Apach
CHEF line

ПЛИТЫ

ТИП: ПЛИТА ГАЗОВАЯ 700/900
СЕРИИ APACH CHEF LINE
SLRRG…/SLRSTG…

Руководство по установке эксплуатации

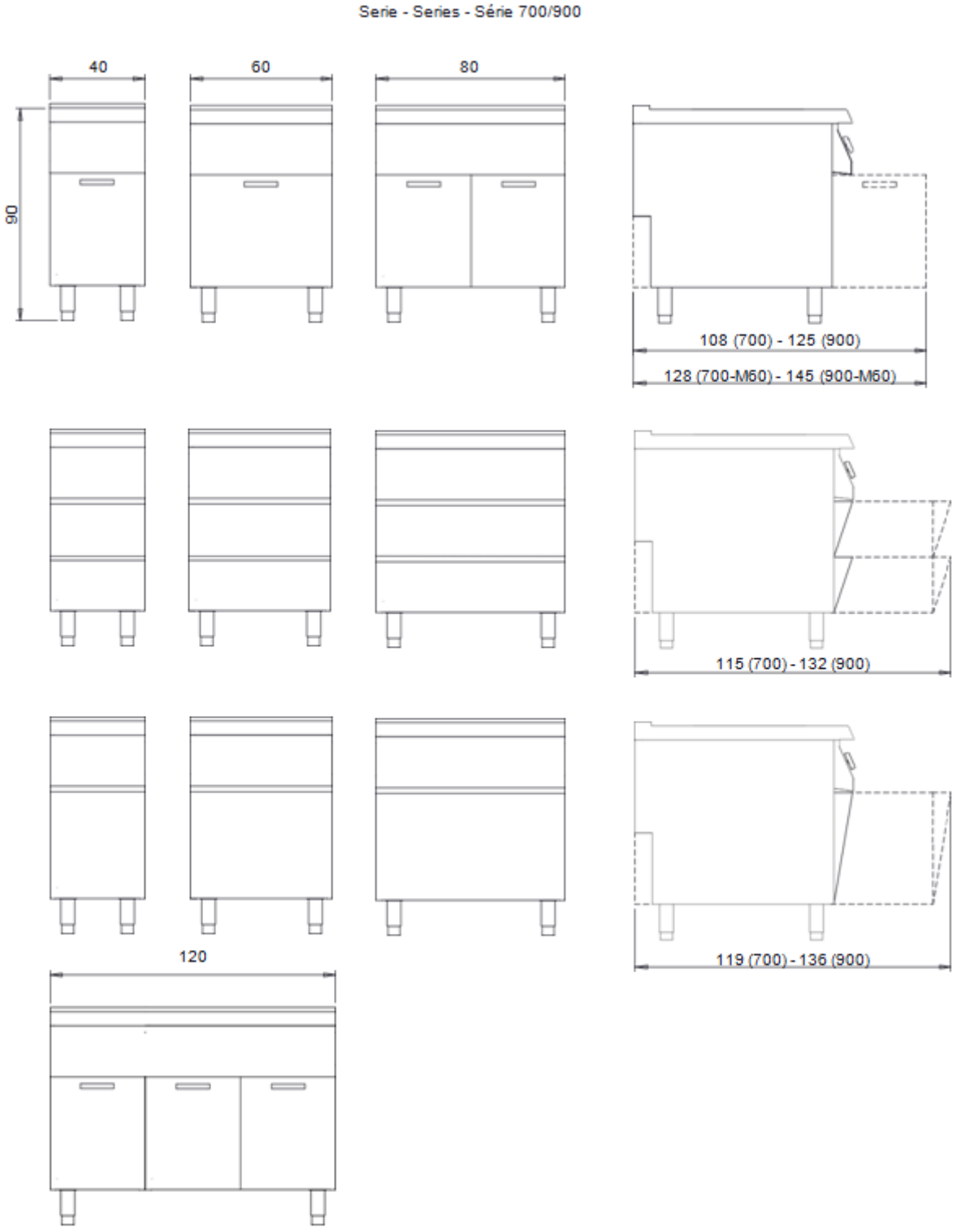


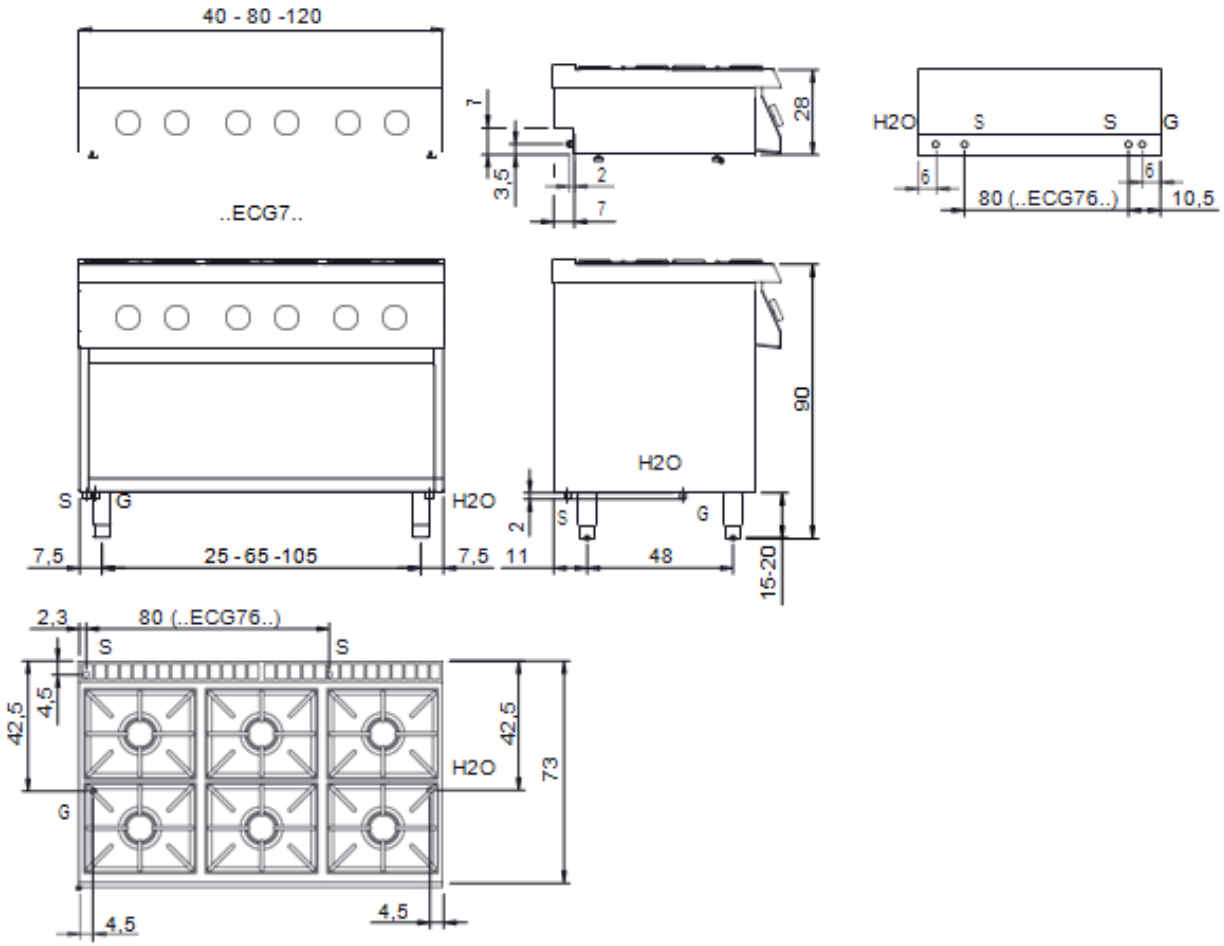
Перевод оригинальной инструкции

ALI S.p.A. [акционерное общество «АЛИ»]

