

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ИЛЛЮСТРАЦИИ

*ГАЗОВАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПАНЕЛЬ*

DPG 7549

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте уникальные эмоции.

Как только Вы увидите наши приборы, их достоинства мгновенно привлекут Ваше внимание.

Совершенное качество дизайна говорит само за себя: благодаря неподвластному времени стилю и непревзойденному покрытию каждый элемент дизайна становится отдельным элегантным и изысканным шедевром и при этом идеально и гармонично сочетается с остальными элементами прибора.

А затем Вас захватит непреодолимое желание прикоснуться к прибору. В продукции De Dietrich широко используются надежные и первоклассные материалы. Объединяя самые современные технологии и материалы наивысшего качества, мы производим приятные глазу приборы, которые помогут

Вам максимально раскрыться в искусстве приготовления блюд – страсть, которую разделяют все любители кулинарии и изысканной еды.

Надеемся, что Вы получите удовольствие от использования этого нового прибора.

Спасибо за выбор продукции De Dietrich.



СОДЕРЖАНИЕ

Рекомендации по технике безопасности.....	4
Идентификация.....	6
Установка.....	6
Встраивание.....	6
Подключение к электросети.....	7
Подключение к газовой сети.....	7
Изменение типа газа.....	8
Свойства газа.....	9
Установка конфорки «Тройная корона» (в зависимости от модели)	9
Использование прибора.....	10
Включение газовых конфорок.....	10
Посуда для газовых конфорок.....	11
Включение электрической конфорки.....	11
Посуда для электрической конфорки.....	11
Ежедневный уход за прибором.....	12
Свечи розжига и инжекторы.....	12
Решетки и конфорки.....	12
Электрическая конфорка.....	12
Стеклопанель.....	12
Решение проблем.....	13
Окружающая среда.....	14
Сервисный центр.....	15

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данные рекомендации также доступны на сайте производителя.

- **ВНИМАНИЕ:** эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Обеспечьте возможность отключить прибор от сети электропитания либо при помощи вилки, либо при помощи переключателя в щитке электропроводки, который должен быть установлен в соответствии с правилами установки.
- После установки прибора его вилка должна быть легкодоступна.
- **ВНИМАНИЕ:** В случае повреждения стекла варочной панели:
 - Сразу же выключите все варочные зоны и любые иные нагревательные элементы и изолируйте прибор от источника электропитания;
 - Не прикасайтесь к поверхности прибора;
 - Не используйте прибор.
- При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током.
- Не рекомендуется использовать устройства безопасности для варочных панелей.

ВНИМАНИЕ: используйте защитные устройства только от производителя варочной панели, либо признанные производителем прибора как подходящие (это указывается в руководстве пользователя), либо входящие в комплект поставки прибора. Использование неподходящих защитных устройств может привести к несчастным случаям.

- **ВНИМАНИЕ:** будьте внимательны при использовании жиров и масел, т.к. они могут быстро воспламениться и вызвать возгорание.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ВНИМАНИЕ:** риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.
- Перед установкой прибора убедитесь, что параметры газовой сети (тип газа и давление) в Вашем районе соответствуют параметрам прибора.
- Параметры прибора указаны в паспорте прибора или на заводской табличке.
- Данный прибор не оснащен системой отвода продуктов горения. Такую систему необходимо установить отдельно и подключить к ней прибор в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить применимым требованиям к вентиляции.
- При использовании газовой варочной панели выделяется тепло и влага. Обеспечьте в кухне надлежащий уровень вентиляции: держите механические вентиляционные отверстия открытыми.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве (если таковое имеется).
- Не используйте посуду, которая выходит за границы варочной панели.
- Не используйте парогенераторы для чистки прибора.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.
- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.
- Осторожно: всегда следите за процессом приготовления. Даже краткий по времени процесс должен осуществляться при постоянном наблюдении.
- Данный прибор разработан исключительно для приготовления напитков и продуктов питания и не содержит компонентов на основе асбеста.
- Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в ящике под варочной панелью (аэрозоли и другие контейнеры под давлением, бумага, книги рецептов и т.д.).
- Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не рекомендуется хранить в нем предметы, чувствительные к воздействию высокой температуры (пластик, бумага, аэрозоли и др.).
- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном.
- Перед проведением каких-либо действий по обслуживанию прибора отключите его от сети электропитания и подачи газа.
- Все наши газовые варочные панели имеют наклейку соответствия европейским стандартам.
- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.
- Если поворотная ручка поворачивается с трудом, сразу же обратитесь к установщику.
- Данная газовая варочная панель соответствует стандарту EN 60335-2-6, т.к. в данном стандарте описывается образование и отвод тепла в приборах класса III и последствия их установки в помещениях (в соответствии со стандартом EN 30-1-1).
- Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.
- Данный прибор не предусматривает включение при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Определите тип Вашей варочной панели :



. Для этого сравните количество и расположение конфорок на Вашем приборе с иллюстрациями (0.1.1), (0.1.2), (0.1.3) и (0.1.4).

1 УСТАНОВКА

Впишите все данные Вашего прибора на страницу «Послепродажное обслуживание», чтобы в будущем они всегда были у Вас под рукой (6.1.1). На этой странице также описывается, где найти эти сведения на приборе.

1.1 ВСТРАИВАНИЕ

Толщина столешницы должна составлять не менее 3 мм, а также должна быть выполнена из жаропрочного материала или покрыта им.

Если под варочную панель устанавливается горизонтальный элемент кухонного гарнитура, то его надлежит устанавливать минимум на 10 см ниже столешницы.

Хранить спреи и контейнеры под давлением в каких-либо отсеках гарнитура под варочной панелью строго запрещается (см. главу «Техника безопасности»).

Для установки прибора следуйте указаниям на схеме (1.1.1).

- Снимите конфорочные решетки, крышки конфорок и головки, запомнив при этом их расположение.
- Переверните варочную панель вверх дном и аккуратно положите ее на крышку наполь-

ного шкафа таким образом, чтобы не повредить поворотные ручки или свечу розжига.

- Для обеспечения герметичности соединения между корпусом прибора и столешницей, перед установкой варочной панели наклейте пенный уплотнитель (**A**) по периметру ее корпуса (1.1.3).
- Переверните прибор и поместите его в вырез в напольном шкафу.
- Установите головки, крышки конфорок и решетки.

Подключите прибор к газопроводу (см. раздел «Подключение к газопроводу») и к электросети (см. раздел «Подключение к электросети»).

