

RUS



ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу
и гарантии качества



**ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ
газовая**

Модель: EXH-309

Обязательно прочтите инструкцию
по эксплуатации и монтажу перед
подключением прибора к работе



СОДЕРЖАНИЕ:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....2

**УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**.....3

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....5

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....5

Использование газовых горелок
Кнопки управления на варочной панели

ЧИСТКА И УХОД..... 7

Чистка
Обслуживание

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ..... 8

Установка варочной поверхности
Подключение к сети газоснабжения
Перевод на газ другого типа (при наличии)
Подключение к электросети

**ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ,
ТРАНСПОРТИРОВКА**..... 15

Поиск и устранение неисправностей
Транспортировка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 16

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Благодарим вас за выбор одного из наших продуктов. Мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве, чтобы правильно использовать данный бытовой прибор.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.

- Мы проводим политику постоянного совершенствования проектирования и разработки, следовательно, строгая точность иллюстраций и описаний не может быть гарантирована.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность.

- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрытием крышек дайте поверхности остыть.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Не используйте для чистки поверхности абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.

- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.

- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей соответствуют техническим данным прибора.

- Данный бытовой прибор не подключен к вентиляционному оборудованию. Оно должно устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям в области вентиляции.

- Если в течение 15 секунд горелка не зажигается, прекратите попытки, откройте окно. Подождите не менее одной минуты перед следующей попыткой зажечь горелку.

- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стукнов по стеклу при обращении с принадлежностями.

- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.

- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.

- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и утилизировать.

- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.

- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов и столешницы) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.

- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение, так чтобы их не нельзя было ударить или зацепить.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. Если газовой бытовой прибор не используется, перекройте газовый вентиль.

- Убедитесь, что управление прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Лица, пользующиеся газовыми панелями, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.

Перед первым включением выдержать прибор в помещении, где он будет установлен, не менее четырех часов.

- Прибор не предназначен для использования в коммерческих и производственных зонах.

- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Объем помещения кухни должен быть не менее:

- для прибора с тремя газовыми горелками - 12 м³;

- для прибора с четырьмя газовыми горелками - 15 м³;

- для прибора с пятью газовыми горелками - 18 м³.

- Запрещается пользоваться прибором, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве.

- Размещение и эксплуатация подключаемых к столу баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.

- Прибор выполнен по I классу защиты от поражения электрическим током и должен подключаться к двухполюсной розетке с заземляющим контактом. Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.

- Гарантийный ремонт производится специалистами сервисной службы. последующее обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Пользоваться неисправной газовой панелью.

- Пользоваться прибором без заземления.

- Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.

- Устанавливать прибор в местах с повышенным риском пожарной опасности.

- Оставлять работающий прибор без присмотра.

- Использовать газовую панель для обогрева помещения и сушки белья.

- Хранить возле прибора легко воспламеняющиеся вещества и материалы.

- Самостоятельно снимать защитный кожух и проводить ремонт.

- Демонтировать прибор, не отключив его от сети.

ВНИМАНИЕ:

МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА ПРИБОРА:

с тремя газовыми горелками - 24 кг
(не более 8 кг на каждую горелку)

с четырьмя газовыми горелками - 32 кг
(не более 8 кг на каждую горелку)

с пятью газовыми горелками - 40 кг
(не более 8 кг на каждую горелку)

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! При появлении в помещении запаха газа, необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны прибора, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем или искробразованием: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) освещение и электроприборы и т.п.

При невозможности обнаружения и устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.

Когда прибор не работает, общий кран подачи газа должен быть закрыт.

Прежде чем выполнять любые работы по чистке или обслуживанию, газовую панель необходимо отключить от электросети.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа.

ВНИМАНИЕ! Если поверхность треснула, - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они могут воспламениться.

Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

Если рядом со столом находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих горелок.

Не оставляйте включенным прибор без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.

В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа, ручки управления на приборе установить в нулевое положение, вызвать пожарную службу и принять меры по тушению огня.

ПОМНИТЕ! Наиболее распространенными несчастными случаями, являются ожоги.

ОБЫЧНО ОНИ ПРОИСХОДЯТ:

- при касании горячих частей прибора;
- при расплескивании кипящих жидкостей;
- в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.