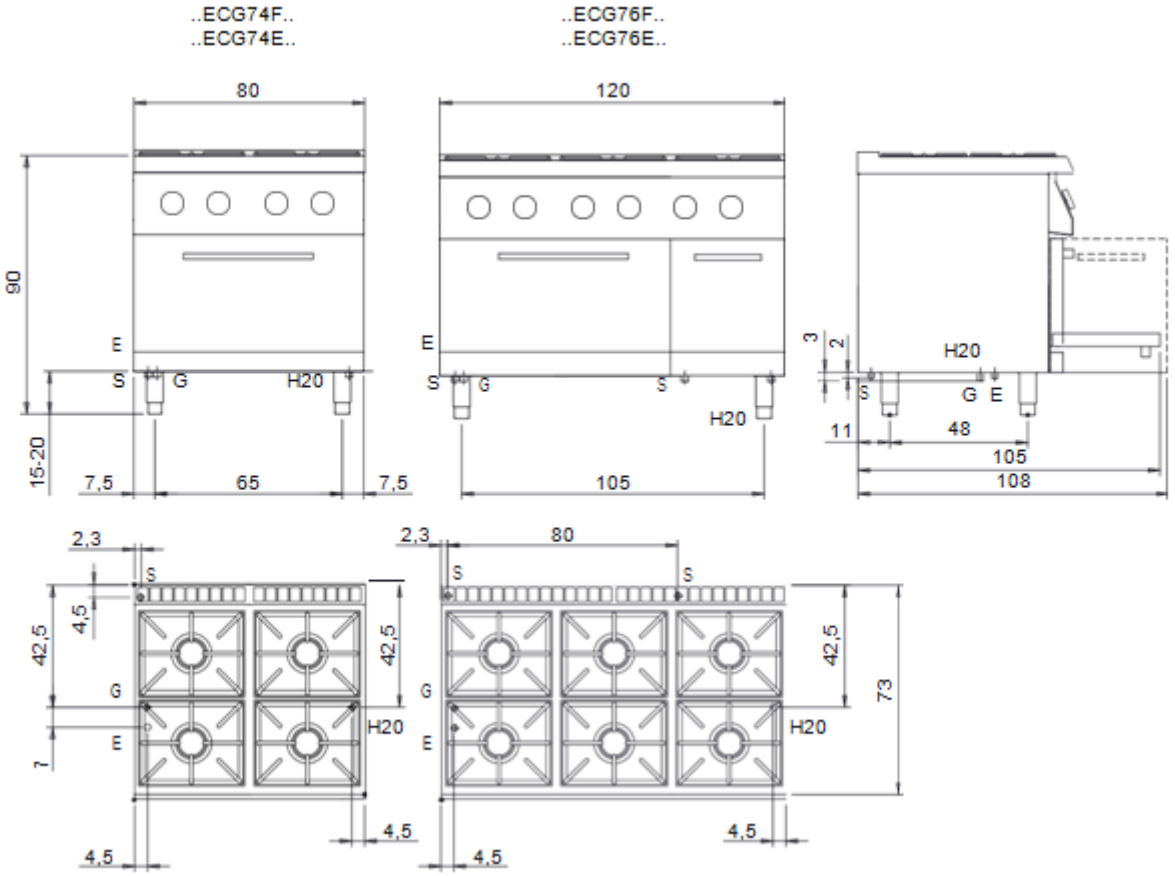
Via Cal Larga, 8 [виа Каль-Ларга, 8]
I-31029 Vittorio Veneto (TV) [I-31029 Витторио-Венето, Тревизо, Венеция]

СХЕМА УСТАНОВКИ в см.



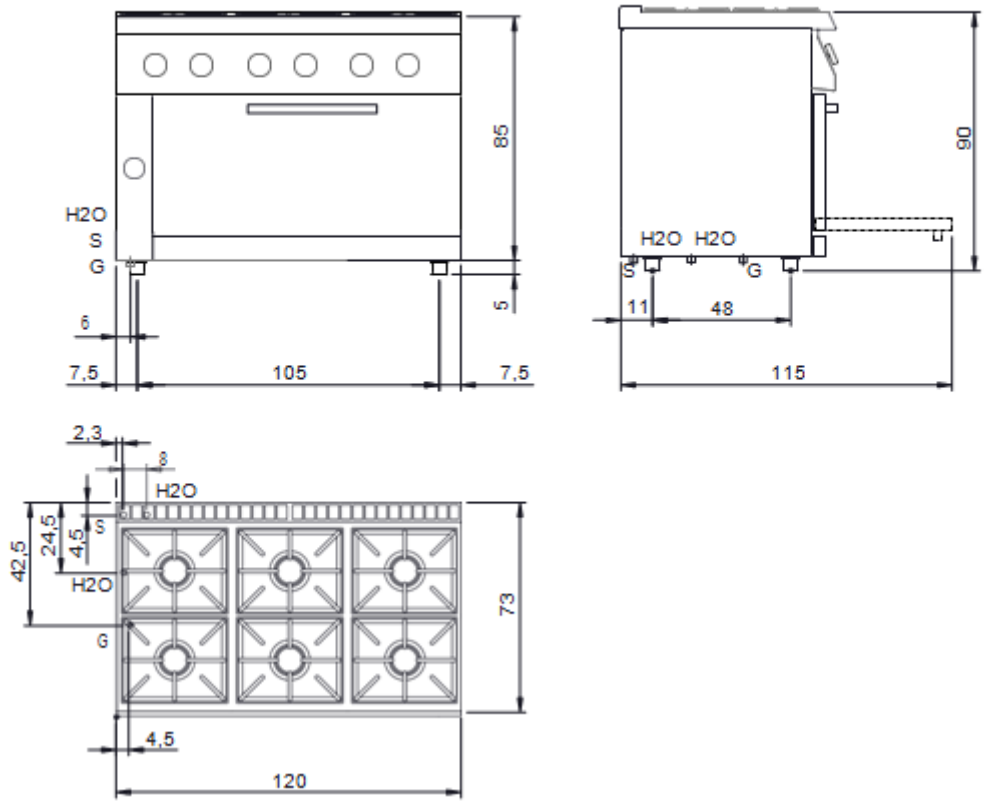


Легенда	
E Снятие напряжение электропровода	**G** Газовое соединение - **EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2**
S Слив для воды **S1** Слив жаровни **S2** Клапан противодавления **S3** Ватержакет слива	**H20** Подача воды **A1** = Горячая **A2** = Холодная
	L Клапан уровня воды

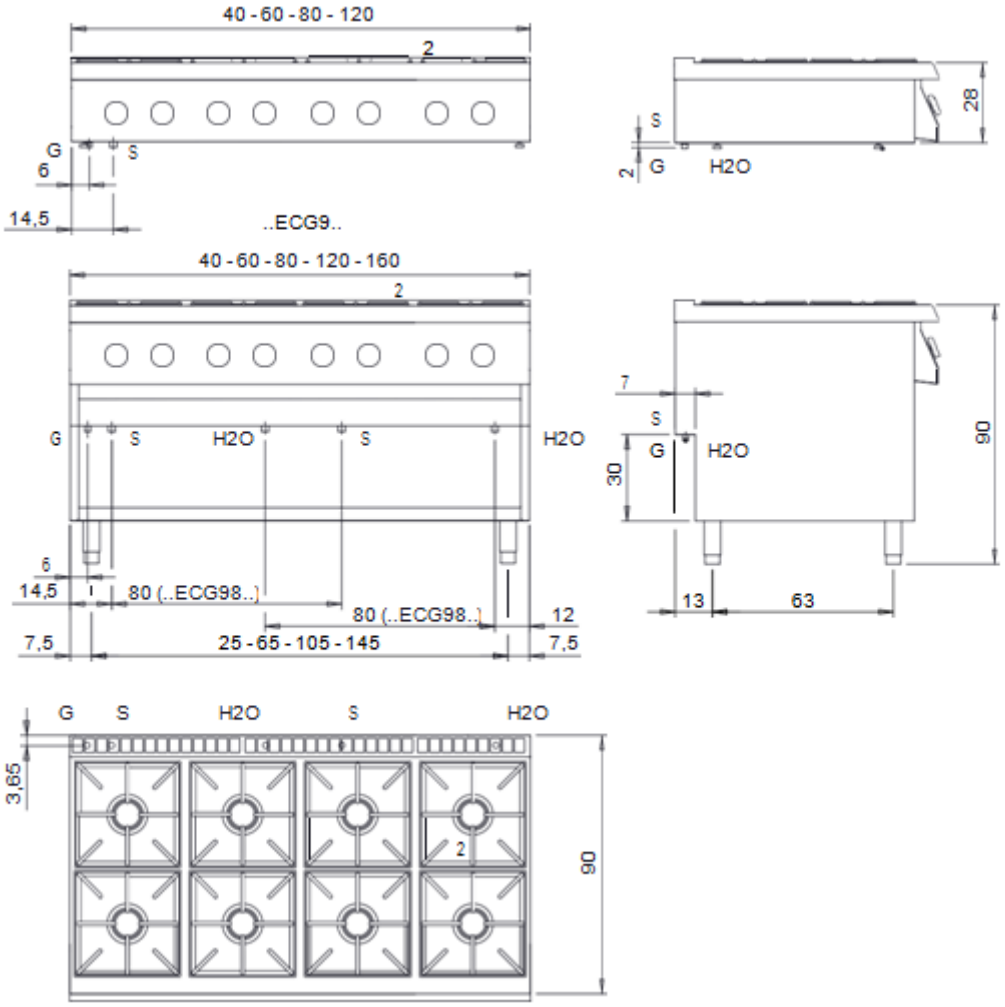


Легенда	
E Снятие напряжение электропровода	**G** Газовое соединение **EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2** -
S Слив для воды **S1** Слив жаровни **S2** Клапан противодавления **S3** Ватержакет слива	**H20** Подача воды **A1** = Горячая **A2** = Холодная
	L Клапан уровня воды

