа, предназначенный для использования с варочной панелью. Подключение к основному газовому потоку или типу газа должно осуществляться после контроля регулировки по типу газа. Подключение к основному источнику газа или газовому баллону следует проводить после проверки регулировки в соответствии с типом газа. Если он установлен правильно, обратите внимание на следующие параграфы:

Обратите внимание, что колпаки для сжиженного нефтяного газа должны иметь клеймо TSE и давление на выходе 300 мм SS (30 мбар).

Давление природного газа составляет 200 мм CC (20 мбар). Пожалуйста, проконсультируйтесь с авторизованным сервисом по переводу на природный газ или сжиженный нефтяной газ.

Используйте только трубы, прокладки или штампы в соответствии с применимыми национальными стандартами.

В некоторых странах, где конические соединения обязательны, предусмотрено коническое соединение. В таком случае коническая соединительная часть должна быть присоединена к блоку.

Если прибор будет подключен к гибкому шлангу, длина шланга не должна превышать 120 см.

Перед началом работ по установке газа отключите подачу газа.

Выполняйте соединение таким образом, чтобы на соединительные пластины и трубопровод не оказывалось никакого давления. Убедитесь, что труба не засорится и не соприкоснется с острыми углами.

Обратите внимание, что газовый шланг будет иметь штамп TSE, а не прокладываться через горячие зоны.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Заменяйте газовый шланг вашей варочной панели через 4–5 лет, даже если он неповрежденный.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Проверьте наличие утечки газа после соединения водой с мылом. Никогда не используйте пламя.

Убедитесь, что газовый шланг не подвергается дополнительной нагрузке. И примените следующий порядок установки;

1. В заказе; цилиндрический переходник с наружной резьбой, прокладка, газовый переходник с внутренней резьбой, коническо-цилиндрические или цилиндрические цилиндрические компоненты,
2. Затяните место соединения ключами так, чтобы трубы были в правильном положении,
3. Присоедините муфту С к основному источнику газа, используя жесткую медную трубу или гибкую стальную трубу.

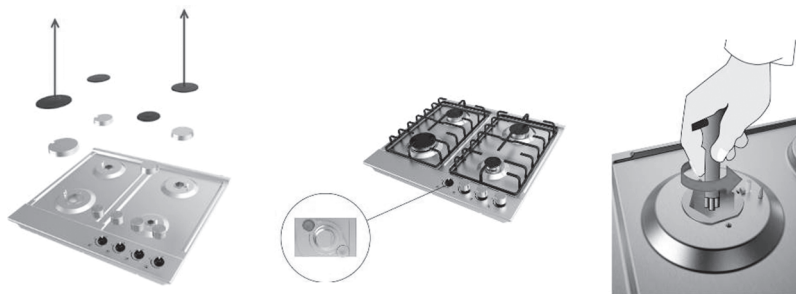
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Заключение

Проверьте наличие утечек в трубах с помощью мыльного раствора и никогда не используйте огонь.

## РЕГУЛИРОВКА КОНФОРКИ В СООТВЕТСТВИИ С ВИДОМ ГАЗА

Эти инструкции подготовлены для специалистов, обладающих необходимой квалификацией, установка оборудования должна соответствовать применимым стандартам.

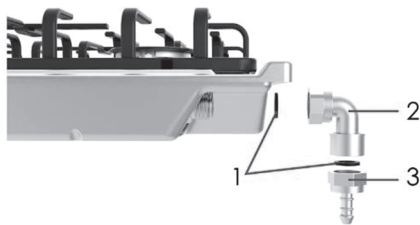
- Все работы, связанные с газом, следует проводить при отключенном электрическом соединении.