- По желанию Вы можете закрепить варочную панель при помощи входящих в комплект поставки 4 фиксаторов (**A**) и винтов (1.1.5), закрепив их в углах корпуса прибора. При этом обязательно используйте уже имеющиеся отверстия (см. схему 1.1.4).

Закручивайте фиксатор до тех пор, пока он не начнет гнуться.

Не используйте шуруповерт или электрическую отвертку.

1 УСТАНОВКА

1.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается к электросети при помощи стандартного кабеля питания с вилкой с 3 контактами сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + 1 заземление). Согласно правилам установки, к электросети с напряжением 220-240 В кабель питания с вилкой подключается через розетку, соответствующую стандарту IEC 60083, либо через однополюсный выключатель.

После установки прибора вилка должна оставаться легкодоступной.

Поперечное сечение кабеля	
	220-240 В – 50 Гц газовая, смешанная варочная панель
Кабель H05V2V2F – T90	3 контакта, 1 из них - заземление
Поперечное сечение контактов, мм ²	1
Предохранитель	10 А



Защитный контакт (зеленый/желтый) подключен к клемме заземления  на варочной панели и также должен быть подключен к клемме заземления  Вашей электросети. Емкость предохранителя сети должна составлять 10 ампер (1.2.1).

При повреждении кабеля питания его необходимо заменить на новый кабель или воспользоваться специальным набором, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.

1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Если варочная панель будет устанавливаться над духовым шкафом или если существует вероятность, что находящиеся рядом нагревательные приборы могут способствовать нагреванию и повреждению газового шланга, то в таком случае подключение необходимо выполнять при помощи жесткой трубы.

При использовании гибкого газового шланга (например, для бутана) убедитесь, что он не соприкасается с движущимися элементами кухонного гарнитура, и следите, чтобы место его установки не захламлялось.



Длина гибкого газового шланга с ограниченным сроком службы не должна превышать 2 м; шланг должен быть доступен для обследования по всей его длине. Такой шланг необходимо заменять до истечения срока его годности (указывается на шланге). Вне зависимости от типа выбранного шланга убедитесь, что соединение герметично (это можно сделать при помощи мыльного раствора). Во Франции требуется использовать



шланг или трубу с маркировкой «NF Gaz». Система подключения к газовой сети должна соответствовать действующим нормам страны, в которой осуществляется подключение.

• Система с природным газом (1.3.1)

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из перечисленных далее типов подключения:

- **Подключение посредством твердой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями (стандарт для газа - 1/2 дюйма).

- Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

1 УСТАНОВКА

- (1) Подключение посредством гибкого металлического шланга (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NF D 36-121); срок службы такого шланга не ограничен.

- (2) Подключение посредством гибкого усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NF D 36-103); срок службы такого шланга – 10 лет.



Если при подключении варочной панели к газовой сети Вам приходится изменить направление патрубка, установленного на приборе:

- смените уплотнитель;
- крутящий момент при закручивании гайки на патрубке не должен превышать 17 Нм.

- **Газ из баллона или резервуара (бутан / пропан) (1.3.2).**

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из 3 перечисленных далее типов подключения:

- **Подключение посредством твердой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями ((стандарт для газа - 1/2 дюйма). Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

- (1) Подключение посредством гибкого металлического шланга (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NF D 36-125); срок службы такого шланга не ограничен.

- (2) Подключение посредством гибкого усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NF D 36-112); срок службы такого шланга – 10 лет.

- (3) В существующей системе подключения допускается использовать гибкий шланг со стяжным хомутом (соответствующий стандарту XP D 36-110), срок службы которого составляет 5 лет. В этом случае между концевым соединителем (В) и патрубком на приборе необходимо установить уплотнительную шайбу (А).



Для приобретения концевого соединителя и уплотнительной шайбы обратиться в Сервисный центр.

Крутящий момент при закручивании концевого соединителя не должен превышать 25 Нм.

1.4 ИЗМЕНЕНИЕ ТИПА ГАЗА



Данный прибор готов к подключению к системе с природным газом.

Инжекторы, необходимые для адаптации прибора к работе с бутаном/пропаном, Вы найдете в пакете с настоящим руководством.

При изменении типа газа соблюдайте следующую процедуру:

- Замените газовое соединение,
- Замените инжекторы,
- Настройте ретардеры на соплах.

1 Замените газовое соединение:

- см. раздел «Подключение к газовой сети».

2 Замените инжекторы следующим образом:

- Снимите все решетки, крышки и головки конфорок.
- При помощи прилагающегося ключа (А) выкрутите инжекторы (В) на дне каждой выемки и уберите их (1.4.1).

1 УСТАНОВКА

- Замените их на инжекторы, подходящие для нового типа газа, как указано в таблице характеристик (1.5.2). Для этого:
- максимально закрутите их вручную;
- установите на инжектор прилагающийся ключ;
- на пластине основания карандашом нарисуйте линию (D), как показано на схеме (1.4.2).
- проверните ключ по часовой стрелке таким образом, чтобы линия (D) появилась на другой стороне ключа (1.4.3).



Не выходите за указанные пределы, иначе Вы можете повредить прибор.

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.



При каждой смене типа газа не забывайте отмечать галочкой соответствующий пункт в паспорте прибора. См. раздел «Подключение к сети газа».

3 Установите на сопла ретардеры: они расположены под ручками (A) (1.4.4).

- Настройте по очереди все сопла.
- Снимите ручки (A) и уплотнительные шайбы (B) – потяните их вверх.

- Переход от природного газа к бутану/пропану:

- При помощи небольшой шлицевой отвертки полностью закрутите медные (латунные) ретардеры (желтые) (D) (1.4.5) по часовой стрелке (1.4.5.1).
- Установите на место уплотнительные шайбы и ручки. Будьте внимательны: убедитесь, что все элементы ориентированы правильно, и все 3 ручки полностью утоплены.

- Переход от бутана/пропана к природному газу:

- При помощи небольшой шлицевой отвертки ослабьте регулировочные винты на медных ретардерах (желтые) (D) (1.4.5) на 2 оборота против часовой стрелки (1.4.5.2).

- Установите на место ручку (A).

- Зажгите конфорку на максимальной мощности, а затем уменьшите пламя до минимальной мощности.

- Вновь снимите ручку (A) и поверните регулировочный винт по часовой стрелке до минимальной мощности, после которой пламя гаснет.

- Установите на место уплотнительную шайбу (B) и ручку (A).

- Покрутите ручку от максимальной до минимальной мощности несколько раз: **пламя не должно гаснуть**. Если это все же происходит, ослабьте регулировочный винт (D) таким образом, чтобы во время движений поворотной ручкой пламя не гасло.