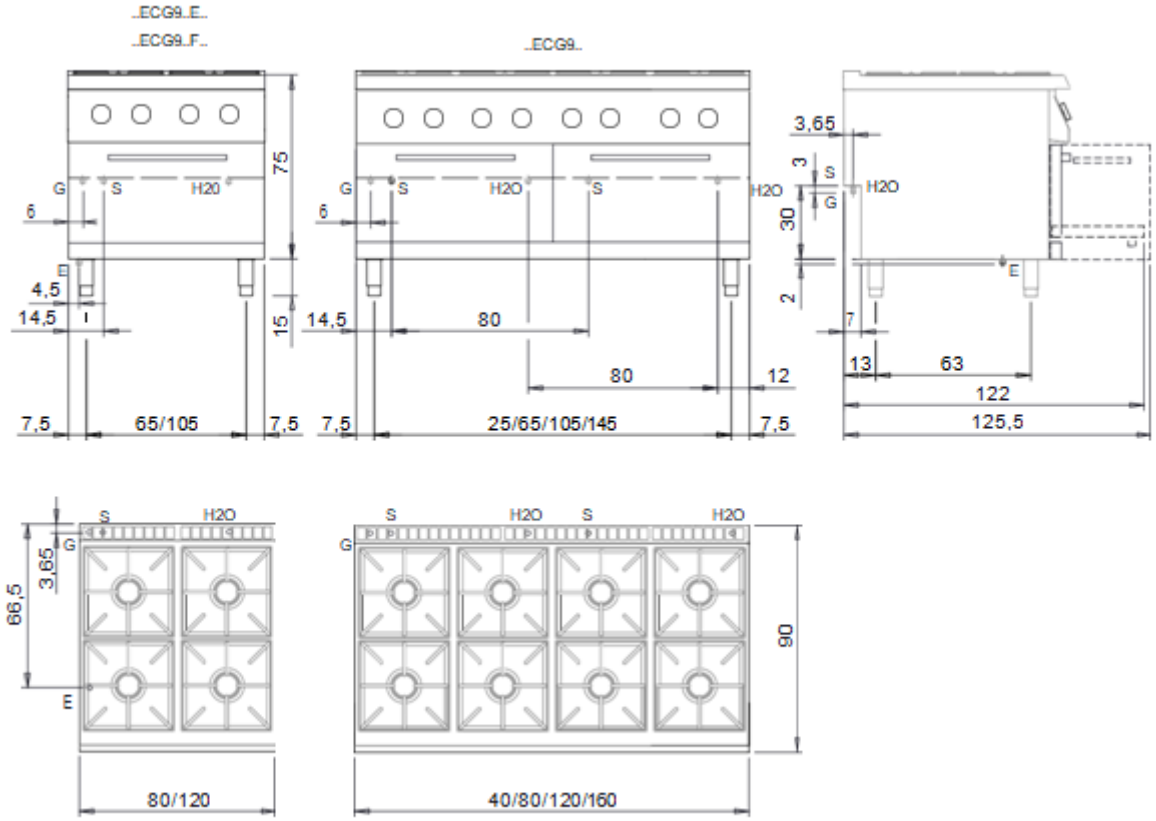
..ECG76H..



Легенда	
E Снятие напряжение электропровода	**G** Газовое соединение - **EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2**
S Слив для воды **S1** Слив жаровни **S2** Клапан противодавления **S3** Ватержакет слива	**H20** Подача воды **A1** = Горячая **A2** = Холодная
	L Клапан уровня воды



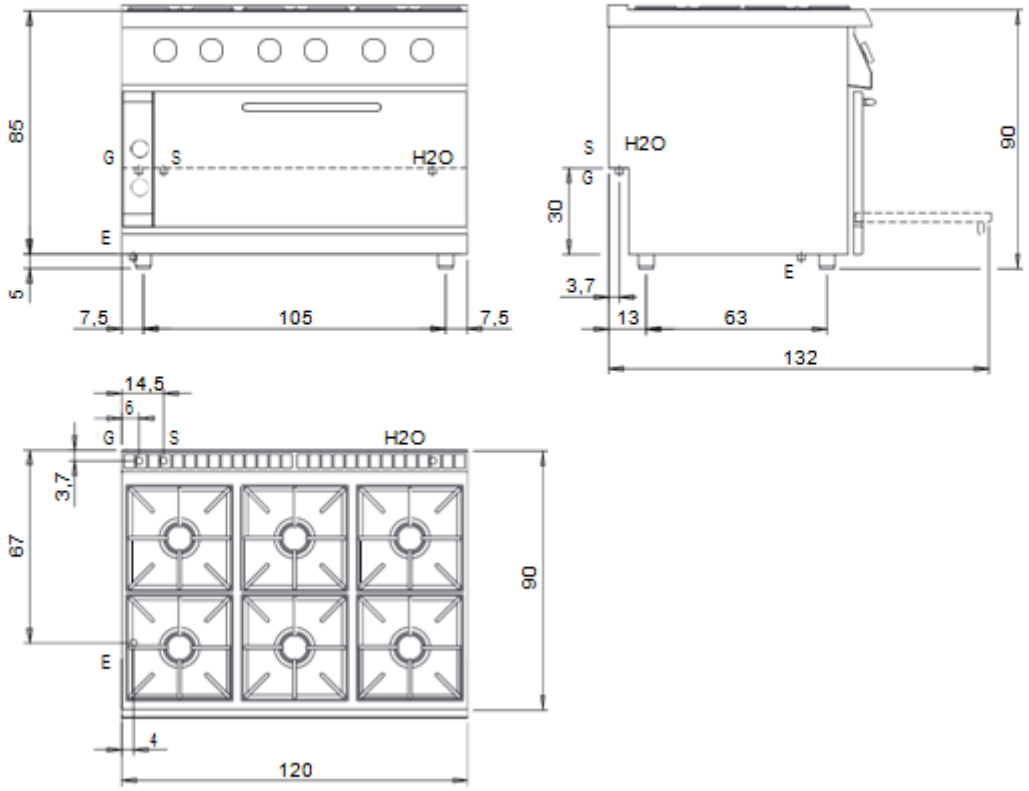
Легенда	
E Снятие напряжение электропровода	**G** Газовое соединение **EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2** -
S Слив для воды **S1** Слив жаровни **S2** Клапан противодавления **S3** Ватержакет слива	**H20** Подача воды **A1** = Горячая **A2** = Холодная
	L Клапан уровня воды



Легенда	
E Снятие напряжение электропровода	**G** Газовое соединение - **EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2**
S Слив для воды **S1** Слив жаровни **S2** Клапан противодавления **S3** Ватержакет слива	**H20** Подача воды **A1** = Горячая **A2** = Холодная
	L Клапан уровня воды