Чтобы избежать подобного, будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими детьми, пока газовая панель работает или остывает.

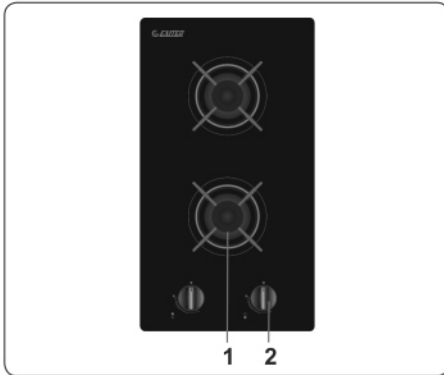
ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.



Этот продукт не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Продукт необходимо сдать в специальный пункт по утилизации. Электронные отходы опасны для здоровья людей и загрязняют окружающую среду. Собирая и перерабатывая отходы, Вы помогаете спасти природные ресурсы.





1. Газовая горелка
2. Панель управления

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК

Символ размещения над каждой ручкой регулятором показывает, какой горелкой управляет ручка.

ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК ВРУЧНУЮ

Если ваш прибор не оборудован электрическим запалом или возникли неисправности в электросети, выполните следующие действия.

ДЛЯ ГОРЕЛОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ:

Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не окажется в положении «максимум». Продолжайте нажимать на ручку и удерживайте зажженную спичку, свечку или другое ручное средство возле верхней окружности конфорки. Когда пламя на горелке будет стабильным, уберите источник запала.

ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ С ПОМОЩЬЮ РУЧКИ-РЕГУЛЯТОРА

Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не будет повернута на 90 градусов. Микроконтакт, находящийся под ручкой, будет создавать искру свечи розжига, пока нажата ручка-регулятор. Удерживайте в нажатом положении ручку-регулятор, пока не увидите над конфоркой устойчивое пламя.

УСТРОЙСТВО ГАЗ-КОНТРОЛЯ ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочные панели, оснащенные устройством газ-контроля, обеспечивают безопасность при случайно потушенном пламени. Если такое произойдет, устройство перекроет каналы подачи газа к конфоркам и предотвратит накопление несгоревшего газа. Подождите 90 секунд, прежде чем снова зажечь погасшую газовую конфорку.

РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

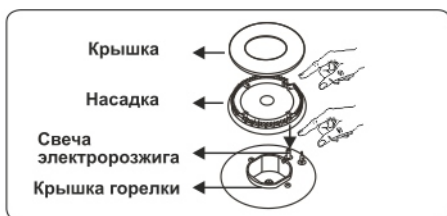
ГОРЕЛКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Есть три положения ручки: выключено (0), максимум (значок большого пламени) и минимум (значок маленького пламени). Зажгите горелку, установив ручку в положение «максимум»; можно отрегулировать длину пламени между положениями «максимум» и «минимум». Не используйте горелки, если положение ручки находится между положениями «максимум» и «выключено».



После зажигания визуально проверьте пламя. Если вы видите пламя с желтым верхом, приподнятое или неустойчивое пламя, выключите подачу газа и проверьте сборку крышек и насадок конфорок после их охлаждения. Убедитесь в отсутствии жидкости в крышках горелок. Если пламя горелки погасло, выключите горелку, проветрите кухню и повторно зажгите горелку через 90 секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



При выключении варочной панели поверните ручку по часовой стрелке в положение «0», чтобы метка на ручке указывала вверх.

Ваша варочная панель имеет конфорки различного диаметра. Наиболее экономный метод использования газа состоит в выборе газовых конфорок, соответствующих размерам посуды для приготовления пищи, а также в установке минимального уровня пламени сразу после того, как будет достигнута точка кипения. Мы рекомендуем всегда накрывать кастрюли, чтобы избежать потери тепла.

Для достижения максимальной эффективности конфорок мы предлагаем использовать посуду с плоским дном соответствующего диаметра. Использование посуды меньших размеров, чем указанные минимальные размеры, будет вести к перерасходу электроэнергии.

| | |
|--|----------|
| Конфорка быстрого нагрева / для посуды с выпуклым дном | 22–26 см |
| Конфорка средней мощности | 14–22 см |
| Дополнительная конфорка | 12–18 см |

Убедитесь, что кончики пламени не распространяются по внешней окружности кастрюли, так как оно может повредить пластиковые аксессуары на кастрюле, например, ручки.