1.5 СВОЙСТВА ГАЗА

В таблице (1.5.2) указано, какие инжекторы должны быть установлены в приборе в зависимости от типа используемого газа.

Каждый номер нанесен на использующийся инжектор.

1.6 УСТАНОВКА КОНФОРКИ «ТРОЙНАЯ КОРОНА» (в зависимости от модели)

Для установки конфорки «Тройная корона» см. схему 1.6.1. Пояснения:

(A) Конфорка «Тройная корона»

(B) Свеча розжига

(C) Система безопасности (термопара)

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

2.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК



Безопасная работа газовых конфорок обеспечивается металлическим выступом рядом с пламенем. Работа каждой конфорки контролируется соплом подачи газа, оснащенным системой безопасности, и если пламя случайно гаснет (разлив жидкости, сквозняк и т.д.), данная система быстро и автоматически перекрывает газопускной патрубок, благодаря чему подача газа прекращается.

Каждая конфорка получает газ из сопла, которое открывается при нажатии и повороте ручки против часовой стрелки.

Метка «0» указывает, что сопло закрыто.

- Выберите конфорку, ориентируясь на символы рядом с ручками (например, правая задняя конфорка  (2.1.1).
- Чтобы зажечь конфорку:
 - Надавите на ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки .
 - При надавливании на ручку свеча розжига выпускает несколько искр, от которых загорается газ.
 - Настройте интенсивность пламени, поворачивая ручку между символами  и .



Если пламя погасло, вновь зажгите его в соответствии с описанной выше процедурой.

Рядом с решеткой пламя становится меньше, чтобы защитить эмалированную решетку.

Шум, производимый некоторыми конфорками, объясняется их высокой мощностью и горением газа и не влияет на качество приготовления блюда.

Если поток газа прерывается, поднесите спичку к ранее зажженной конфорке. Нажмите на ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки .

Подержите ручку нажатой несколько секунд после появления пламени, чтобы активировать систему безопасности.

- Настройте кольцо пламени таким образом, чтобы оно не выходило за границы посуды (2.1.2).
- Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном (2.1.2).
- Не используйте посуду, которая частично закрывает поворотные ручки (2.1.3).
- Не оставляйте на работающей конфорке пустую посуду.
- Не используйте терморегуляторы, тостеры, сковороды-гриль или кастрюли для тушения, ножки которых достают до стеклянной поверхности (2.1.4).



Держите все вентиляционные отверстия в помещении открытыми или установите механическую систему вентиляции (кухонная вытяжка с механической вентиляцией). При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве, если таковое имеется (требуется минимум 2м³ входящего воздуха на каждый кВт мощности газовой варочной панели).

Например: 60 см – 4 газовые конфорки.

Общая мощность:

$$1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 \text{ кВт}$$

$$7,7 \text{ кВт} \times 2 = 15,5 \text{ м}^3 \text{ в час (минимальный приток воздуха).}$$

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

2.2 ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Диаметр посуды	Конфорка	Использование
20-30 см	Тройная корона	
18-28 см	Высокоскоростная	Жарение – Кипячение
16-22 см	Быстрая	Подрумянивание
12-20 см	Среднескоростная	Соусы, предварительный нагрев
8-14 см	Вспомогательная	Медленное кипение

2.3 ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ (в зависимости от модели)

- Поверните ручку до отметки с необходимым уровнем мощности (2.3.1).

Около конфорки загорится световой индикатор (А).

При первом использовании оставьте конфорку нагреваться в течение 3 минут на максимальной мощности; это поможет покрытию затвердеть.



Используйте посуду подходящего размера: диаметр дна посуды не должен быть меньше диаметра конфорки (2.3.2).

- На последних минутах приготовления блюда установите поворотную ручку в положение «0», чтобы воспользоваться теплом, накопившемся в конфорке.
- При возможности используйте крышку, чтобы снизить потери тепла через испарение.



Не оставляйте электрическую конфорку включённой, если на ней нет посуды (исключение – первое включение) или с пустой посудой на ней.

После отключения (поворотная ручка на положении «0») электрическая конфорка некоторое время остается горячей. Не прикасайтесь к конфорке – Вы можете обжечься.

2.4 ПОСУДА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ (в зависимости от модели)

Рекомендуется использовать посуду с плоским дном, которая будет идеально соприкасаться с поверхностью конфорки:

- из нержавеющей стали с толстым триметаллическим или слоистым дном;
- из алюминия с толстым (гладким) дном;
- из эмалированной стали.

3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

СВЕЧИ РОЗЖИГА И ИНЖЕКТОРЫ

При загрязнении свеч розжига **(А)** их необходимо почистить небольшой жесткой (не металлической) щеткой **(3.1.1)**.

Газовые инжекторы расположены в центре каждой выемки конфорки. Будьте внимательны, чтобы не заблокировать их по время чистки, что может негативно сказаться на работе прибора.

Если в инжектор что-то попало, удалите загрязнение при помощи булавки **(А)** **(3.1.2)**.

РЕШЕТКИ И КОНФОРКИ

Для удаления устойчивых пятен используйте неабразивное чистящее средство, а затем промойте чистой водой. Аккуратно вытрите каждый элемент конфорки, после чего варочной панелью можно вновь пользоваться.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНФОРКА

На электрическую конфорку нанесено черное защитное покрытие, поэтому использовать абразивные чистящие средства не рекомендуется. После каждого использования протирайте конфорку масляной тряпкой.

Если на конфорке начинает появляться ржавчина, удалите ее (например, при помощи наждачной бумаги) и обновите черное покрытие при помощи специального восстанавливающего средства, имеющегося в продаже.

СТЕКЛЯННОЕ ПОКРЫТИЕ

Вымойте кухонной губкой с теплой водой и вытрите. Для удаления сильного загрязнения используйте специальные чистящие средства для стеклокерамических поверхностей.

Следите, чтобы на эмалированной поверхности не оставались кислые жидкости, такие как лимонный сок, уксус и т.д.

Для ухода за элементами из нержавеющей стали используйте губку и мыльную воду или специальное чистящее средство для нержавеющей стали.



Выполнять чистку варочной панели проще, если она остыла не полностью. Выключите все электрические и газовые элементы управления.



Компоненты варочной панели рекомендуется мыть вручную, а не в посудомоечной машине.

- Не используйте для чистки железные губки.
- Не используйте для чистки парогенераторы.

4 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

РОЗЖИГ КОНФОРОК.