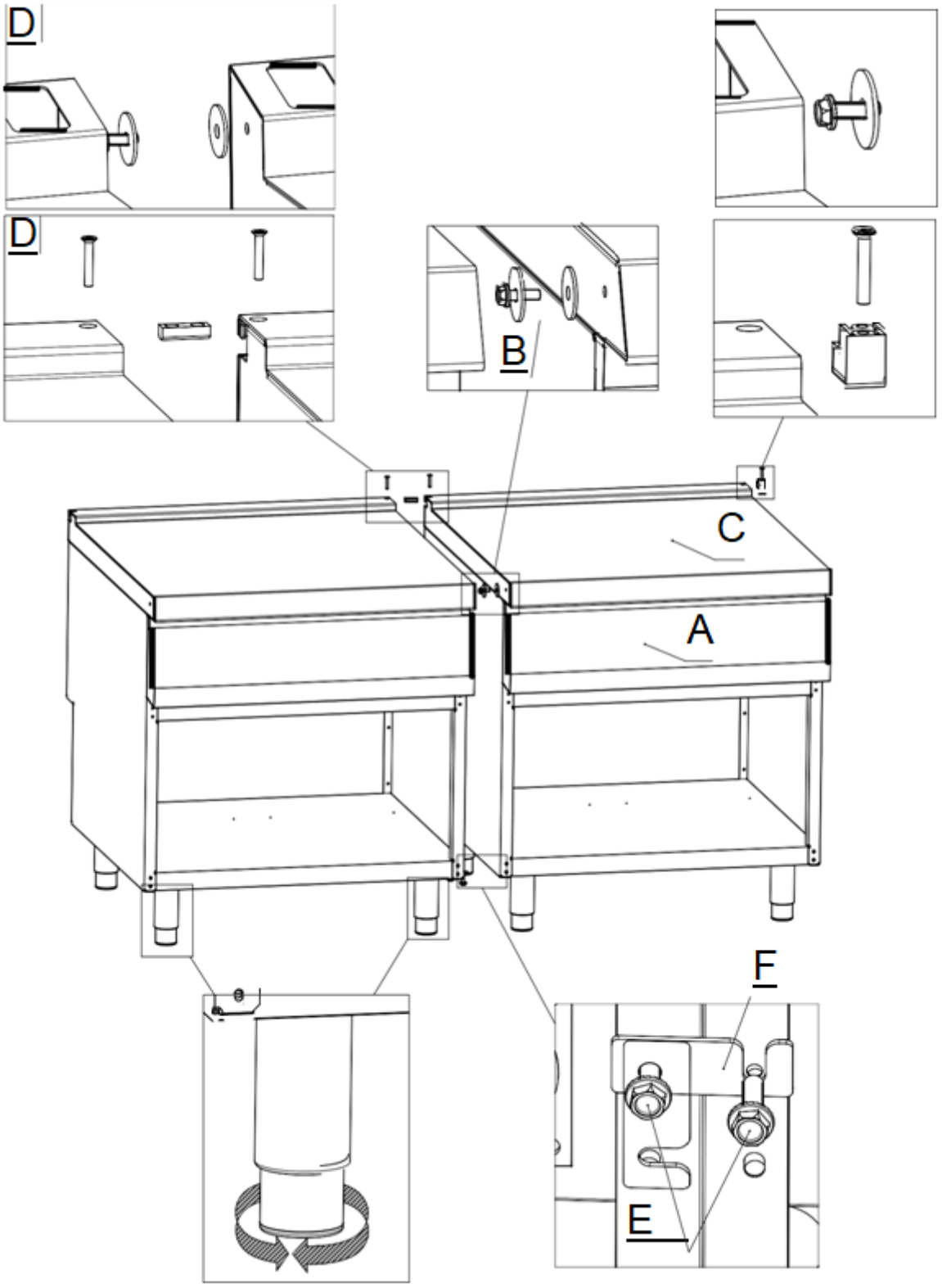
..ECG96H

..ECG96HGE



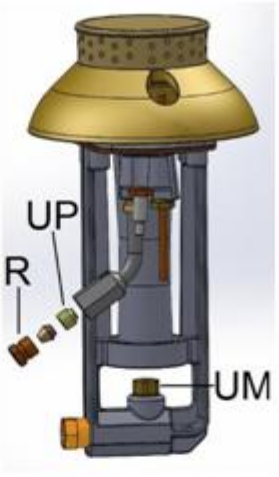
Легенда	
E Снятие напряжение электропровода	**G** Газовое соединение **EN 10226-1 R1/2 / EN ISO 228-1 G1/2** -
S Слив для воды **S1** Слив жаровни **S2** Клапан противодавления **S3** Ватержакет слива	**H20** Подача воды **A1** = Горячая **A2** = Холодная
	L Клапан уровня воды

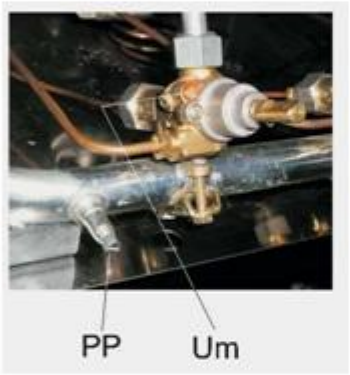
Serie - Series - Série 700/900




UM


UP
R
UM


UP
R
UM


PP
Um


Z
V
UM


Z
V
A


PP


UP
R


UP
R

T2.1

Категории и значения давления

Страна	Категория	Газ	Давление подачи (мбар)		
			Норма	Минимум	Максимум
Люксембург, Польша	I2E	G20	20	17	25
Норвегия	I2H	G20	20	17	25
Нидерланды	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
Люксембург	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
Норвегия, Нидерланды, Кипр, Мальта	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
Польша	I3B/P	G30/G31	37	25	45
Бельгия, Франция	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
Германия	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
Эстония, Великобритания, Греция, Ирландия, Италия, Португалия, Словакия	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
Дания, Финляндия, Швейцария, Болгария, Восточная Европа, Латвия, Литва, Чехия, Словения, Турция, Хорватия, Россия, Румыния	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
Австрия, Швейцария	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
Венгрия	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
Венгрия	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
Нидерланды	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T3.1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Модель Apach Chef Line	Модель Silko	Длина	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	ПОТРЕБЛЕНИЕ ГАЗА									
																			G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
		мм	шт	шт	шт.	шт	шт	шт	шт	шт	шт.	шт.	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	Кг/ч	Кг/ч	Кг/ч
SLRRG49CS	NECG92A	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	15	14	15	15	13,6	13,8	1,59	1,72	1,85	1,59	1,84	3,51	3,17	1,18	1,18	1,18
SLRRG49OS	NECG92G	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	15	14	15	15	13,6	13,8	1,59	1,72	1,85	1,59	1,84	3,51	3,17	1,18	1,18	1,18
SLRRG49	NECG92T	400	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	15	14	15	15	13,6	13,8	1,59	1,72	1,85	1,59	1,84	3,51	3,17	1,18	1,18	1,18
SLRRG89CS	NECG94A	800	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	27	25	27	27	25,2	24,8	2,86	3,08	3,32	2,86	3,32	6,50	5,69	2,13	2,13	2,13
SLRRG89OS	NECG94G	800	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	27	25	27	27	25,2	24,8	2,86	3,08	3,32	2,86	3,32	6,50	5,69	2,13	2,13	2,13
SLRRG89	NECG94T	800	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	27	25	27	27	25,2	24,8	2,86	3,08	3,32	2,86	3,32	6,50	5,69	2,13	2,13	2,13

FA :открытая горелка

F : духовой шкаф

TP : сплошная поверхность

P : подогревая поверхность

T3.2

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Модель Apach Chef Line	Модель Silko	Длина	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	ПОТРЕБЛЕНИЕ ГАЗА									
																			G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
		мм	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
SLRRG129CS	NECG96A	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	42	38,8	38,6	4,44	4,80	5,17	4,44	5,16	10,01	8,86	3,31	3,31	3,31
SLRRG129OS	NECG96G	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	42	38,8	38,6	4,44	4,80	5,17	4,44	5,16	10,01	8,86	3,31	3,31	3,31
SLRRG129	NECG96T	1200	0	4	2	-	-	-	-	-	-	-	42	39	42	42	38,8	38,6	4,44	4,80	5,17	4,44	5,16	10,01	8,86	3,31	3,31	3,31