Когда конфорки длительное время не используются, всегда перекрывайте общий кран подачи газа.

- Используйте только кастрюли с плоским дном и толстыми стенками.

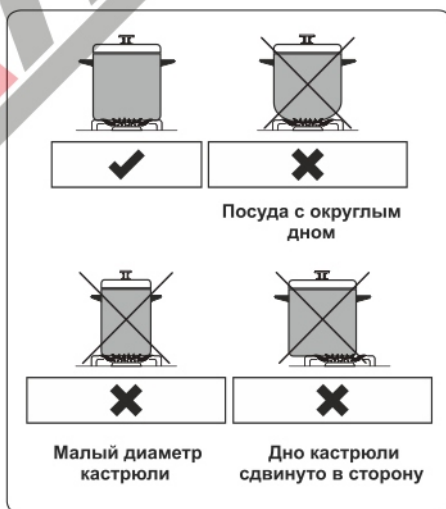
- Устанавливайте на горелку кастрюлю только с сухим дном.

- Во время эксплуатации прибора открытые наружные поверхности могут нагреваться. Крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.

- После использования панель длительное время остается горячей. Не прикасайтесь к ней и ничего на нее не ставьте.

- Не кладите на варочную панель ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они нагреются и могут стать причиной ожогов.

- Ставьте кастрюлю таким образом, чтобы ее ручки или другие кухонные принадлежности не выступали за пределы плиты.



ЧИСТКА И УХОД

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.

- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.



Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

- **Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.**

- **Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.**

ЧИСТКА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Регулярно очищайте газовую варочную панель.

- Снимите решетку, крышки и насадки на конфорки.

- Протрите поверхность варочной панели мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите поверхность варочной панели еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

- Промойте и ополосните крышки конфорок. Не оставляйте их влажными. Немедленно осушите их, протерев сухой тканью.

- После чистки убедитесь, что вы правильно установили все детали на места.

- Поверхности подставок для кастрюль могут со временем поцарапаться из-за использования. Это не производственный брак.

Не пользуйтесь металлической губкой для чистки деталей варочной поверхности.

Следите, чтобы вода не попала внутрь конфорок, поскольку это может заблокировать поджог.

ЧИСТКА СТЕКЛЯННЫХ ДЕТАЛЕЙ
(если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.

- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

ЧИСТКА ЭМАЛИРОВАННЫХ ДЕТАЛЕЙ

- Регулярно очищайте в приборе детали из эмали.

- Протрите эмалированные детали мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите их еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

Не очищайте эмалированные детали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из эмали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

ЧИСТКА ДЕТАЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.

- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

ТРЕБОВАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЕНТИЛЯЦИИ

- В помещениях объемом менее 5 м^3 площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 100 см^2 .

- В помещениях объемом $5\text{--}10 \text{ м}^3$ площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 50 см^2 при условии, что в этом помещении нет двери, которая открывается наружу; в противном случае в постоянной вентиляции нет необходимости.

- В помещениях объемом более 10 м^3 в постоянной вентиляции нет необходимости.

Независимо от величины, помещение, в котором установлено устройство, должно иметь выход наружу в виде открываемого окна или его эквивалента.

ОТВОД ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ ИЗ ПОМЕЩЕНИЯ

Газовые устройства вытесняют сжигаемые газовые отходы наружу либо напрямую, либо через вытяжку с дымоходом. В случае невозможности установки вытяжки установите вентилятор в окно или стену с прямым доступом к свежему воздуху. Мощности этого вентилятора должно хватать на то, чтобы полностью обновлять объем воздуха в кухне 4–5 раз в час.



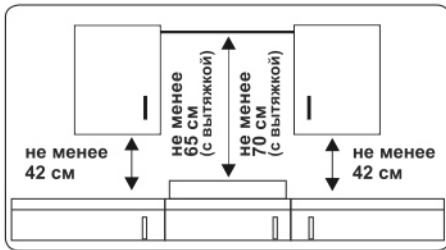
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.

- Если над бытовым устройством устанавливается кухонная вытяжка или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано.



- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

- Если до основания прибора можно дотянуться руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.

