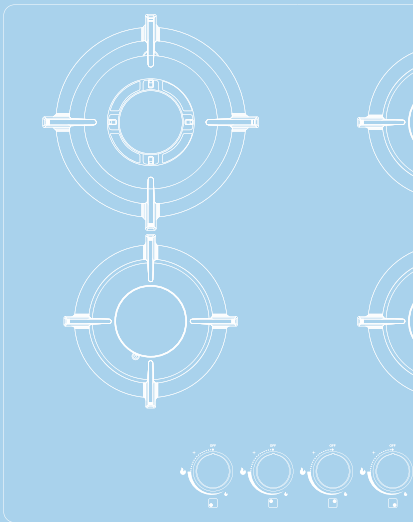




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
ГАЗОВАЯ



Модель:
IS-604B

СОДЕРЖАНИЕ

Предупреждения по безопасности	04
Технические характеристики	07
Внешний вид и основные элементы	08
Уход и очистка	11
Инструкция по установке	13
Утилизация	21
Гарантия	22

Поздравляем с приобретением новой варочной панели и благодарим, что выбрали Libhof!

Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Варочная панель	-----	1
Установочный комплект (уплотнительная лента, фиксаторы)	-----	1
Комплект использования сжиженного газа (форсунки, переходник)	-----	1
Инструкция	-----	1

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочтите приведенную ниже информацию перед установкой или использованием варочной панели.

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Подключение к хорошей сети с заземлением необходимо и обязательно.
- Несоблюдение норм электробезопасности может привести к поражению электрическим током.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗА

- Будьте осторожны: края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или продукты.
- Во избежание опасности данный прибор необходимо устанавливать в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
- Это устройство должно быть правильно установлено и заземлено только квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Не готовьте на сломанной или треснутой плите. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно выключите прибор от сети электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключайте варочную панель перед чисткой или техническим обслуживанием.

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды или каких-либо предметов, кроме подходящей посуды, с рабочей поверхностью, пока она не остынет.
- Будьте осторожны: металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.
- Не подпускайте к плите детей без присмотра взрослых.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными конфорками.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Кипение приводит к появлению дыма и брызг жира, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для резки продуктов или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над варочной панелью. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их возможности использования прибора, должны иметь ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по его использованию. Инструктор должен быть уверен, что он может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на плиту.
- Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если кабель питания поврежден, его замену должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных целях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

• Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или негорючим полотном.

• Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

• Процесс приготовления должен контролироваться. Кратковременный процесс приготовления должен контролироваться постоянно.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

• Не оставляйте варочную панель без присмотра во время ее использования. Кипение приводит к дымлению, а пролитый жир может воспламениться.

• Соблюдайте осторожность, когда пища кипит. Вскипание может привести к затоплению горелки.

• Перед открытием главного газового клапана на подсоединении к сети или контейнеру убедитесь, что все горелки закрыты.

• Предотвращайте загрязнение горелок или проливание жидкости на них. Очистите горелки и дайте им высохнуть сразу после того, как они остынут.

• Не ставьте кастрюли непосредственно на конфорки.

• Максимальный вес кастрюли, которую можно поставить на одну конфорку, составляет 5 кг. Общая максимальная нагрузка от кастрюли, которую можно разместить на всей решетке, составляет 10 кг. Не ставьте одну кастрюлю на две конфорки одновременно.

• Не ударяйте по горелкам и ручкам.

• Не гасите пламя дуновением.