T3.3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Модель Apach Chef Line	Модель Silko	Длина	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	ПОТРЕБЛЕНИЕ ГАЗА									
																			G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
		мм	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	шт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
SLRRG129CS	NECG98A	1600	0	6	2	-	-	-	-	-	-	-	54	50	54	54	50,4	49,6	5,71	6,15	6,65	5,71	6,63	13,01	11,39	4,26	4,26	4,26
SLRRG129OS	NECG98G	1600	0	6	2	-	-	-	-	-	-	-	54	50	54	54	50,4	49,6	5,71	6,15	6,65	5,71	6,63	13,01	11,39	4,26	4,26	4,26
SLRRG89FG	NECG94F	800	0	3	1	1	-	-	-	-	-	-	35	32,5	35	35	33,2	32,8	3,70	4,00	4,31	3,70	4,30	8,57	7,53	2,76	2,76	2,76
SLRRG129FGCS	NECG96F	1200	0	4	2	1	-	-	-	-	-	-	50	46,5	50	50	46,8	46,6	5,29	5,72	6,15	5,29	6,14	12,08	10,70	3,94	3,94	3,94
SLRRG169FG	NECG98F	1600	0	6	2	2	-	-	-	-	-	-	70	65	70	70	66,4	65,8	7,41	8,00	8,62	7,41	8,60	17,14	15,11	5,52	5,52	5,52
SLRRG129FG	NECG98H	1200	0	4	2	-	-	1	-	-	-	-	54	50,0	54	54	49,8	50,6	5,71	6,15	6,65	5,71	6,63	12,85	11,62	4,26	4,26	4,26
SLRSTG89CS	NETG94A	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	13,5	14	14	10,4	11,9	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	2,68	2,73	1,10	1,10	1,10
SLRSTG89OS	NETG94G	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	13,5	14	14	10,4	11,9	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	2,68	2,73	1,10	1,10	1,10
SLRSTG89	NETG94T	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	13,5	14	14	10,4	11,9	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	2,68	2,73	1,10	1,10	1,10
SLRSTG129R2FG	NETG96FL	1200	0	1	1	1	-	-	-	-	-	1	37	35	37	37	32	33,7	3,92	4,31	4,55	3,92	4,55	8,26	7,74	2,92	2,92	2,92

FA :открытая горелка

F : шкаф духовой газовый

TP : сплошная поверхность

P : шкаф духовой электрический

T3.7

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель Apach Chef Line	Модель Silko	Длина	FA 4kW	FA 6kW	FA 9kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	P 6kW	P 7kW	TP 9kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G30 (29)	∑ Qn G30 (37)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	ПОТРЕБЛЕНИЕ ГАЗА								
																			G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
		мм	шт	шт	шт	шт.	шт.	шт.	шт.	шт.	шт.	шт.	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	м3/ч	кг/ч	кг/ч	кг/ч
SLRRG87CS	NECG74A	800	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	24,0	22,0	22,0	20,8	23,2	22,0	2,54	2,71	2,95	2,54	2,95	5,99	5,05	1,73	1,64	1,89
SLRRG87OS	NECG74G	800	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	24,0	22,0	22,0	20,8	23,2	22,0	2,54	2,71	2,95	2,54	2,95	5,99	5,05	1,73	1,64	1,89
SLRRG87	NECG74T	800	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	24,0	22,0	22,0	20,8	23,2	22,0	2,54	2,71	2,95	2,54	2,95	5,99	5,05	1,73	1,64	1,89
SLRRG127CS	NECG76A	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36,0	33,0	33,0	31,2	34,8	33,0	3,81	4,06	4,43	3,81	4,42	8,98	7,58	2,60	2,46	2,84
SLRRG127OS	NECG76G	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36,0	33,0	33,0	31,2	34,8	33,0	3,81	4,06	4,43	3,81	4,42	8,98	7,58	2,60	2,46	2,84
SLRRG127	NECG76T	1200	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	36,0	33,0	33,0	31,2	34,8	33,0	3,81	4,06	4,43	3,81	4,42	8,98	7,58	2,60	2,46	2,84
SLRRG47CS	NECG72A	400	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	12,0	11,0	11,0	10,4	11,6	11,0	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	2,99	2,53	0,87	0,82	0,95
SLRRG47OS	NECG72G	400	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	12,0	11,0	11,0	10,4	11,6	11,0	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	2,99	2,53	0,87	0,82	0,95
SLRRG47	NECG72T	400	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	12,0	11,0	11,0	10,4	11,6	11,0	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	2,99	2,53	0,87	0,82	0,95

FA :открытая горелка

F : духовой шкаф газовый

TP : сплошная поверхность

P :духовой шкаф электрический

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящая глава содержит общую информацию, с которой должны быть ознакомлены все пользователи руководства. Более подробная информация для конкретных пользователей руководства представлена в следующих главах ("ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ....").

1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ

- Заводская шильда изделия находится внутри панели управления
- Модель и серийный номер изделия также указаны под логотипом и на упаковке.

2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением правил.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство. Оно содержит важную информацию по безопасному монтажу, эксплуатации и сервисному обслуживанию изделия.
- Установка, переход на другой тип газа и сервисное обслуживание должны проводиться квалифицированными специалистами, авторизованными производителем, в соответствии с действующими нормами безопасности и инструкциями настоящего руководства.
- Определите модель изделия. Номер модели указан на упаковке и на заводской шильде.
- Изделие должно быть установлено в хорошо проветриваемом помещении.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия или сливы, присутствующие на изделии.
- Не трогайте компоненты изделия.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство. Оно содержит важную информацию по безопасному монтажу, эксплуатации и сервисному обслуживанию изделия.
- Храните настоящее руководство в надежном месте, известном всем пользователям, для возможности консультации на протяжении всего срока службы изделия.
- Установка, переход на другой тип газа и сервисное обслуживание должны проводиться квалифицированными специалистами, авторизованными производителем, в соответствии с действующими нормами безопасности и инструкциями настоящего руководства.
- Для послепродажного обслуживания свяжитесь с центром технической поддержки, авторизованным производителем, и запросите оригинальные запасные части.
- Выполняйте сервисное обслуживание минимум 2 раза в год. Производитель рекомендует заключить сервисный контракт.
- Изделие предназначено для профессионального использования и должно эксплуатироваться квалифицированным персоналом.
- Изделие должно использоваться для приготовления пищи, как указано в памятках по эксплуатации. Любое другое использование считается неправильным.
- Не допускайте работы изделия пустым в течение длительного времени.
- Не оставляйте изделие без присмотра во время работы.
- В случае неисправности изделия перекройте газовый запорный клапан и/или выключите изделие посредством главного переключателя, установленного сверху.
- Очистите изделие согласно инструкциям, описанным в главе "РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ".
- Не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи изделия. ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.
- Изделие может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под присмотром, или ими были получены инструкции по безопасному использованию изделия и возможным рискам.
- Не допускайте игр детей с изделием. Очистка и эксплуатация не должны проводиться детьми без присмотра.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия или сливы, присутствующие на изделии.
- Не трогайте компоненты изделия.
- Не используйте изделие без фильтров.
- Никогда не включайте индукционную плиту, если стеклокерамическая поверхность треснута или сломана. Это может быть опасно.
- При передаче тепла от посуды стеклокерамическая поверхность становится очень горячей. Соответственно, не рекомендуется касаться ее сразу по окончании рабочего процесса (риск ожога).
- Не кладите металлические предметы (посуду, столовые приборы и т.д) рядом с конфорками во избежание быстрого нагрева.
- Будьте осторожны при использовании изделия, если носите кольца, часы и другие аксессуары, т.к они могут сильно нагреться вблизи конфорок.
- Пользователи с кардиостимулятором или металлическими протезами должны быть осведомлены о потенциальных рисках.
- Рекомендуется использовать индивидуальные средства защиты для возможности раздачи горячих блюд.

- При эксплуатации изделия возникает вероятность, что пол становится скользким. Будьте осторожны и используйте подходящие средства для предупреждения падения.

- ***ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СЕРВИСНЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ***

- Внимательно прочитайте настоящее руководство. Оно содержит важную информацию по безопасному монтажу, эксплуатации и сервисному обслуживанию изделия.
- Отключите изделие от сети электропитания перед выполнением любой операции.
- Установка, переход на другой тип газа и сервисное обслуживание должны проводиться квалифицированными специалистами, авторизованными производителем, в соответствии с действующими нормами безопасности и инструкциями настоящего руководства.
- Определите модель изделия. Номер модели указан на упаковке и на заводской шильде.
- Изделие должно быть установлено в хорошо проветриваемом помещении.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия или сливы, присутствующие на изделии.
- Не трогайте компоненты изделия.
- Регулярно проверяйте и чистите воздушные фильтры.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЧИСТКЕ

- Чистите внешние поверхности из шлифованной нержавеющей стали, ванны и поверхности конфорок каждый день.
- Проводите чистку внутренних компонентов изделия у специалистов минимум 2 раза в год.
- Не используйте прямые струи воды или струи воды под высоким давлением для чистки изделия.
- Не используйте агрессивные средства для чистки пола под изделием.
- Очистите поверхность тканью или губкой, используя воду и подходящие неабразивные моющие средства. Обильно промойте и тщательно высушите.
- Не используйте жесткие мочалки для кастрюль и другой посуды из металла.
- Не используйте средства, содержащие хлор.
- Не используйте острые предметы, которые могут поцарапать поверхность.
- Не мойте корпус и распространители пламени конфорок варочной плиты в посудомоечной машине.

ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Очистите поверхности влажной тканью.
Для быстрого высыхания включите изделие на несколько минут.
Нанесите на поверхности тонкий слой пищевого масла.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Очистите поверхности влажной тканью.
Для быстрого высыхания включите изделие на несколько минут.
Нанесите на поверхности тонкий слой пищевого масла.

1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ И ИЗДЕЛИЯ

1.1 УПАКОВКА

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов. Пластиковые детали, подлежащие повторному использованию:

- Прозрачная обложка, пакеты из-под руководства по эксплуатации и форсунок (из полиэтилена -PE.).
- Упаковочная лента (из полипропилена -PP)..

ИЗДЕЛИЕ

Изделие более чем на 90% состоит из подлежащих повторному использованию металлических материалов (нержавеющая сталь, алюминированный металлический лист, медь…).

Изделие должно быть утилизировано в соответствии с действующими регулирующими нормами.

- Должно быть утилизировано надлежащим образом.
- Должно быть непригодно для эксплуатации перед утилизацией.

УРОВЕНЬ ШУМА

- Амплитудно-взвешенный уровень звукового давления менее 70дБ (A).

2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

2.1 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Производитель изделия не несет ответственности за его возможное повреждение в результате несоблюдения указанных выше требований

- Изделие оснащено защитным термостатом с ручной перестановкой, прекращающим нагрев, если рабочая температура превышает максимальное допустимое значение.
- Для возобновления работы изделия демонтируйте панель управления (передняя панель на пищеварочных котлах и сковородах)и нажмите на кнопку переустановки термостата. Данную операцию может выполнять только квалифицированный и авторизованный персонал.

3 РЕГУЛЯТИВНЫЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ

Установка изделия должна осуществляться в соответствии с требованиями безопасности, действующими в соответствующей стране.

4 РАСПАКОВКА

Проверьте состояние упаковки и, при наличии, видимых повреждений, потребуйте от перевозчика осмотра товара.

• Снимите упаковку.

• Удалите пленку, защищающую наружные панели. При помощи специального растворителя удалите следы клеящего средства, которое может на них остаться.

5 УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЕ МЕСТО

• Габаритные размеры изделия и расположение подводок указаны на схеме установки в начале настоящего руководства.
• Изделие может устанавливаться отдельно или в линейку с другим оборудованием этого же модельного ряда.
• Изделие не может использоваться в качестве встраиваемого.
• Изделие следует устанавливать на расстоянии минимум 20 см от ближайших стен. Данное расстояние может быть сокращено при наличии невозгораемых или утепленных стен.
• Выровняйте изделие при помощи регулировочных опорных ножек.

5.1 УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ НА ПЬЕДЕСТАЛ, В НИШУ, НА КОНСОЛИ

• Следуйте инструкциям, прилагаемым к соответствующему пьедесталу.

5.2 КРЕПЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ К ПОЛУ

Изделие шириной 40 см, устанавливаемое отдельно, должно крепиться к полу. Используйте фланцевые ножки из комплекта поставки.

5.3 СОЕДИНЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ В ЛИНЕЙКУ

• Демонтируйте панели управления (A).
• Придвиньте изделия друг к другу и выровняйте их рабочие поверхности по высоте (C).
• Соедините изделия, подтянув до отказа соединительную планку (B-D) при помощи шурупов в комплекте поставки.
• Ослабьте 2 передних шурупа (E) и поворачивайте пластину (F), пока она не зацепит шуруп соседнего изделия.
• Затяните шурупы (E).

6 СИСТЕМА ОТВОДА ДЫМА

Подготовьте дымоотвод в соответствии с типом изделия. Тип изделия указан на заводской шильде.

6.1 ИЗДЕЛИЕ ТИПА"A1"

Изделие типа "A1" необходимо устанавливать под вытяжным зонтом для удаления дыма и пара, образующихся во время готовки.

6.2 ИЗДЕЛИЕ ТИПА"B21"

Изделие типа "B21" необходимо устанавливать под вытяжным зонтом.

6.3 ИЗДЕЛИЕ ТИПА "B11"

• Смонтируйте на изделие типа "B11" соответствующий дымоотвод, который можно заказать у производителя. Соблюдайте инструкции по монтажу, прилагаемые к дымоотводу.
• Подсоедините к дымоотводу трубу диаметром 150/155 мм, устойчивую к температуре 300°C.
• Осуществите вывод наружу или в полностью исправный дымоход. Длина трубы не должна превышать 3 м.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Расположение и размер подводок указаны в схеме установки, приведенной в конце данного руководства.

7.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Убедитесь в том, что оборудование предназначено для работы с типом газа, имеющимся в местной газораспределительной сети. Проверьте данные, указанные на специальных ярлычках, приклеенных на упаковку и на сам аппарат. При необходимости оборудование следует адаптировать под тип используемого газа. Следуйте инструкциям, приведенным в следующем разделе " Адаптация под другой тип газа ".
Настольное оборудование может поставляться с подводкой с тыльной стороны. Отвинтите установленную заглушку и плотно закройте данной заглушкой место подводки с фронтальной стороны.
Установите над аппаратом, в легкодоступном месте, отсекающий кран для быстрого перекрытия.
Запрещается использовать соединительные трубы, диаметр которых меньше диаметра газовых труб аппарата.

После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

7.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Убедитесь в том, что оборудование подходит для
работы при напряжении и частоте в сети, к которой оно будет подключено. Проверьте данные, указанные на шильдике аппарата и на табличке, расположенной рядом с соединительным клеммником.

Значение символа  в случае его использования:

ОСТОРОЖНО: ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ.

• Установите над аппаратом, в легко доступном месте, многополюсный разъединитель с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное разъединение в условиях перенапряжения категории III.Максимально допустимая дисперсия тока1мА/кВт.
• Используйте гибкий силовой маслостойкий кабель с резиновой изоляцией, характеристики которого должны соответствовать типу H05RN-FилиH07RN-F.

Для уточнения размеров кабеля обратитесь к таблице технических данных.

- Подсоедините силовой кабель к клеммнику – см. электросхему, поставляемую вместе с оборудованием.
- Заблокируйте сетевой кабель при помощи кабельной муфты.
- Защитите наружный силовой кабель изделия трубкой из металла или твердого пластика.

Если силовой кабель поврежден, то для предотвращения риска обратитесь для его замены к производителю или в один из авторизованных сервисных центров.

7.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ И ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ШИНЕ

Подсоедините изделие к исправной системе заземления. Подсоедините провод заземления к клемме с символом ⏚, расположенной рядом с клеммником линии подвода электропитания.

Подсоедините металлический каркас изделия к эквипотенциальной шине. Подсоедините провод к клемме с символом ▽ с наружной стороны дна.

Настоящий символ указывает, что изделие должно быть включено в эквипотенциальную систему в соответствии с действующими стандартами.

7.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

Изделие работает на питьевой воде. Давление питающей водопроводной сети должно находиться в диапазоне от 150 кПа до 300 кПа. Если давление подаваемой воды выше максимального значения, воспользуйтесь редуктором давления.

- Установите механический фильтр и отсекающий кран над изделием, в легкодоступном месте.
- Убедитесь, что соединительные трубы не содержат возможные железистые отложения.
- Закройте герметичной заглушкой места незадействованных подводок.
- После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

7.5 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОСЛИВУ

Сливные трубы должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуру 100°C. Дно изделия не должно подвергаться воздействию пара, образующегося в результате слива горячей воды. Установите под решеткой в полу отстойник с сифоном, который должен располагаться под сливным краном котлов и напротив сковород.

8 АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

В таблицеТ1 для каждой страны указаны:

Тип газа, который можно использовать для работы изделия.

Форсунки и регулировки, предусмотренные для каждого типа газа. Номер форсунок, указанный в таблице Т, выбит на корпусе каждой форсунки.