- Прибор можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте его установки высота мебели не превышает высоту варочной панели плиты.

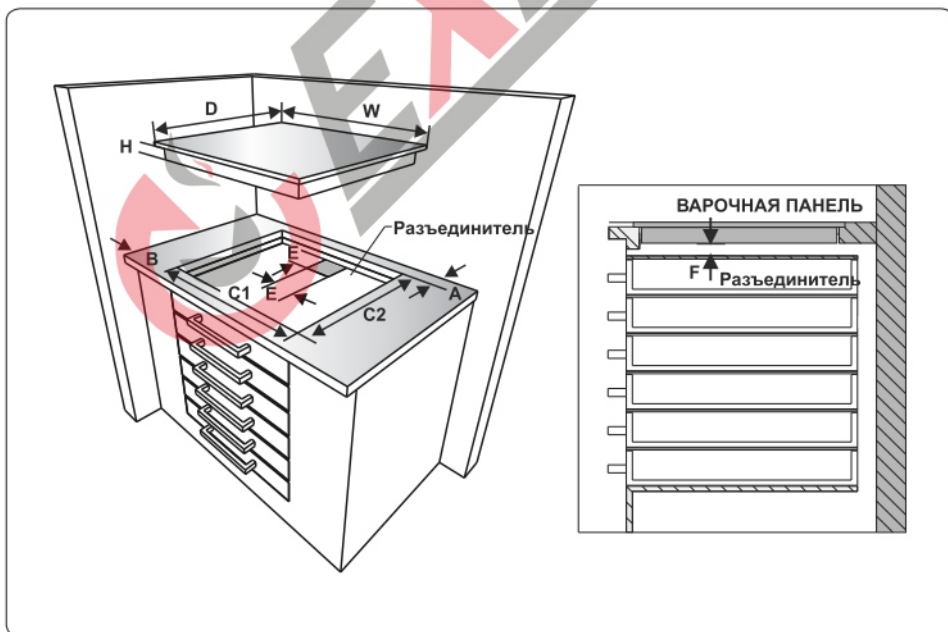
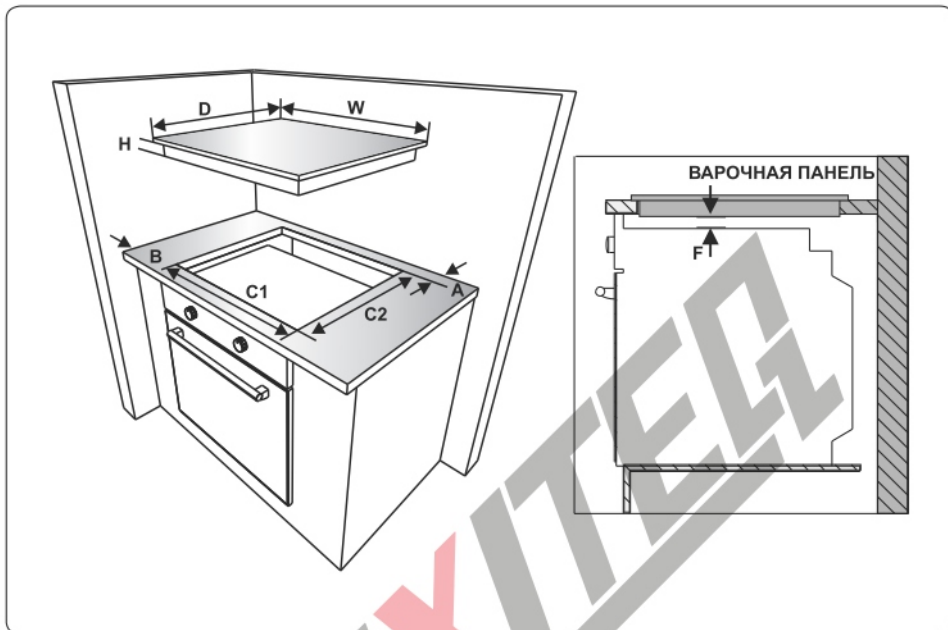
- Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования.