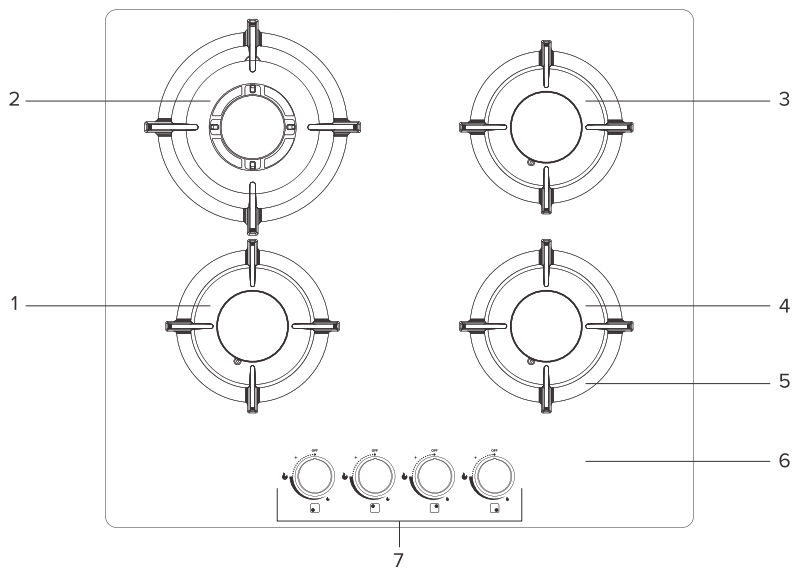
• Пользователю не разрешается самостоятельно переоборудовать варочную панель на другой тип газа, переместить прибор или изменить сеть подачи. Только должным образом уполномоченный и обученный технический специалист имеет право выполнять эти действия.

Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните данное руководство по эксплуатации/установке для дальнейшего использования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

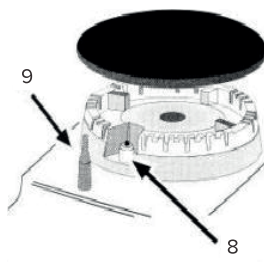
Модель	IS-604B
Количество конфорок	4
Мощность, Вт	7900
Напряжение, В	220-240
Частота переменного тока, Гц	50/60
Потребляемый ток, А	≤0.01
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Размеры ниши для встраивания панели, мм	560x490
Минимальная толщина столешницы, мм	30
Габариты устройства, мм	590x520x97
Масса устройства, кг	12,8

ВНЕШНИЙ ВИД И ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



1. Маленькая конфорка 1,0 кВт.
2. Тройная конфорка 3,4 кВт.
3. Средняя конфорка 1,75 кВт.
4. Средняя конфорка 1,75 кВт.

5. Чугунная опора
6. Стеклопанель
7. Ручки управления газовыми горелками.



8. Поджиг

9. Датчик защитной системы

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Горелки различаются по размеру и мощности. Выбирайте наиболее подходящий по диаметру используемой посуды.

Интенсивность горения можно регулировать с помощью соответствующей ручки управления.

OFF

Выкл



Высокий



Низкий



Слабый

На моделях, оснащенных предохранительным устройством.

Ручку необходимо нажать примерно на 6 секунд, пока пламя не загорится и не разогреется.

Чтобы зажечь горелку: просто нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки до уровня «Высокий», удерживайте нажатой до тех пор, пока горелка не загорится.

Внимание: если пламя случайно погаснет, выключите подачу газа с помощью ручки управления и попытайтесь снова зажечь его минимум через 1 минуту.

Чтобы выключить горелку: Поверните ручку по часовой стрелке до упора (она должна находиться в положении «OFF»).

Регулировка пламени

Если горелки отрегулированы правильно, пламя должно быть светло-голубым снаружи и «прозрачным» внутри. Интенсивность горения пламени зависит от положения соответствующей ручки управления.

На начальном этапе приготовления горелку следует устанавливать на большое пламя, чтобы пища быстро закипела. Затем следует повернуть ручку в положение экономного пламени, чтобы продолжить приготовление. Можно бесступенчато регулировать размер пламени.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ПОСУДУ

Можно сэкономить большое количество энергии, если правильно использовать варочную панель, правильно подобрать параметры и использовать подходящую посуду. Сохранение энергии может быть следующим:

- Экономия до 60% при использовании посуды подходящего размера.
- Экономия до 60% при правильной эксплуатации устройства и выборе подходящего размера пламени.