Чтобы адаптировать изделие по тип газа, на котором оно будет работать, следуйте указаниям, приведенным в таблице Т1 и выполните следующие действия:

Замените форсунку основной горелки (UM).
Отрегулируйте воздух пилотной горелки на расстоянии A.
Замените форсунку пилотной горелки (UP).
Отрегулируйте воздух пилотной горелки (если необходимо).
Замените форсунку минимального уровня газового крана (Um).

- Прикрепите на изделие наклейку с указанием нового типа используемого газа. Форсунки и клеящиеся этикетки с техническими характеристиками поставляются в комплекте с изделием.

8.1 ГАЗОВАЯ ПЛИТА

8.1.1 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ

- Демонтируйте панель управления.
- Удалите решетки и горелки.
- Демонтируйте форсунку UM и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.
- Затяните форсунку UM до отказа.
- Соберите все компоненты заново.

8.1.2 ЗАМЕНА ВИНТА МИНИМАЛЬНОГО ПОТОКА

- Демонтируйте панель управления.
- Демонтируйте форсунку UM и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.
- Затяните форсунку UM до отказа.
- Соберите все компоненты заново.

8.1.3 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ

- Демонтируйте панель управления.
- Извлеките внутренние защитные устройства.
- Ослабьте 3 винта, закрепляющих трубку Вентури, затем извлеките трубку на расстояние примерно 10 см.
- Отвинтите патрубок R.
- Демонтируйте форсунку UP и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.
- Затяните до отказа патрубок R.
- Соберите все компоненты заново.

8.2 ГАЗОВАЯ ПЛИТА СО СПЛОШНОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

8.2.1 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ И РЕГУЛИРОВКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

- *Демонтируйте панель управления.*
- Демонтируйте форсунку UM и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.
- Затяните форсунку UM.
- Ослабьте винт V и установите аэратор на расстоянии A, как указано в таблице Т1.

• Затяните винт V до отказа.
• Соберите все компоненты заново.

8.2.2 ЗАМЕНА ВИНТА МИНИМАЛЬНОГО ПОТОКА

• Демонтируйте панель управления.
• Демонтируйте форсунку UM и замените ее одним из типов, указанных в таблице T1.
• Затяните форсунку UM.
• Соберите все компоненты заново.

8.2.3 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ

• Демонтируйте рабочую поверхность.
• Демонтируйте панель управления и внутренние защитные устройства.
• Отвинтите патрубок R.
• Демонтируйте форсунку UP и замените ее одним из типов, указанных в таблице T1.
• Затяните до отказа патрубок R.
• Соберите все компоненты заново.

8.3 ГАЗОВАЯ ДУХОВКА

8.3.1 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ И РЕГУЛИРОВКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

• Демонтируйте под духовки.
• Ослабьте винт V.
• Демонтируйте форсунку UM (прикрепленную к аэратору Z) и замените ее одним из типов, указанных в таблице T1.
• Затяните форсунку UM до отказа.
• Поместите регулятор аэрации Z на расстояние, как указано в таблице T1.
• Затяните винт V до отказа.
• Соберите все компоненты заново.

8.3.2 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ

• Демонтируйте под духовки.
• Отвинтите патрубок R.
• Демонтируйте форсунку UP и замените ее одним из типов, указанных в таблице T1.
• Отвинтите патрубок R.
• Соберите все компоненты заново.

9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

Изделие предназначено для приготовления продуктов в кастрюлях и сковородах.
Пилотные горелки включаются вручную.
Проверьте, что распространители пламени правильно установлены на горелках.
Дополнительные рабочие поверхности, производимые изготовителем в 900 серии, могут быть только в версии с конфорками на 6 кВт.
Дополнительные рабочие поверхности в 700 серии должны использоваться следующим образом: в газовой плите на 2 конфорки - 1 рабочая поверхность, в газовой плите на 4 конфорки - 2 рабочие поверхности, в газовой плите на 6 конфорок - 3 рабочие поверхности (не превышайте указанное количество).
Используемая посуда должна быть меньшего диаметра, чем сама рабочая поверхность. Посуда не должна выходить за границы рабочей поверхности.
Используйте посуду с диаметром 150-340 мм на конфорке 4 кВт.
Используйте посуду с диаметром 150-400 мм на конфорке 6 кВт.
Используйте посуду с диаметром 250-500 мм на конфорке 9 кВт.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Рабочие позиции рукоятки управления газового крана:

Выкл

Включение пилотной горелки

Минимальное пламя

Максимальное пламя

Включение пилотной горелки

Нажмите и поверните рукоятку в положение

Нажмите рукоятку до упора и включите пилотную горелку, поднеся к ней спичку.
Удерживайте рукоятку нажатой в течение примерно 20 секунд, затем отпустите ее.

Включение основной горелки

Поверните рукоятку из положения в положение .

В зависимости от рецептуры приготовления поверните рукоятку в положение между и .

Выключение

Для выключения основной горелки поверните рукоятку в положение .

Для выключения пилотной горелки нажмите и поверните рукоятку в положение .

10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Изделие предназначено для приготовления продуктов в кастрюлях и сковородах.
Самая высокая температура распределяется в центре рабочей поверхности.
Проверьте, что распространители пламени правильно установлены на горелках.
Поднимите центральный диск на рабочей поверхности.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Включение пилотной горелки

Нажмите и поверните рукоятку в положение

Нажмите рукоятку до упора и включите пилотную горелку пьезоэлектрической зажигалкой.
Удерживайте рукоятку нажатой в течение примерно 20 секунд, затем отпустите ее. Если пилотная горелка погаснет, повторите действие.
Проверить работу пилотной горелки можно через смотровое стекло, расположенное на панели управления.
Пилотную горелку можно также зажечь, поднеся к ней спичку.
Поднимите центральный диск на рабочей поверхности.

Рабочие позиции рукоятки управления газового крана:

● Выкл

✸ Включение пилотной горелки

Минимальное пламя

Максимальное пламя

Включение основной горелки

Поверните рукоятку из положения ✸ в положение .

В зависимости от рецептуры приготовления поверните рукоятку в положение между и .

Выключение

Для выключения основной горелки поверните рукоятку в положение ✸.

Для выключения пилотной горелки нажмите и поверните рукоятку в положение ●.

11 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ

Изделие предназначено для приготовления продуктов в кастрюлях и сковородах.
Не открывайте и не приоткрывайте дверцу во время использования.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Рабочие позиции рукоятки управления термостатического клапана:

● Выкл

✸ Включение пилотной горелки

100 Минимальная температура приготовления

300 Максимальная температура приготовления

Включение пилотной горелки

Нажмите и поверните рукоятку в положение ✸

Нажмите рукоятку до упора и включите пилотную горелку пьезоэлектрической зажигалкой.
Удерживайте рукоятку нажатой в течение примерно 20 секунд, затем отпустите ее. Если пилотная горелка погаснет, повторите действие.
Проверить работу пилотной горелки можно через смотровое стекло, расположенное на панели управления.
Пилотную горелку можно также зажечь, поднеся к ней спичку.

Включение основной горелки

Поверните рукоятку в положение, соответствующее необходимому температурному режиму приготовления.

Выключение

Для выключения основной горелки поверните рукоятку в положение ✸.

Для выключения пилотной горелки нажмите и поверните рукоятку в положение ●.

12 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ

Изделие предназначено для приготовления продуктов в кастрюлях и сковородах.
Используйте посуду с плоским дном. Используйте специальную посуду вок для приготовления на рабочей поверхности вок.
Не оставляйте рабочую поверхность включенной без посуды или с пустой посудой.
Не лейте холодные жидкости на горячие рабочие поверхности.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВА

Рабочие позиции рукоятки управления:

0 Выкл

1 Минимальная температура

2 ÷5 Промежуточные температуры

6 Максимальная температура

Включение

Поверните рукоятку управления в выбранное положение.
Загорается светодиод желтого цвета.

Выключение

Поверните рукоятку в положение “ 0 ”.
Светодиод желтого цвета гаснет при отключении всех рабочих поверхностей.

13 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

Изделие предназначено для приготовления пищи, размещенной на решетках, которые входят в комплект оборудования.