- Чтобы переоборудовать варочную панель, снимите с нее пластины горелок и круги пламени. Замените форсунки, как указано ниже, и замените их форсунками подходящего диаметра, указанного в руководстве пользователя. Проведите работы плоской отверткой так, чтобы был виден регулировочный винт клапана, сняв переключатели конфорки и резиновые уплотнители. Чтобы установить уровень малого пламени, поверните регулировочный винт газа на клапане, чтобы установить минимальный расход газа. Выполните эту настройку после установки компонента горелки горелки, сжигания горелки и установки переключателя в минимальное положение.
- Винт регулировки расхода должен быть затянут при переходе на сжиженный газ, так как он должен быть ослаблен при переходе с сжиженного газа на природный газ.
- После подсоедините резиновые уплотнители и переключите в том же порядке. Эти инструкции должны использоваться авторизованным сервисным центром. Продукты должны быть установлены в соответствии с действующими нормами и в надлежащим образом. Перед проведением любых операций ни в коем случае не отключайте электрические соединения варочной панели.
- Типовая табличка на варочной панели указывает тип газа, который планируется использовать с устройством.

Экономичная Горелка (1,0 Kw)	Стандартная Горелка (1.75kW)	Горелка повышенной мощности (2,50kW)	Wok Горелка (3.5 kW)
G 30-30 mbar LPG (0,50 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,65mm)	G 30-30 mbar LPG (0,85 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,96 mm)
G20–20 mbar НАТУРАЛЬНЫЙ ГАЗ (0,72 mm)	G20–20 mbar НАТУРАЛЬНЫЙ ГАЗ (0,97 mm)	G20–20 mbar НАТУРАЛЬНЫЙ ГАЗ (1,15 mm)	G20–20 mbar НАТУРАЛЬНЫЙ ГАЗ (1,3 mm)

- 1 нитриловая/клингировая прокладка  
2 угол  
3 Вход шланга сжиженного нефтяного газа



Завершите установку, используя прокладку посередине для входа шланга сжиженного нефтяного газа, как показано на рисунке выше, при переходе на сжиженный природный газ.

## ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ КОНФОРКИ

- Используйте на плите посуду с плоской подошвой. Таким образом, тепловая энергия будет использоваться максимально.
- Не рекомендуется использовать вогнутые кастрюли.
- Используйте кастрюли подходящего диаметра. Не используйте кастрюли меньшего размера по диаметру конфорки. Использование маленьких кастрюль может привести к переполнению и снижению эффективности варочной панели.

- Используйте кастрюли с сухим дном на горелке. Не ставьте крышку кастрюли и особенно мокрую на конфорку.
- Используйте влажную ткань для протирания варочной панели. Однако, если она загрязнится, используйте воду с моющим средством для обеспечения высыхания, нанесите на него смазочное масло для образования тонкой масляной основы.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила перед очисткой и техническим обслуживанием.

- Закройте устройство в целях безопасности. Если ваше устройство настроено на природный газ, закройте вентиль. Для газовых плит закройте крышку.
- Выньте вилку устройства из розетки.
- Если варочная панель горячая, подождите, пока она не остынет.
- Чтобы использовать стеклянную варочную панель и грили в течение длительного времени, их необходимо очищать с помощью соответствующих чистящих средств через определенные промежутки времени.
- Очистку поверхностей из нержавеющей стали следует проводить так же, как и стальных поверхностей, а поверхность желательно высушить мягкой кожаной частью.
- Во избежание повреждения системы сжигания не используйте систему сжигания, если горелки не установлены.
- После очистки термопары, обеспечивающей заглушку и предохранительную систему, очистите ее, чтобы надлежащим образом разместить горелки.
- Через определенные промежутки времени промывайте водой верхние пламенные головки, очищайте и просушивайте щеткой газовые каналы. Обратите внимание на установку горящих головок на свои места.
- При очистке горелки не используйте кислоту, растворитель, бензол или подобные химические вещества.
- Вам необходимо очищать стеклянную варочную панель и ее решетки с помощью подходящих чистящих средств, чтобы использовать ее дольше.
- Его следует чистить подходящими очистителями от пятен и масла.
- Жесткие чистящие средства, пятновыводители и моющие средства, провода нельзя использовать шерсть и губку.
- Не допускайте нагрева пустых кастрюль, так как тепло, аккумулированное на дне, может повредить стеклянную поверхность.
- Нельзя лить холодную жидкость на стеклянную поверхность или горелки, когда они горячие. Стекло может треснуть из-за теплового удара.
- Регулярно очищайте варочную панель после охлаждения после каждого использования, чтобы поддерживать варочную панель в наилучшем состоянии.
- **Ни в коем случае не вынимайте переключатели управления во время очистки.**