При нажатии на ручки не появляются искры:

- Проверьте, подключена ли варочная панель к электросети; проверьте, не загрязнены ли свечи розжига.
- Проверьте, не загрязнены ли конфорки, правильно ли они собраны.
- Если варочная панель прикреплена к столешнице, убедитесь, что крепежные зажимы не перекутились.
- Проверьте, на месте ли стоят уплотнительные шайбы под поворотными ручками.

ПРИ НАЖАТИИ ОДНУ РУЧКУ ИСКРЫ ПОЯВЛЯЮТСЯ СРАЗУ НА ВСЕХ КОНФОРКАХ

Это нормальное явление. Система розжига – централизованная, поэтому искры появляются на всех конфорках одновременно.

ИСКРЫ ПОЯВЛЯЮТСЯ, НО КОНФОРКА НЕ ЗАГОРАЕТСЯ.

- Проверьте, открыта ли подача газа.
- Если Вы используете резервуары или баллоны с газом, убедитесь, что они не опустели.
- При первом использовании прибора или после замены газового баллона, подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд, чтобы газ дошел до конфорок.
- Проверьте, не заблокирован ли инжектор, в противном случае прочистите его при помощи булавки.

ПРИ РОЗЖИГЕ ПЛАМЯ ПОЯВЛЯЕТСЯ, НО ИСЧЕЗАЕТ, КОГДА РУЧКУ ОТПУСКАЮТ.

- По упору надавите на поворотную ручку и удерживайте ее в этом положении несколько секунд после появления пламени.

- Проверьте, правильно ли установлены компоненты конфорок.
- Убедитесь, что уплотнительные шайбы под поворотными ручками стоят на месте.
- Не допускайте в помещении сильных сквозняков.
- Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.

ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ПЛАМЯ ГАСНЕТ ИЛИ ОСТАЕТСЯ СЛИШКОМ БОЛЬШИМ.

- Не допускайте в помещении сильных сквозняков.
- Убедитесь, что установленные инжекторы подходят для используемого типа газа (см. идентификационные метки на инжекторах, раздел «Изменение типа газа»).

Помните: по умолчанию в варочной панели установлены инжекторы для подключения к газовой сети (природный газ).

- Проверьте, правильно ли настроены ретардеры (см. раздел «Изменение типа газа»).

ПЛАМЯ ГОРИТ НЕРАВНОМЕРНО

Проверьте, не загрязнены ли конфорки, инжекторы под ними, компоненты конфорок и т.д.

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОВОРОТНЫЕ РУЧКИ НАГРЕВАЮТСЯ

- На конфорках, расположенных близко к поворотным ручкам, используйте посуду меньшего диаметра. Посуду большого диаметра ставьте на большие конфорки, расположенные дальше от ручек.
- Ставьте посуду в центр конфорки. Посуда не должна нависать над поворотными ручками.

5.1. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, используемые для упаковки данного прибора, могут быть переработаны. Утилизируйте упаковку в соответствующие контейнеры, предоставленные муниципальными властями – примите участие в переработке и защите окружающую среду.



Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Этот символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами.

Переработка электроприборов, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об утилизации этого изделия обратитесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

6 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться:

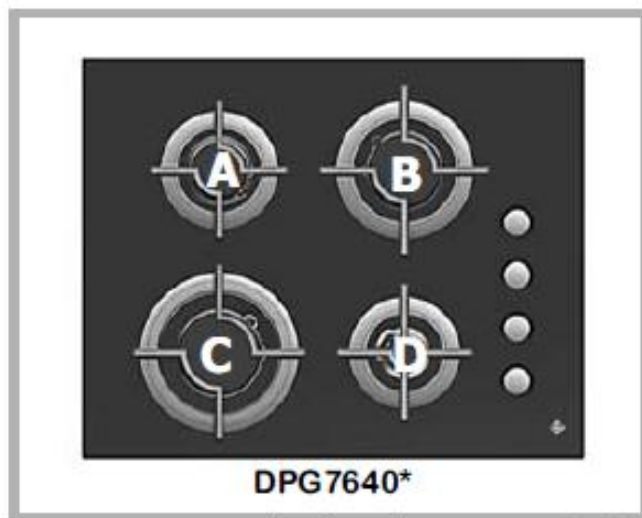
- специалистом сервисного центра,
- или другим квалифицированным специалистом, авторизованным производителем.

При звонке в сервисный центр сообщите полные сведения о приборе (модель, тип, серийный номер). Эту информацию Вы можете найти на заводской табличке, прикрепленной к прибору (6.1.1).