Непременным условием эффективной и энергосберегающей работы варочной панели является постоянное содержание горелок в чистоте (особенно пламенных щелей и сопел).

Горелка	Размер используемой посуды, см
Маленькая горелка	10 ~ 14
Средняя горелка	16 ~ 20
Тройная горелка	24 ~ 26

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются. При очень высокой температуре масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает опасность возгорания.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда пища закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните приготовление на высокой температуре и уменьшите ее, когда пища полностью прогреется.

Тушение, варка риса

- Кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки лишь время от времени поднимаются на поверхность жидкости для приготовления пищи. Это ключ к созданию вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус блюда раскрывается без переваривания. Также следует готовить соусы на основе яиц и муки при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендованное время.

Обжаренный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен: чем плотнее он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

Для жарки

1. Выберите вок или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими порциями меньшего размера.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, переключите конфорку на более низкую мощность, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Не тяните с подачей на стол.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед чистой или техническим обслуживанием газовой варочной панели отключите ее от электросети.

Чтобы продлить срок службы газовой варочной панели, необходимо тщательно ее чистить, и, как правило, имейте в виду следующее:

Эмалированные части и стеклянную столешницу необходимо мыть теплой водой без использования абразивных порошков и агрессивных веществ, которые могут их испортить;

Съемные части горелок следует мыть обычно теплой водой с мылом, обязательно удаляя прилипшие вещества;

Штифт автоматического воспламенителя, его конец необходимо тщательно очистить и следить за тем, чтобы зажигание работало нормально.

На других стальных деталях могут появиться пятна при контакте с водой с высокой концентрацией известняка или агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). Чтобы продлить срок службы, мы советуем тщательно промыть эти детали водой и высушить их продувкой. Рекомендуется также вытирать любые пролитые жидкости.

После работы со варочной панелью поверхность необходимо очистить влажной тряпкой от пыли и остатков пищи. Стеклянную поверхность следует регулярно очищать теплой водой и неагрессивным моющим средством. Сначала удалите все остатки пищи или жира с помощью чистящего скребка, например. Чистящий скребок не входит в комплект поставки.

Пока варочная поверхность теплая, очистите ее подходящим чистящим средством и бумажными полотенцами, затем протрите влажной тканью и высушите поверхность. Такие предметы, как алюминиевая фольга, пластиковые предметы, предметы из синтетических материалов, сахар или продукты с высоким содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности, необходимо немедленно удалить.

Пока варочная поверхность еще горячая, очистите ее скребком, чтобы предотвратить дальнейшее загрязнение. Это также защитит поверхность от повреждений, вызванных пищей с высоким содержанием сахара.

Не используйте абразивные губки или чистящие средства, это справедливо и для химически агрессивных чистящих средств, таких как спреи для духовки и пятновыводители

Очистка подставки для гриля/сковороды

Рекомендуется очищать ее, пока она еще горячая. Чтобы отодвинуть гриль от варочной панели и положить его в раковину, сначала удалите остатки пищи и жира, после того как гриль остынет, промойте его водой.

СМАЗКА ГАЗОВЫХ КЛАПАНОВ

Со временем газовые краны могут заклинить, и их будет сложно включать/выключать. В этом случае следует очистить внутреннюю часть клапана и смазать его.

Напоминаем: эту процедуру должен выполнять технический специалист, уполномоченный производителем.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений керамической варочной панели.

Горелка не зажигается или пламя неравномерно вокруг горелки.

Проверьте, что:

- Газовые отверстия на горелке не засорены;
- Все подвижные части горелок закреплены правильно;
- Воздушный поток вокруг варочной поверхности отсутствует.

Пламя не поддерживает зажигание на горелке с термопарой.

Проверьте, что:

- Вы нажимаете ручку до конца;
- Вы продолжаете нажимать ручку в течение достаточного времени, чтобы активировать термопару.
- Газовые отверстия не засорены в зоне, соответствующей термопаре.