## Эмалированные детали

Все эмалированные детали обрабатываются водой с мылом и подходящими моющими средствами. После процесса плиту необходимо тщательно высушить.

Эмалированные решетки можно мыть в посудомоечной машине.

## Горелки

Горелки, состоящие из двух частей, можно очищать моющим средством.

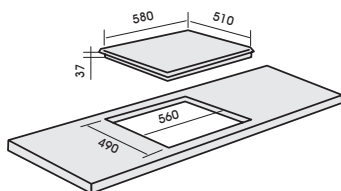
Горелки должны быть высушены после процесса очистки и аккуратно установлены на свои места.

В моделях с электро-поджигом электрод следует все время оставлять чистым.

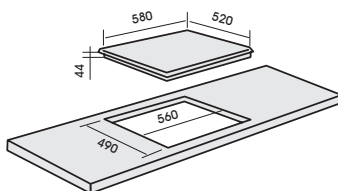
В моделях с предохранительным клапаном клапан необходимо очищать для правильной работы.

После завершения процесса горелки следует поставить на место их размещения.

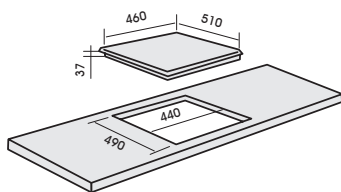
Систему сжигания нельзя использовать, когда горелки не на своих местах, во избежание повреждения электро-поджига.



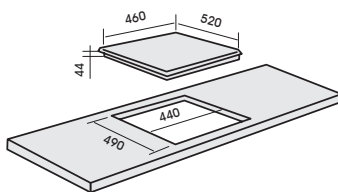
PG-618



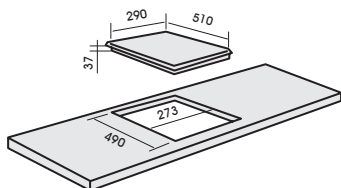
PG-616BL, PG-618BL



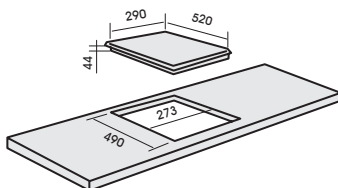
PG-458



PG-455BL



PG-308



PG-305BL

## 6. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данную бытовую поверхность сроком на 3 года. Если Вы пользовались вытяжкой согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуется заполнения Гарантийного талона.

В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Срок службы варочной поверхности — 7 лет.

### Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.
- Поверхность использовалась в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на поверхность.
- Поверхность проходила ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых газовых варочных поверхностей:

PG-308, PG-305BL, PG-458, PG455BL, PG-616BL, PG-618, PG-618BL.

**Уважаемый покупатель,**

**Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки “LAUF”.**

## Производитель

BR DIZAYN MOBILYA INSAAT VE ISITMA VE SOGUTMA SISTEMLERI A.S.

(БР ДИЗАЙН МОБИЛЯ ИНСААТ ВЭ ИСИТМА ВЕ СОГУТМА СИСТЕМЛЕРИ А.С.).

АДРЕС: ЙИЛ ОСБ МАХАЛЛЕСИ 14, КАДДЕ НОМЕР 2, ОДУНПАЗАРИ, ЭСКИШЕХИР, ТУРЦИЯ.  
ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

## Импортёр

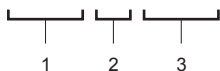
ООО «Развитие»

Россия, Санкт-Петербург, проспект Александровской фермы, дом 29, литера Х,  
помещение 1Н, этаж 1

## Серийный идентификационный номер

(Указан в гарантийном талоне, в наклейке на моторе, в наклейке на коробке).