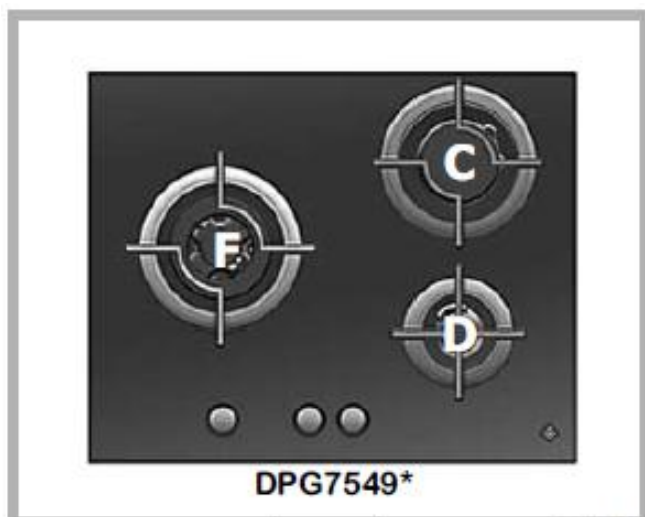
0.1

**a**

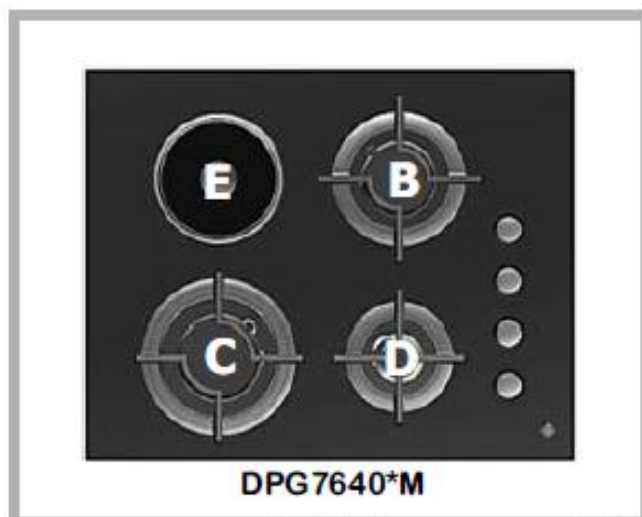
0.1.1

**b**

0.1.2

**c**

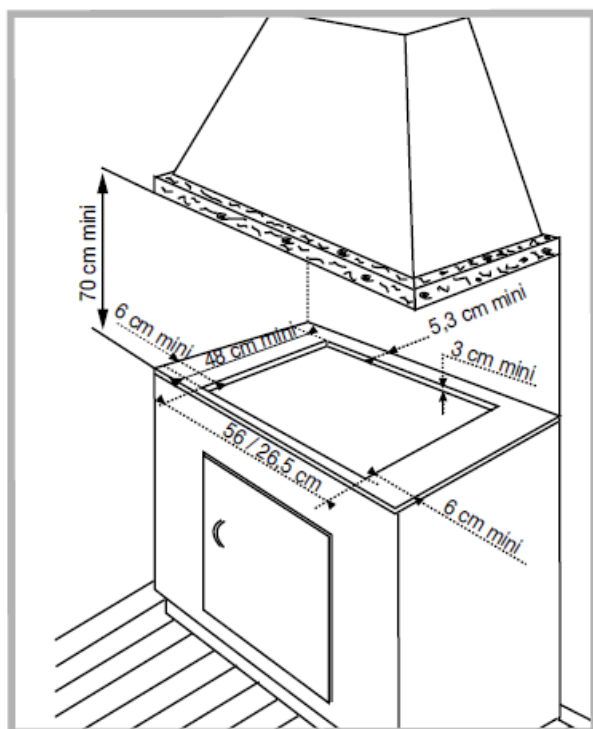
0.1.3

**d**

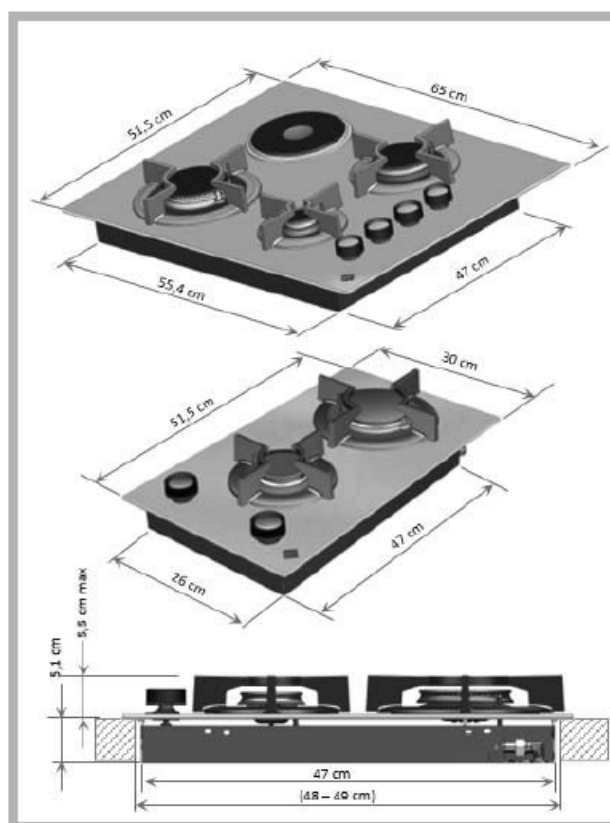
0.1.4

(A) 1,50 кВт / G20**(B)** 2,25 кВт / G20**(C)** 3,10 кВт / G20**(D)** 0,85 кВт / G20**(E)** 1,50 кВт / G20**(F)** 3,8 кВт / G20