Пламя гаснет при повороте ручки в положение «Низкий».

Проверьте, чтобы убедиться, что:

- Газовые отверстия не засорены.
- Воздушный поток вокруг варочной поверхности отсутствует.
- Минимум настроен правильно (см. раздел, озаглавленный «настройка минимума»).

Посуда не устойчива.

Проверьте, чтобы убедиться, что:

- Дно посуды идеально ровное.
- Посуда расположена правильно по центру конфорки.
- Опорные решетки не были перевернуты.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ЧУВСТВУЕТСЯ ЗАПАХ ГАЗА

Не чиркайте спичками, не курите сигареты и т. д., не включайте и не выключайте никакие электроприборы, в том числе дверной звонок или лампу, не используйте другие электрические или механические устройства, вызывающие искрообразование. Если вы почувствуете запах газа, немедленно закройте приточный клапан и тщательно проветрите кухню. Затем вызовите авторизованного технического специалиста для устранения неисправности.

Электропитание варочной панели должно быть отключено в любой момент при возникновении неисправности. Затем сообщите об устройстве в сервисный центр. Не подключайте антенные шнуры (например, радиоантенны) к газовым трубам.

• В случае возгорания газа, вытекшего из трубопроводной сети, немедленно перекройте подачу газа, закрыв сетевой/подающий кран.

• Закройте подающий клапан, если ожидается перерыв в использовании прибора на несколько дней. Закрывайте клапан каждый раз после использования прибора, если ваша варочная панель подключена к газовому баллону.

- **ОСТОРОЖНО!** В случае порыва газового шланга поручите его замену производителю, специализированной ремонтной мастерской или квалифицированному специалисту.

- Когда прибор используется для приготовления пищи/запекания/запекания, на кухне выделяется тепло и влага. Убедитесь, что на кухне достаточная вентиляция. Содержите отверстия пассивной вентиляции свободными и чистыми или установите активную вентиляцию (вытяжку с вытяжным вентилятором).

- Дополнительная вентиляция может потребоваться, если прибор используется часто и/или в течение длительного времени. При необходимости увеличьте мощность активной системы вентиляции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Следующие инструкции предназначены для квалифицированных установщиков.

ВАЖНО

Отключите электрическое соединение перед выполнением любых работ по техническому или регулярному ремонту.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

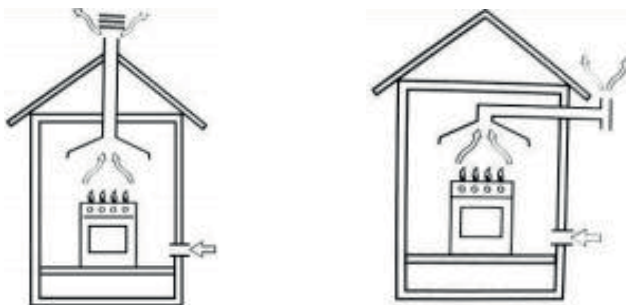
ВАЖНО

Данное устройство можно устанавливать и использовать только в постоянно вентилируемых помещениях.

Необходимо соблюдать следующие требования:

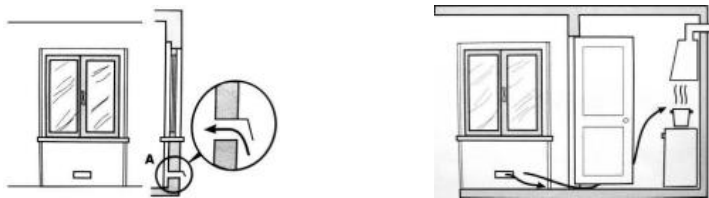
а) Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, которая выводит дым и газы, образующиеся при горении, наружу помещения.

Это должно быть сделано с помощью вытяжки или электрического вентилятора.