2023 25 0001



1 – год

2 – месяц

3 – серийный номер изделия



Модель	PG-308	PG-305BL	PG-458	PG-455BL
<b>Технические характеристики</b>				
<b>Количество конфорок</b>	2		3	
Номинальная тепловая мощность	2,6 кВт	2,6 кВт	5,5 кВт	5,5 кВт
ВОК-горелка	-	-	-	-
Горелка повышенной мощности	-	-	2,9 кВт (1 шт)	2,9 кВт (1 шт)
Стандартная горелка	1,7 кВт (1 шт)	1,7 кВт (1 шт)	1,7 кВт (1 шт)	1,7 кВт (1 шт)
Экономичная горелка	0,9 кВт (1 шт)	0,9 кВт (1 шт)	0,9 кВт (1 шт)	0,9 кВт (1 шт)
<b>Тип газа</b>				
G20 (NG – природный, магистральный)	20 мБар			
Расход	0,248 м³/ч	0,248 м³/ч	0,525 м³/ч	0,525 м³/ч
G30 (LPG – сжиженный, баллонный)	30 мБар			
Расход	189,054 г/ч	189,054 г/ч	399,992 г/ч	399,992 г/ч
Категория	II2H3+			
Страна изготовления	Турция			
Материал	металл	металл / стекло	металл	металл / стекло
Цвет	металлик	черный	металлик	черный
Питание от сети	220-240В, АС 50/60Гц			
Сила тока	0,08 А			
Соответствует требованиям ТР ТС	016/2011, 004/2011, 020/2011			
Класс защиты от поражения электрическим током	1			
Вес нетто/брутто	5 / 6 кг	7,5 / 8,5 кг	9,5 / 11 кг	12,5 / 14,5 кг
Размер коробки (мм)	380 x 610 x 170		530 x 610 x 170	530 x 610 x 170
Гарантия	36 месяцев			
Срок службы	7 лет			

Модель	PG-616BL	PG-618	PG-618BL
<b>Технические характеристики</b>			
<b>Количество конфорок</b>	4		
Номинальная тепловая мощность	7,8 кВт	7,2 кВт	7,2 кВт
ВОК-горелка	3,5 кВт	-	-
Горелка повышенной мощности	-	2,9 кВт (1 шт)	2,9 кВт (1 шт)
Стандартная горелка	1,7 кВт (2 шт)	1,7 кВт (2 шт)	1,7 кВт (2 шт)
Экономичная горелка	0,9 кВт (1 шт)	0,9 кВт (1 шт)	0,9 кВт (1 шт)
<b>Тип газа</b>			
G20 (NG – природный, магистральный)	20 мБар		
Расход	0,743 м³/ч	0,687 м³/ч	0,687 м³/ч
G30 (LPG – сжиженный, баллонный)	30 мБар		
Расход	567,162 г/ч	523,534 г/ч	523,534 г/ч
Категория	II2H3+		
Страна изготовления	Турция		
Материал	металл / стекло	металл	металл / стекло
Цвет	черный	металлик	черный
Питание от сети	220-240В, АС 50/60Гц		
Сила тока	0,08 А		
Соответствует требованиям ТР ТС	016/2011, 004/2011, 020/2011		
Класс защиты от поражения электрическим током	1		
Вес нетто/брутто	13,5 / 15,5 кг		
Размер коробки (мм)	670 x 620 x 170		
Гарантия	36 месяцев		
Срок службы	7 лет		

Изделие требуется устанавливать в соответствии с инструкцией об эксплуатации. Использование изделия допускается только в проветриваемом помещении. В случае неправильной эксплуатации изделия возможно возникновение пожара и/или взрыва, отравление угарным газом, термического и/или электрического поражения.