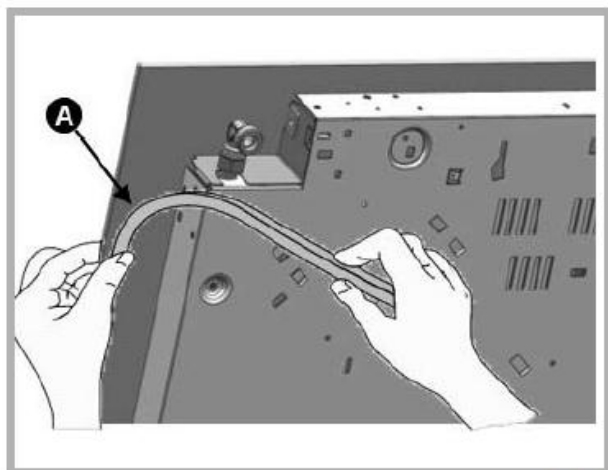
1.1



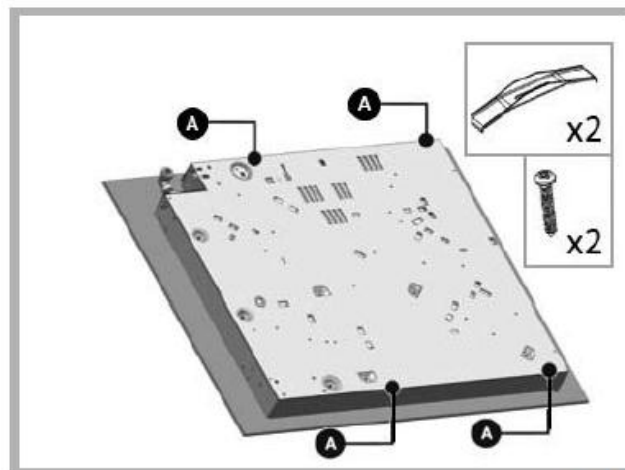
1.1.1



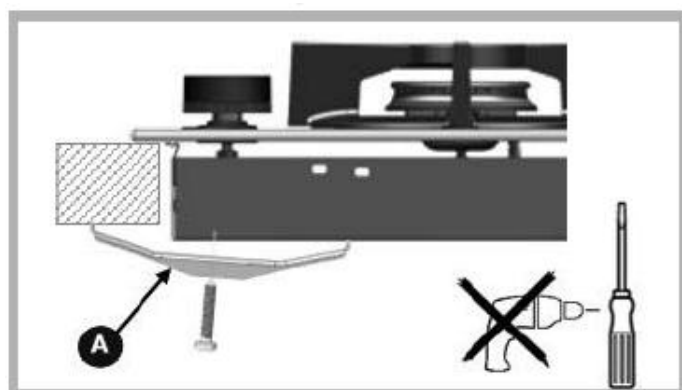
1.1.2



1.1.3

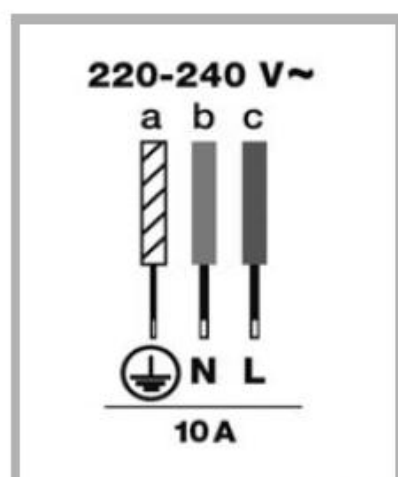


1.1.4



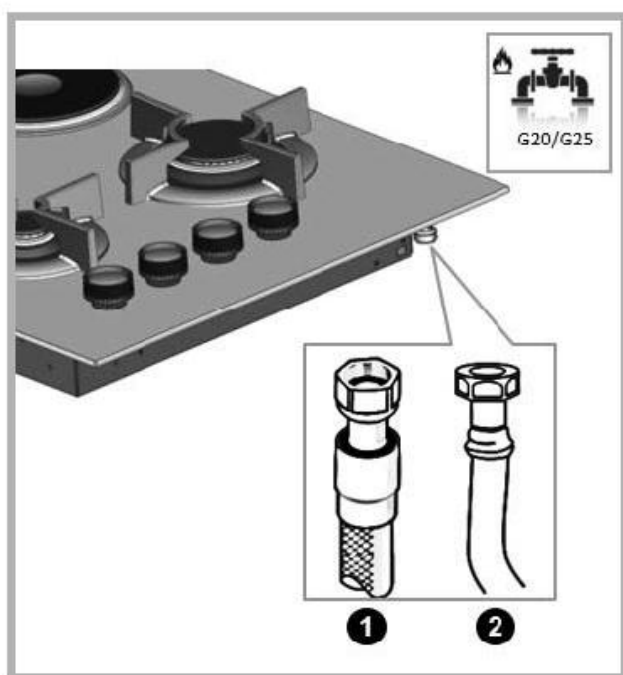
1.1.5

1.2

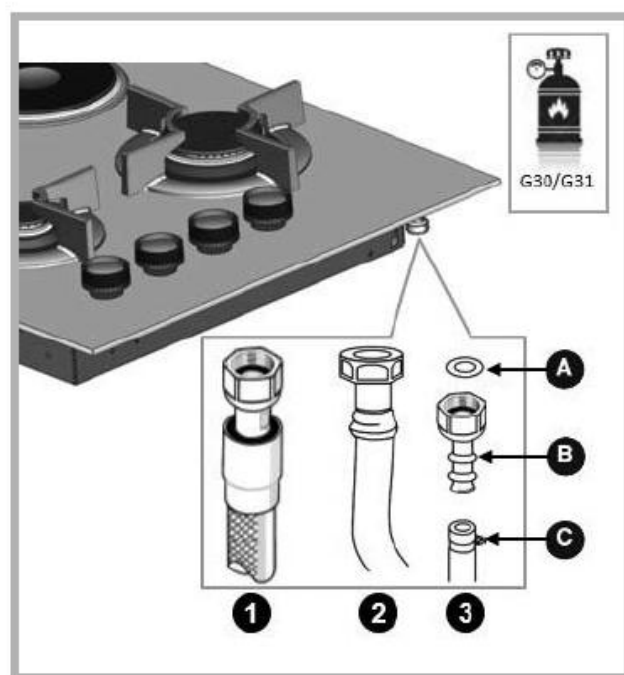


1.2.1

1.3

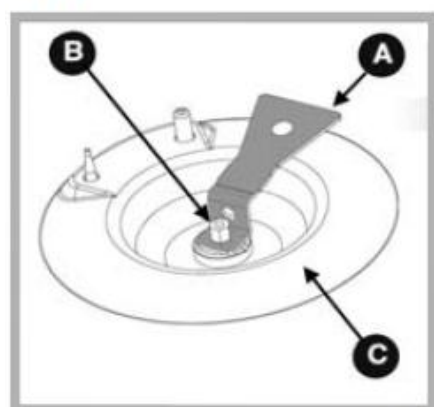


1.3.1

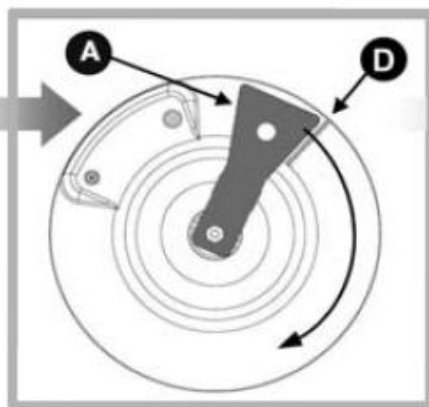


1.3.2

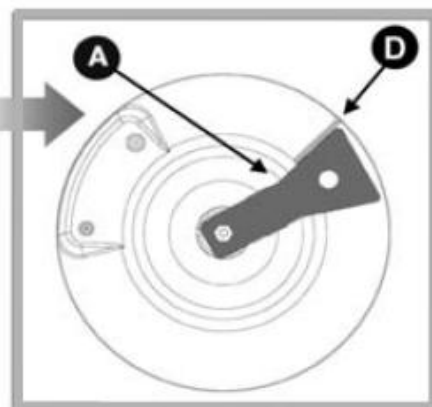
1.4



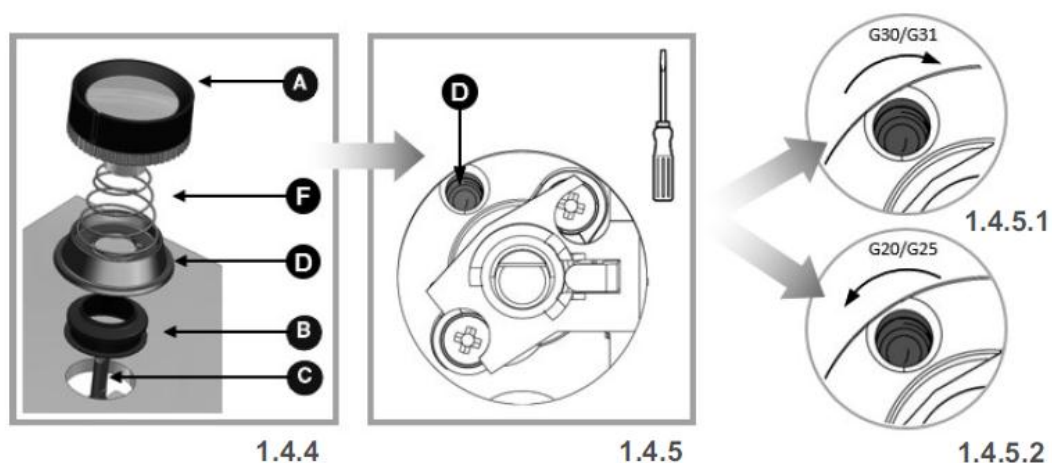
1.4.1



1.4.2



1.4.3

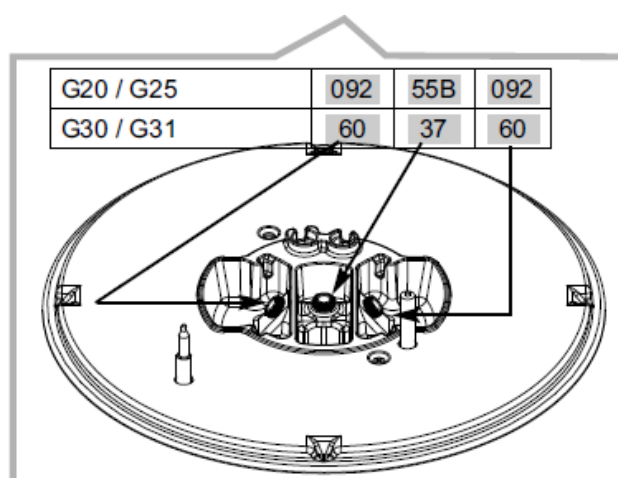


1.5

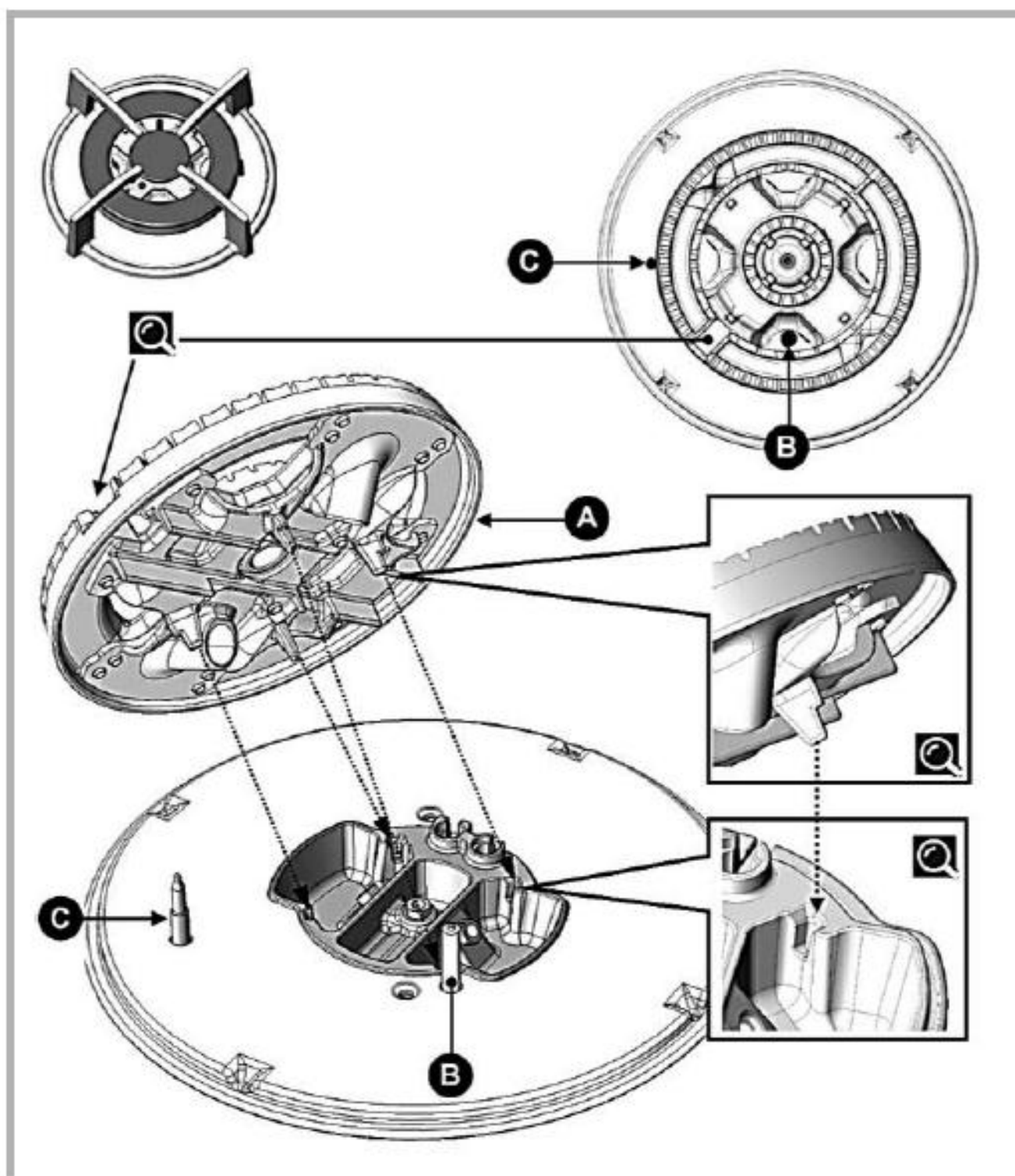
G20 / G25	Природный газ
G30	Бутан
G31	Пропан

FRCat II2E+3+		GAS	mbar	ΣQ_n (kw)	$\Sigma l/h$	$\Sigma g/h$
a		G30	28-30	4,65		338
		G31	37	4,65		332
		G20	20	4,60	438	
		G25	25	4,60	509	
b		G30	28-30	7,50		545