б) В помещение должен быть обеспечен приток воздуха, необходимого для правильного горения. Расход воздуха для целей горения должен быть не менее $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 кВт установленной мощности. Подача воздуха будет осуществляться за счет притока снаружи через воздуховод, его внутреннее сечение составляет не менее 100 см^2 и его нельзя случайно перекрыть.

Газовая варочная панель без предохранительных устройств, чтобы предотвратить случайное погасание пламени, должна иметь вентиляцию, работающую на удвоенный объем. Например, минимум 200 см² (рис. 3). В противном случае вентиляция помещения может осуществляться косвенно через соседние помещения, оборудованные вентиляционными каналами наружу.



в) Интенсивная и длительная работа газовой плиты требует усиления вентиляции, напр. открытие окон или увеличение мощности системы воздухозабора (при ее наличии).

г) Помещения, в которых установлены баллоны со сжиженным газом, должны быть оборудованы внешней вентиляцией во избежание утечки газа. Поэтому пустые или частично заполненные баллоны со сжиженным газом нельзя устанавливать или хранить в помещениях ниже уровня земли (подвалах и т. д.). Рекомендуется держать в помещении только тот баллон, который работает в данный момент.

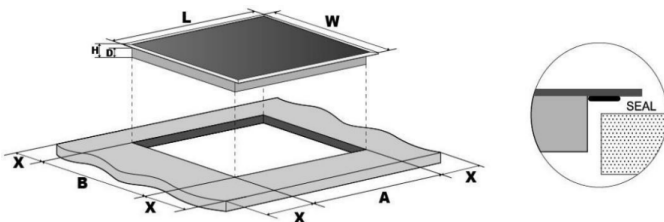
УСТАНОВКА ВСТРОЕННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для правильной установки необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

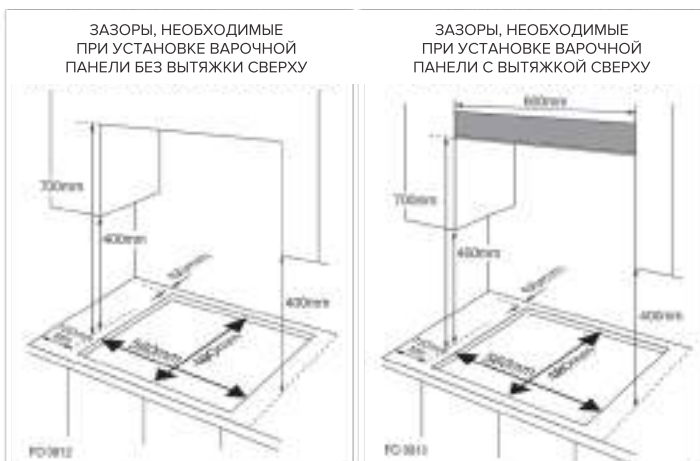
а) Варочная панель может быть расположена на кухне, в столовой или в спальне/гостиной, но не в ванной или душевой.

б) Шкафы следует располагать вблизи вытяжки на высоте 420 мм.

в) Варочную панель следует устанавливать непосредственно под шкафом, на расстоянии не менее 700 мм от столешницы.



L	W	H	D	A	B	X
590	520	49	43	560	490	мин 50



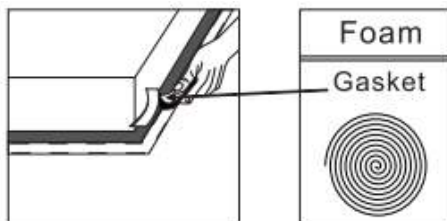
Установка уплотнителя

Прежде чем вставить варочную панель в отверстие кухонной столешницы, к нижней стороне керамического стекла необходимо прикрепить входящий в комплект уплотнитель (в полиэтиленовом пакете).

Не устанавливайте варочную панель без прокладки!