Во время работы духовки не оставляйте ее дверцу открытой или приоткрытой.
Изделие оснащено защитным термостатом с ручной переустановкой, прекращающим нагрев в том случае, если рабочая температура превышает максимальное допустимое значение.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВА

Для управления работой электрической печи служат две специальные рукоятки (для выбора типа нагрева и рабочей температуры). Желтый светодиод сигнализирует о работе нагревательных элементов.

Рабочие позиции рукоятки управления переключателя:

0 Выкл

Верхний нагрев

Нижний нагрев

Верхний и нижний нагревательный элементы

Рабочие позиции рукоятки управления термостата:

0 Выкл

110°C Минимальная температура

280°C Максимальная температура

Включение

Поверните рукоятку переключателя в выбранное рабочее положение.
Поверните рукоятку термостата в положение, соответствующее выбранной температуре приготовления.
Включается желтый светодиод.
Выключение желтого светодиода сигнализирует о достижении выбранной температуры.

Выключение

Поверните рукоятку термостата в положение "0".
Поверните рукоятку переключателя в положение “ 0 ”.

14 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Включение и выключение нагрева

Рабочие позиции рукоятки управления переключателя:

0 Выкл

1 Минимальная температура

6 Максимальная температура

Включение

Поверните рукоятку переключателя в выбранное рабочее положение.

Выключение

Поверните рукоятку термостата в положение "0".

(светодиод выключен).

15 ПЕРИОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед прекращением эксплуатации изделия на определенный период осуществите следующие операции:

Тщательно очистите изделие.
Протрите все поверхности из нержавеющей стали тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле, для образования защитной пленки.
Оставьте ванну открытой.
Закройте краны или выключите главные выключатели, расположенные над оборудованием.

После длительного периода отсутствия эксплуатации выполните следующие операции:

Тщательно проверьте изделие.
Включите электрическое изделие при минимальной температуре на 60 минут.

16 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

После установки, перехода на другой тип газа или проведения технического обслуживания проверьте исправность работы изделия. При обнаружении неисправностей см. соответствующий раздел «Устранение неисправностей».

ГАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Запустите изделие в соответствии с инструкциями и мерами предосторожности, приведенными в главе «ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ», и проверьте:

Давление подачи газа (см. следующую главу).
Корректность включения горелок и эффективность системы дымоотвода.

ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА

Используйте манометр с разрешением не менее 0,1 мбар.
Демонтируйте панель управления.
Извлеките крепежные винты из штуцера замера давления PP и подсоедините манометр.
Замеры необходимо осуществлять при включенном изделии.
ВНИМАНИЕ! Если давление подаваемого газа н укладывается в диапазон значений (мин. – макс.), указанных в таблице T2, прекратите эксплуатацию изделия и обратитесь в газовую службу.

Отсоедините манометр и до отказа затяните

герметизирующий винт на штуцере замера давления.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Запустите изделие в соответствии с инструкциями и мерами предосторожности, приведенными в главе «ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ», и проверьте:

Значения тока каждой фазы.
Корректность включения нагревательных элементов.

17 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

a. ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Пилотная горелка не зажигается

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Засор трубы или форсунки.
Выход из строя газового крана или газового клапана.

Пилотная горелка отключается во время эксплуатации

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Выход из строя или недостаточный разогрев термопары.
Некорректное подсоединение термопары к газовому крану или газовому клапану.
Рукоятка газового крана или газового клапана недостаточно нажата.

Основная горелка не включается (даже если зажжена пилотная горелка)

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Засор трубы или форсунки.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Выход из строя горелки (засорены отверстия выхода газа).

b. ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Пилотная горелка не зажигается

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Засор трубы или форсунки.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Некорректное подсоединение или выход из строя свечи зажигания.
Выход из строя зажигателя или провода свечи.

Пилотная горелка отключается во время эксплуатации

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Выход из строя или недостаточный разогрев термопары.
Некорректное подсоединение термопары к газовому крану или газовому клапану.
Рукоятка газового крана или газового клапана недостаточно нажата.

Основная горелка не включается (даже если зажжена пилотная горелка)

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Засор трубы или форсунки.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Выход из строя горелки (засорены отверстия выхода газа).

c. ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ

Пилотная горелка не зажигается

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Засор трубы или форсунки.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Некорректное подсоединение или выход из строя свечи зажигания.
Выход из строя зажигателя или провода свечи.

Пилотная горелка отключается во время эксплуатации

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Выход из строя или недостаточный разогрев термопары.
Некорректное подсоединение термопары к газовому крану или газовому клапану.
Рукоятка газового крана или газового клапана недостаточно нажата.

Основная горелка не включается (даже если зажжена пилотная горелка)

Возможные причины:

Недостаточное давление подачи газа.
Засор трубы или форсунки.
Выход из строя газового крана или газового клапана.
Выход из строя горелки (засорены отверстия выхода газа).

Нагрев не регулируется

Возможные причины:

Выход из строя газового клапана.

d. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Рабочая поверхность не нагревается.

Возможные причины:

Выход из строя изделия..

e. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

Изделие не нагревается.

Возможные причины:

Выход из строя термостата регулировки температуры.
Выход из строя нагревательных элементов.
Срабатывание предохранительного термостата.

Нагрев не регулируется

Возможные причины:

Выход из строя термостата регулировки температуры.

f. *ГРИЛЬ*

Гриль не включается.

Возможные причины:

Выход из строя термостата регулировки температуры.
Выход из строя нагревательных элементов.

18 ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

Перед выполнением любой операции отключите оборудование от сети электропитания (если присутствует).
После замены одного из компонентов газового контура убедитесь в отсутствии утечек в точках соединения данной детали с контуром.
После замены одного из компонентов электрической цепи убедитесь в правильности его подсоединения к электропроводке.

a. ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Замена газового крана.

Демонтируйте панель управления.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена пилотной горелки и термопары.

Демонтируйте панель управления.
Демонтируйте решетки и горелки.
Ослабьте 3 винта, закрепляющих трубку Вентури, и извлеките ее на 10 см.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

b. ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Замена газового крана и пьезоэлектрической зажигалки

Демонтируйте панель управления.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена основной горелки, пилотной горелки, термопары и свечи зажигания

Демонтируйте варочную поверхность.
Демонтируйте панель управления и внутренние защитные устройства.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

c. ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ

Замена газового клапана и пьезоэлектрической зажигалки

Демонтируйте панель управления.
Извлеките колбочку термостата из гнезда, расположенного с боку духовки.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена горелки

Демонтируйте под духовки и черепицу, размещенную над горелкой.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена пилотной горелки и свечи зажигания

Демонтируйте под духовки и черепицу, размещенную над горелкой.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена термопары

Демонтируйте панель управления.

Демонтируйте под духовки и черепицу, размещенную над горелкой.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

d. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Замена переключателя и светодиодного индикатора

Демонтируйте панель управления.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена варочной поверхности.

Демонтируйте панель управления и внутренние защитные устройства.
Remove and replace the component.Screw spacer M8 taken from the old part onto the new one.
Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse or- der.

e. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

Замена переключателя и светодиодного индикатора

Демонтируйте панель управления.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена рабочего термостата и предохранительного термостата.

Демонтируйте панель управления.
Извлеките колбочку термостата из гнезда, расположенного с боку духовки.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

Замена нагревательного элемента.

Демонтируйте под духовки (только для нижних нагревательных элементов).
Ослабьте винт, крепящий нагревательный элемент к духовке, и извлеките нагревательный элемент примерно на 10 см.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

d. *ГРИЛЬ*

Замена нагревательного элемента
Ослабьте винт, крепящий нагревательный элемент к духовке, и извлеките нагревательный элемент примерно на 5 см.
Демонтируйте и замените деталь.
Соберите все компоненты заново.

19 ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ

Проверьте состояние внутренних деталей изделия.
Удалите возможные загрязнения.
Проверьте и прочистите систему дымоотвода.

20 ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Газовый кран
Основная горелка
Пилотная горелка
Термопара

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Газовый кран
Основная горелка
Пилотная горелка
Термопара
Свеча зажигания
Пьезоэлектрическая зажигалка

ГАЗОВЫЕ ДУХОВКИ

Газовый клапан
Основная горелка
Пилотная горелка
Термопара
Свеча зажигания
Пьезоэлектрическая зажигалка

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Переключатель
Нагревательная плита
Светодиодный индикатор

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

Переключатель
Рабочий термостат
Предохранительный термостат
Нагревательный элемент
Светодиодный индикатор

ГРИЛЬ

Термостат регулировки температуры
Нагревательный элемент