		G31	37	7,50		536
		G20	20	7,70	733	
		G25	25	7,70	852	
c		G30	28-30	7,10		516
		G31	37	7,10		507
		G20	20	7,75	738	
		G25	25	7,75	858	
d		G30	28-30	6,00		436
		G31	37	6,00		429
		G20	20	6,20	590	
		G25	25	6,20	686	

	Gas	mbar		Qn (kW)	l/h	g/h	Qr (kW)
D 	G30	28-30	45	0,70		51	0,30
	G31	37	45	0,70		50	
	G20	20	63	0,85	81		0,35
	G25	25	63	0,85	94		0,35
A 	G30	28-30	62	1,50		109	0,62
	G31	37	62	1,50		107	
	G20	20	94	1,50	143		0,615
	G25	25	94	1,50	166		0,615
B 	G30	28-30	7R	2,15		156	0,83
	G31	37	7R	2,15		154	
	G20	20	1R	2,25	214		0,87
	G25	25	1R	2,25	249		0,87
C 	G30	28-30	88A	3,15		229	0,83
	G31	37	88A	3,15		225	
	G20	20	137	3,10	295		0,87
	G25	25	137	3,10	343		0,87
F 	G30	28-30	60/37/60	3,25		236	1,65
	G31	37	60/37/60	3,25		232	
	G20	20	092/055B/092	3,80	362		1,65
	G25	25	092/055B/092	3,80	421		1,65