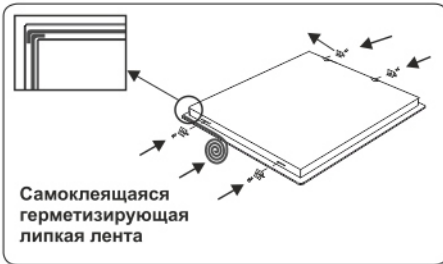
| | | | |
|----------------|------|--------------------|-----|
| W (mm) | 290 | min. A (mm) | 50 |
| D (mm) | 520 | min. B (mm) | 100 |
| H (mm) | 47,5 | E (mm) | 10 |
| C1 (mm) | 270 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 490 | | |

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ





- Наложите одностороннюю самоклеющуюся герметизирующую ленту по окружности нижнего края варочной поверхности. Не растягивайте ленту.

- Приверните 4 монтажных кронштейна на столешнице к боковым стенкам прибора.

- Вставьте прибор в проем.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ И ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ

Подключите прибор в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами. Сначала проверьте тип газа, предназначенного для плиты. Эта информация указана на табличке на задней стенке плиты. Информацию о типе газа и соответствующих газовых инжекторах можно найти в таблице технических данных. Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице технических данных, чтобы добиться наибольшей эффективности при наименьшем потреблении газа. Если давление используемого газа отличается от указанного в этой таблице или оно неустойчивое в вашем регионе, может потребоваться установка комплектного регулятора давления на патрубок подачи газа. Для выполнения этих изменений необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

МЕСТА, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ В СЛУЧАЕ УСТАНОВКИ ГИБКОГО ГАЗОВОГО ШЛАНГА:

- Если подключение к сети газоснабжения выполняется с помощью гибкого шланга, устанавливаемого на впускной газовый патрубок варочной панели, его необходимо также дополнительно зажать хомутом.

- Для подключения плиты используйте короткий шланг из прочного материала, устанавливая ее как можно ближе к газовой трубе.

- Допустимая максимальная длина шланга составляет 1,5 м.

- Устройство должно быть подключено в соответствии с местными нормами эксплуатации газового оборудования.

- При прокладке шланга необходимо обходить участки, которые могут нагреваться до 90 °С и выше.

- Шланг не должен иметь разрывов, перегибов или складок.

- Прокладывайте шланг вдали от острых углов и подвижных объектов.

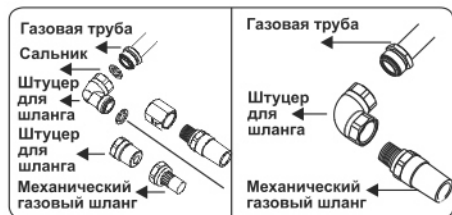
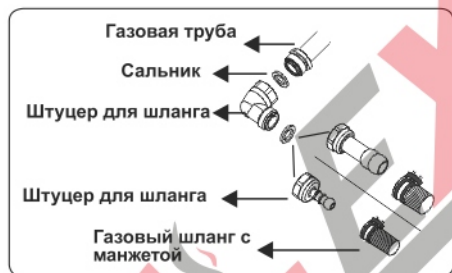
- Перед сборкой убедитесь, что шланг не поврежден. Для выполнения проверки используйте мыльную воду или индикаторную жидкость. Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.

- Все металлические детали, используемые при подключении газа, должны быть не ржавыми. Проверьте дату истечения срока годности компонентов, используемых для подключения.

МЕСТА, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ В СЛУЧАЕ УСТАНОВКИ ЖЕСТКОЙ ГАЗОВОЙ ТРУБЫ

Методы жесткого подключения газа (с помощью резьбовых соединений, например, гайки) отличаются в разных странах. Стандартные для вашей страны детали входят в комплект поставки прибора. Прочие необходимые детали могут быть поставлены как запчасти. При выполнении подключений гайку на трубе подачи газа крутить нельзя; вместо нее крутите контргайку. Используйте соответствующие гаечные ключи для безопасного подключения. Всегда уплотняйте стыковые поверхности между всеми деталями сальниками, входящими в комплект.

Сальники также должны быть сертифицированы на выполнение газовых соединений. Не используйте водопроводные сальники для выполнения газовых соединений.



Помните, что данный прибор полностью укомплектован для подключения к газораспределительной системе только той страны, в которой он был изготовлен. Основная страна назначения указана на тыльной панели прибора. В случае установки прибора в другой стране может понадобиться какой-нибудь из приведенных типов присоединения на рисунке ниже. В этом случае свяжитесь с местными властями, чтобы узнать, как осуществить подключение к сети газоснабжения.