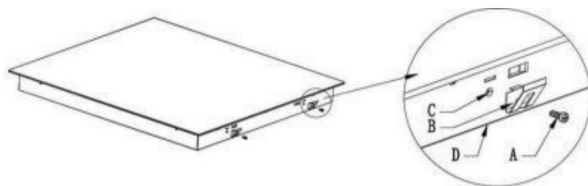
Прокладку следует прикрепить к варочной панели следующим способом:

- Снимите защитную пленку с прокладки.
- Затем прикрепите прокладку к нижней стороне стекла, рядом с краем.
- Прокладка должна быть прикреплена по всей длине кромки стекла и не должна перекрываться по углам.
- При установке прокладки следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.



Установочный комплект

Для каждой варочной панели имеется один комплект легко устанавливаемого крепежа, в который входят скобы и винты. Закрепите скобы на варочной панели: вставьте их в крепежные отверстия, предусмотренные на двух сторонах корпуса, закрепите винтом, затем вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность.



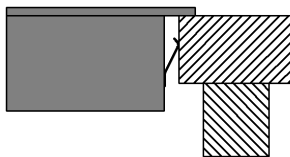
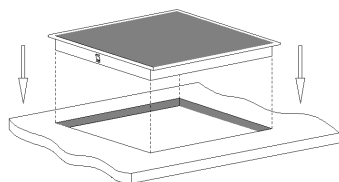
А - винт

В - скоба

С — отверстие под винт

Д — варочная панель

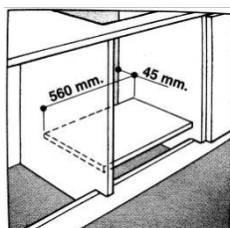
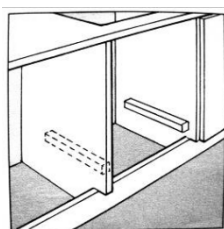
Закрепите варочную панель в столешнице: вставьте варочную панель в рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже. Установленные по скобы зажимы надежно закрепят варочную панель.



д) В случае, если газовая варочная панель устанавливается не совместно со встраиваемой духовкой, для изоляции необходимо вставить деревянную панель. Эта панель должна быть размещена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

ВАЖНО

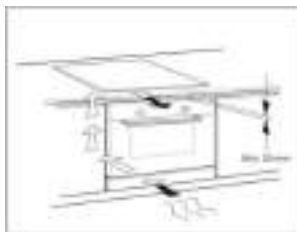
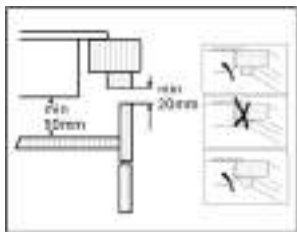
При установке варочной панели со встраиваемой духовкой, духовку следует поставить на две деревянные планки; В случае соединения поверхностей шкафа не забудьте оставить пространство 45 x 560 мм минимум с задней стороны.



При установке варочной панели на встраиваемую духовку без принудительной вентиляции убедитесь, что имеются входные и выходные отверстия для достаточной вентиляции внутренней части шкафа.

Расстояние между нижней частью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке (минимум 50 мм).

Чтобы обеспечить правильную работу изделия, не закрывайте **МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМЫЙ** зазор (мин. 20 мм) на рабочей поверхности для выхода воздуха.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА К ГАЗОВОЙ ПЛИТЕ

Газовая варочная панель должна быть подключена к газоснабжению квалифицированным установщиком. Во время монтажа необходимо установить подходящий газовый кран, чтобы изолировать подачу газа от варочной панели и облегчить последующее демонтаж или обслуживание. Подключите варочную панель к газовой сети или к сжиженному газу. Это должно выполняться в соответствии с действующими правилами и только после того, как будет установлено, что она пригодна для типа используемого газа. Если нет, следуйте инструкциям, указанным в параграфе «Адаптация к различным типам газа». В случае подключения к сжиженному газу через баллон используйте регуляторы давления, соответствующие действующим нормам.

⚠ ВАЖНО

В целях безопасности, для правильного регулирования использования газа и длительного срока службы варочной панели следите за тем, чтобы давление газа соответствовало значениям, приведенным в таблице 1 «Характеристики горелок и насадок».