1.6

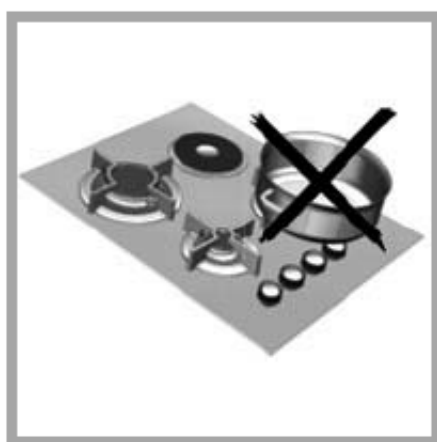




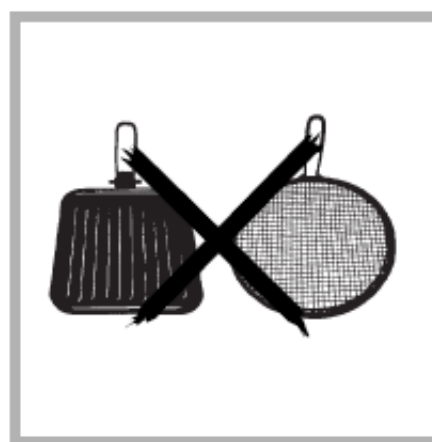
2.1.1



2.1.2

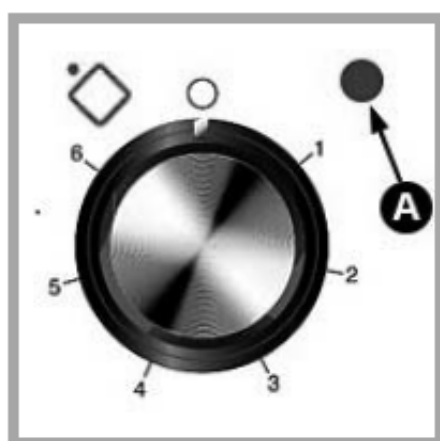


2.1.3

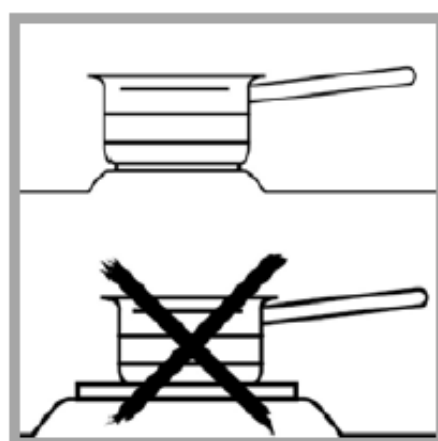


2.1.4

2.3



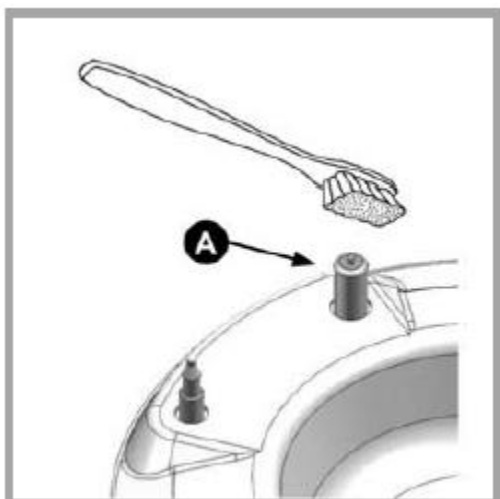
2.3.1



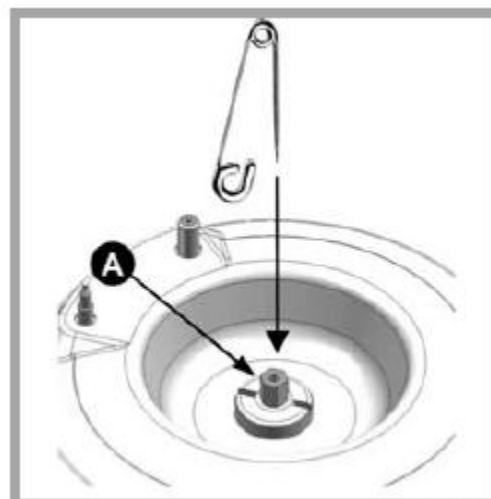
2.3.2

3

3.1



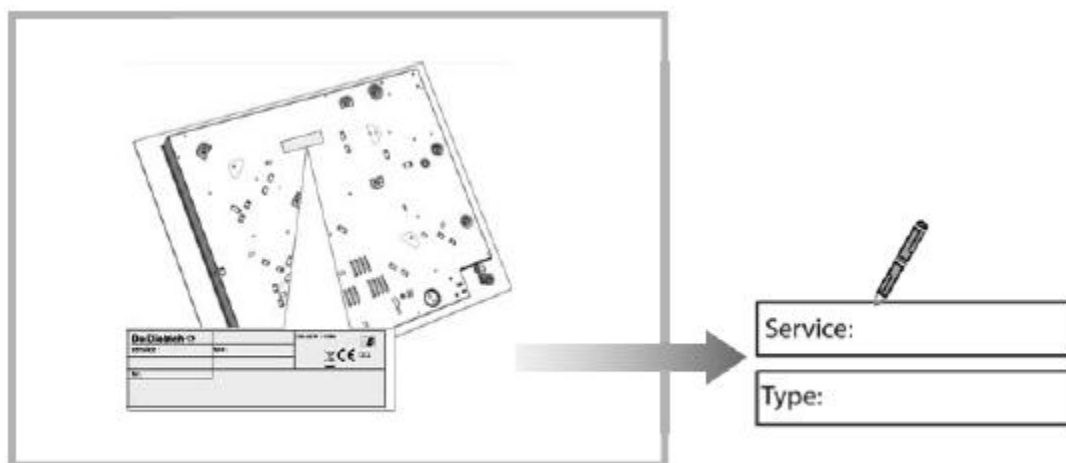
3.1.1



3.1.2

6

6.1



6.1.1