Плита должна устанавливаться и обслуживаться квалифицированным специалистом по регистрации газа в соответствии с действующим законодательством о безопасности.

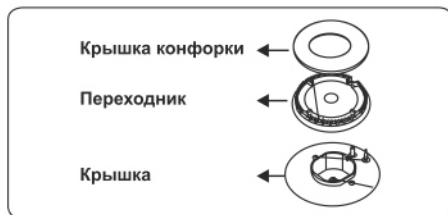
Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.

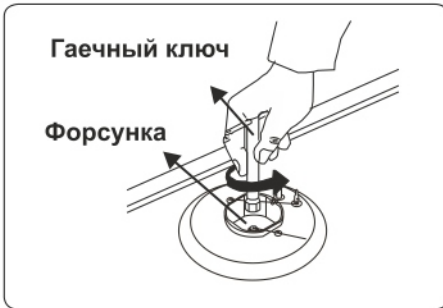
ПЕРЕВОД НА ГАЗ ДРУГОГО ТИПА (при наличии)

Прибор предназначен для работы со сжиженным природным газом (СПГ) / природным газом (ПГ). Газовые горелки могут быть адаптированы к различным видам газа путем замены соответствующих форсунок и регулировки минимальной длины пламени, подходящей для используемого газа. Для этого необходимо произвести следующие действия.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Перекройте подключение к сети газоснабжения и отключите прибор от электросети.
- Установите на место крышки конфорок и переходники.
- Используйте семимиллиметровый гаечный ключ, чтобы отвинтить форсунку.
- Замените форсунку форсункой из комплекта инструментов для перевода на газ другого типа с диаметром, соответствующим типу газа, который будет использоваться в соответствии с данными в таблице форсунок.





РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

Сначала убедитесь в том, что прибор отсоединен от главной электросети, а подача газа открыта. Регулировка длины пламени на минимальное положение осуществляется при помощи винта с потайной головкой, расположенного на клапане. В случае клапанов с устройством определения пропадания пламени винт устанавливается на внешней стороне штока клапана, как показано на рисунках. В случае клапанов без устройства определения пропадания пламени винт устанавливается на внутренней стороне штока клапана, как показано на рисунке. Чтобы облегчить настройку положения пламени, мы рекомендуем снять панель управления (и микропереключатель, при наличии в вашей модели) во время настройки.

Для того чтобы определить минимальный уровень, зажгите конфорки и оставьте их в положении минимального пламени. С помощью небольшой отвертки затяните или ослабьте перепускной винт на 90 угловых градусов. Когда пламя достигает длины не менее 4 мм, газ подается нормально. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора с положения максимального пламени на минимальное пламя. Создайте рукой движение воздуха по направлению к пламени, чтобы проверить стабильность пламени.

Для перехода от СПГ на ПГ ослабьте переходной винт. При переходе с ПГ на СПГ тот же винт следует затянуть. Убедитесь в том, что прибор отсоединен от главной электросети, а подача газа открыта.



ЗАМЕНА ВПУСКНОГО ГАЗОВОГО ПАТРУБКА

В некоторых странах впускной газовой патрубок для газов ПГ/СПГ может быть разным. В этом случае снимите компоненты и гайки соединения (если такие имеются) и подсоедините подачу газа соответственно. В любых условиях все компоненты, используемые в газовых соединениях, должны быть одобрены местными и/или международными органами власти. Для более детальной информации о газовых соединениях смотрите пункт «Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку» выше.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.



ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.

- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.

- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.

- Шнур питания **не** должен проходить вблизи нагреваемых частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

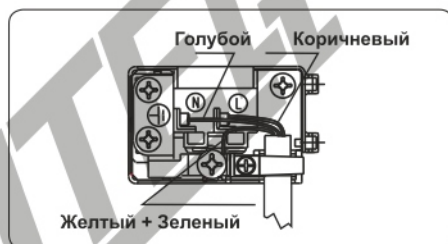
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать все полюсный выключатель разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).

- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.

- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.

- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

| Неисправность | Возможная причина | Устранение |
|---|---|--|
| Если конфорки не работают. | Возможно, конфорки находятся в положении «ВЫКЛЮЧЕНО». Давление подаваемого газа может быть неправильным. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено. | Проверьте положение ручек-регуляторов горелок духового шкафа и/или гриля. Проверьте подачу и давление газа. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы. |
| На конфорки не подается пламя. | Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Давление подаваемого газа может быть неправильным. В баллоне (в случае его использования) закончился газ. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено. | Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Проверьте подачу и давление газа. Может потребоваться замена баллона. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы. |
| Цвет пламени оранжевый/желтый. | Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Различный состав газа. | Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Из-за конструкции горелки пламя может быть оранжевым или желтым в определенных зонах горелки. Если вы используете прибор с природным газом, городской природный газ может иметь различный состав. Не используйте прибор в течение нескольких часов. |
| Горелка не зажигается или горит частично. | Детали горелки могут быть не совсем чистыми или сухими. | Убедитесь, что детали прибора сухие и чистые. |
| Горелка горит с шумом. | — | Это нормально. При нагреве шум может уменьшаться. |
| Шум. | — | Для некоторых металлических деталей плиты нормально создавать шум во время использования. |

ТРАНСПОРТИРОВКА

При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешних поверхностей) от внешних опасных воздействий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220 В - 240 В ~ 50 Гц

G20 20 мбар ΣQ_n 3,9 кВт

Прибор может работать на природном газе G20 с давлением $20^{+5,0}_{-3,0}$ мбар ((2000^{+500}_{-300}) Па) или $13^{+5,0}_{-6,5}$ мбар ((1300^{+500}_{-650}) Па), или сжиженном газе СПБТ или G30 с давлением (30 ± 5) мбар ((3000 ± 500) Па).

Перевод прибора на другой вид газа производит сервисная (ремонтная) служба путем замены сопел горелок.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и объектам из-за неправильной установки прибора.

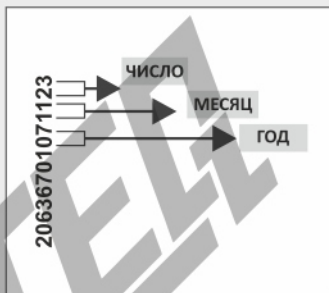
Технический лист варочной поверхности EXITEQ модель EXH-309

| G30 30 мбар 3,9 кВт 284 г/ч II2H3B/P класс прибора 3 | G20 20 мбар | G30 30 мбар |
|--|-------------|-------------|
| БОЛЬШАЯ ГОРЕЛКА | | |
| Форсунка (1/100 мм) | 115 | 85 |
| Номинальная (кВт) | 2,75 | 3 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 261,9 л/ч | 218,1 л/ч |
| МАЛАЯ ГОРЕЛКА | | |
| Форсунка (1/100 мм) | 72 | 50 |
| Номинальная (кВт) | 0,9 | 0,9 |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии | 85,7 л/ч | 65,4 л/ч |



ВНИМАНИЕ! Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА



Товар имеет упаковку, которая защищает его во время транспортировки и хранения. Товар во время транспортировки и хранения не бросать и обеспечивать защиту от влаги. Реализация и утилизация товара осуществляются в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Срок службы – 5 лет, при условии правильного выполнения всех условий эксплуатации.

Изготовитель:

EXITEQ ELECTRO SPAIN, S. L.
FERNANDO EL SANTO 25 1D, 28010 MADRID, SPAIN
NIF86973088
tel: + 34 603 45 23 87
e-mail: info@exiteq.es
www.exiteq.es

Импортер в Республику Беларусь:

ЧТУП «ОптАэроСервис»
УНП 691458394
Минская обл., Минский р-н., д. Старина,
ул. Светлая, д. 2, ком. 4
тел./факс: 8(017) 508 04 80
e-mail: info@exiteq.by
www.exiteq.by

Завод-изготовитель:

VESTEL TICARET A.S.
ORGANIZE SANAYI BOLGESI,
45030 MANISA, TURKEY

Импортер в Российскую Федерацию:

ООО "ЭКЗИТЭК-РУС"
115054, г. Москва, 6-й Монетчиковский пер., д. 10, стр. 8
тел: + 7 964 635 53 36
e-mail: info@exiteq.ru
www.exiteq.ru