Соединение с негибкой трубкой (медь или сталь)

Подключение к источнику газа должно быть выполнено таким образом, чтобы не создавать точек напряжения ни в одной части газовой варочной панели.

Варочная панель оснащена регулируемым Г-образным разъемом и прокладкой для подвода газа. Разъем следует демонтировать и заменить прокладку.

Патрубок подачи газа на варочную панель имеет резьбу 1/2 .

Соединение с гибким шлангом

Соединитель подачи газа к варочной панели имеет резьбу 1/2 дюйма для круглой газовой трубы. Используйте только трубы и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина шланга не должна превышать 2000 мм. Убедитесь, что шланг не касается движущихся частей и не передавливается.

После установки варочной панели убедитесь, что все соединения надежно загерметизированы, для проверки используйте мыльную воду, никогда не используйте пламя.

Электрическое подключение

Варочная панель оснащена трехполюсным шнуром питания, рассчитанным на переменный ток. Следуйте указаниям на паспортной табличке, расположенной под варочной панелью. Заземляющий провод можно отличить по его желто-зеленому цвету.

В случае установки над встраиваемой электрической духовкой электрические соединения варочной панели и духовки должны быть независимыми не только в целях безопасности, но и чтобы их было удобно снимать в будущем.

Электрическое подключение газовой плиты

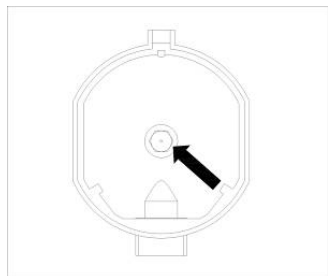
Подключите шнур питания со стандартной вилкой для мощности, указанной на паспортной табличке, или подключите его непосредственно к электрической сети. В последнем случае между варочной панелью и сетью необходимо установить однополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм в соответствии с действующими нормами безопасности (заземляющий провод не должен прерываться выключателем). Шнур питания должен располагаться так, чтобы его температура в любой точке не превышала температуру помещения на 50°C.

Перед фактическим подключением убедитесь, что:

- Предохранитель и электрическая система выдерживают нагрузку, необходимую варочной панели; Система электроснабжения оснащена эффективным заземлением согласно норм и правил, установленных законом;
- Вилка или переключатель легко доступны.

	G20		G30	
Конфорка	Тепловая мощность (кВт)	Диаметр форсунки 1/100 мм	Тепловая мощность (кВт)	Диаметр форсунки 1/100 мм
Вспомогательная (маленькая)	1.00	78	1.00	50
Полускоростная (средняя)	1.75	100	1.75	66
Скоростная	3.0	130	3.0	87
Тройная	3.4	134	3.4	93
Давление газа	20mbar		30mbar	

Таблица 1: Технические характеристики горелок и форсунок
Адаптация газовой варочной панели для разных видов газа



Замена сопла горелки: ослабьте сопло специальным ключом. Установите новую форсунку в соответствии с требуемым типом газа (см. таблицу 1).

После того как вы переоборудовали газовую плиту на другой тип газа, убедитесь, что вы разместили на приборе этикетку с этой информацией.

Конфорка	Пламя	Перевод варочной панели с сжиженного газа на природный газ	Перевод варочной панели с природного газа на сжиженный газ
Обычные горелки	Полная мощность	Замените сопло горелки в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице 1	Замените сопло горелки в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице 1
	Низкая мощность	Ослабьте регулировочный шпindel (см. рис. 7 ниже) и отрегулируйте пламя	Ослабьте регулировочный шпindel (см. рис. 7 ниже) и отрегулируйте пламя

Таблица 2: Как изменить источник газа
Регулировка клапана минимального расхода

Регулировка клапана

Регулировку клапана следует выполнять, установив ручку управления в положение «Горелка включена на минимум», сохраняя положение пламени.

Снимите ручку и отрегулируйте пламя с помощью небольшой отвертки (см. рис. 7 ниже).

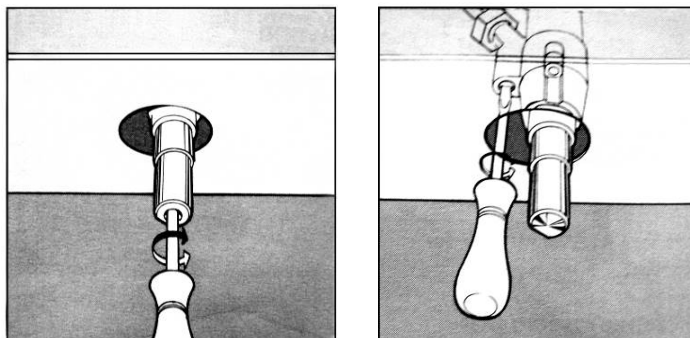


Рис.7

Чтобы проверить отрегулированное пламя: прогрейте горелку в полностью открытом положении в течение 10 минут. Затем поверните ручку в положение минимума. Пламя не должно гаснуть и перемещаться к соплу. Если он гаснет или перемещается к форсунке, отрегулируйте клапаны.

Конфорка	Тип газа	Давление	Диаметр сопла	Номинальная мощность				Уменьшенная мощность	
		мбар	1/100 мм	г/ч	л/ч	Вт	ккал/ч	Вт	ккал/ч
Вспомогательная (маленькая)	Природный G20	20	78	—	95	1.0	860	/	344
	Бутан G30	30	50	72.6	—	1.0	860	/	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	/	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	/	344
Полускоростная (средняя)	Природный G20	20	100	—	171	1.75	1548	/	516
	Бутан G30	30	66	130.8	—	1.75	1548	/	516
		37	64	130.8	—	1.75	1548	/	516
		50	59	130.8	—	1.75	1548	/	516
Скоростная	Природный G20	20	130	—	228	3.0	2064	/	774
	Бутан G30	30	87	174	—	3.0	2064	/	774
		37	73	174	—	3.0	2064	/	774
		50	67	174	—	3.0	2064	/	774
Тройная	Природный G20	20	134	—	323	3.4	2924	/	1290
	Бутан G30	30	93	247	—	3.4	2924	/	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	/	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	/	1290

Таблица 3: Адаптация к различным типам газа

УТИЛИЗАЦИЯ

Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте по переработке электрических и электронных приборов. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным способом.

ГАРАНТИЯ

Дата продажи _____

Серийный номер _____

Гарантийный срок эксплуатации с момента приобретения 2 года. Срок службы изделия - 5 лет с момента производства. Если продукт неисправен, пожалуйста, свяжитесь с вашим продавцом.

Гарантийные обязательства действуют в течении всего установленного гарантийного срока, при условии что, неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения потребителем правил пользования, действия третьих лиц или непреодолимой силы. Номер партии изделия должен соответствовать указанному в гарантийном талоне.

Гарантийные обязательства не действуют в случае:

- Если неисправность аппарата явилась следствием нарушения требования по безопасности его использования и правил хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природных катастроф и т.п.).

- При наличии следов вскрытия;

- При повреждении портов активного оборудования изделия в результате воздействия электрического импульса, статического электричества, неправильного заземления оборудования, повреждения первичных цепей электропитания изделия вследствие нарушений в сети электропитания;

- При обнаружении механических повреждений или повреждений, вызванных несоблюдением требований хранения и эксплуатации изделия (следы ударов, трещины в корпусе, искривления корпуса из-за перегрева, следы повреждения водой, выдавливание жидкокристаллического дисплея, следы краски, клея и др.);

Настоящим подтверждаю получение изделия без механических повреждений, полной комплектности и пригодного к использованию, а также подтверждаю согласие с условиями гарантии.

_____/Подпись продавца/

_____/Подпись покупателя/

М.П.



Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

EAC