

## 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.



**ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
ВСТРАИВАЕМЫЕ АРАСН CHEF LINE**

**РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
ВСТРАИВАЕМЫЕ АРАСН CHEF LINE**

**РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- 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.

### **РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ МЯГКОГО ЖЕЛЕЗА**

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

### **ХРОМИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

Очистите рабочую поверхность, поддерживая умеренную температуру изделия (примерно 80-100°C). Используйте ткань или губку, смоченную в воде с уксусом. Обильно ополосните поверхность и тщательно вытрите ее.

Не используйте металлическую стружку или абразивные порошки.

Не используйте хлорсодержащие химические вещества.

Не используйте острые инструменты, которые могут поцарапать или повредить поверхность.

### **ЛОТКИ ДЛЯ СБОРА ЖИРА**

Очистите поверхности от жира, масла и остатков пищи.

## **1 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА**

### **1.1 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ, УКОМПЛЕКТОВАННЫЕ КЛАПАНОМ**

#### **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.

## **2 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ И ИЗДЕЛИЯ**

### **2.1 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 (А).

## **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 10 см от ближайших стен. Данное расстояние может быть сокращено при наличии невозгораемых или утепленных стен.
- Выровняйте изделие при помощи регулировочных опорных ножек.
- Если настольное изделие весом менее 40 кг установлено отдельно, необходимо закрепить его с помощью фланцевых 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 (А).
- Придвиньте изделия друг к другу и выровняйте их рабочие поверхности по высоте (С).
- Соедините изделия, подтянув до отказа соединительную планку (В-D) при помощи шурупов в комплекте поставки.
- Ослабьте 2 передних шурупа (Е) и поворачивайте пластину (F), пока она не зацепит шуруп соседнего изделия.
- Затяните шурупы (Е).

## 6 СИСТЕМА ОТВОДА ДЫМА

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

### 6.1 ИЗДЕЛИЕ ТИПА "А1"

Изделие типа "А1" необходимо устанавливать под вытяжным зонтом для удаления дыма и пара, образующихся во время готовки.

### 6.2 ИЗДЕЛИЕ ТИПА "В21"

Изделие типа "В21" необходимо устанавливать под вытяжным зонтом.

### 6.3 ИЗДЕЛИЕ ТИПА "В11"

- Смонтируйте на изделие типа "В11"

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 тока 1мА/кВт.
- Используйте гибкий силовой маслостойкий кабель с резиновой изоляцией, характеристики которого должны соответствовать типу H05RN-ФилиH07RN-Ф. 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 таблице Т1 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 газу, 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 А.

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 ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С КРАНОМ**

### **8.1.1 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ И РЕГУЛИРОВКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУШНОГО ПОТОКА**

Демонтируйте панель управления.  
Демонтируйте форсунку UM и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.  
Затяните форсунку UM до отказа.  
Ослабьте винт V и установите аэратор на расстоянии А, как указано в таблице Т1.  
Затяните винт V 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.  
Демонтируйте патрубок R.  
Демонтируйте форсунку UP и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.  
Затяните патрубок R до отказа.  
Соберите все компоненты заново.

## **8.2 ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С КЛАПАНОМ**

### **8.2.1 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ И РЕГУЛИРОВКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУШНОГО ПОТОКА**

Демонтируйте панель управления.  
Демонтируйте форсунку UM и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.  
Затяните форсунку UM до отказа.  
Ослабьте винт V и установите аэратор на расстоянии А, как указано в таблице Т1.  
Затяните винт V до отказа.  
Соберите все компоненты заново.

### **8.2.2 ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ**

Демонтируйте панель управления.  
Демонтируйте патрубок R.  
Демонтируйте форсунку UP и замените ее одним из типов, указанных в таблице Т1.

Затяните патрубок R до отказа.  
Соберите все компоненты заново.

## 9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ С КРАНОМ

Изделие предназначено для приготовления прямым методом продуктов, размещенных на рабочей поверхности (бифштексов, гамбургеров, рыбы, овощей и т.д).

Запрещается использовать изделие для разогрева кастрюль или сковород.

Несколько раз в день следует опорожнять лоток для сбора жира.

Внимание: соблюдайте осторожность при перемещении лотка во избежание получения ожогов горячим маслом.

### ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Рабочие позиции рукоятки управления газовым краном:

- Выкл
- ★ Включение пилотной горелки
- 🔥 Минимальное пламя
- 🔥 Максимальное пламя

### Включение пилотной горелки

Нажмите и поверните рукоятку в позицию "★".

Нажмите рукоятку до упора и включите пилотную горелку при помощи пьезоэлектрической зажигалки.

Удерживайте рукоятку нажатой в течение 20 секунд, затем отпустите ее. Если пилотная горелка отключится, повторите операцию.

Проверить работу пилотной горелки можно через смотровое отверстие, предварительно удалив лоток для сбора жира.

Для включения пилотной горелки поднесите к ней спичку, предварительно удалив лоток для сбора жира.

### Включение основной горелки

Поверните рукоятку из поз★ в поз. "🔥".

Поверните рукоятку в любую позицию между 🔥 и

🔥 в зависимости от выбранной температуры готовки.

### Выключение

Для выключения основной горелки поверните рукоятку в поз. "★".

Для выключения пилотной горелки нажмите и поверните рукоятку в поз. "●".

## 10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ С КЛАПАНОМ

Изделие предназначено для приготовления прямым

методом продуктов, размещенных на рабочей поверхности (бифштексов, гамбургеров, рыбы, овощей и т.д).

Запрещается использовать изделие для разогрева кастрюль или сковород.

Соблюдайте особую осторожность при работе с изделием с хромированной поверхностью.

Удаляйте остатки пищи сразу после каждой готовки.

Вовремя приготовления пищу необходимо перемешивать только специальным скребком (для гладкой рабочей поверхности) или специальной зубчатой лопаточкой (для рифленой рабочей поверхности).

Изделие оснащено защитным термостатом с ручной переустановкой, прекращающим нагрев в том случае, если рабочая температура превышает максимальное допустимое значение.

Несколько раз в день следует опорожнять лоток для сбора жира.

Внимание: соблюдайте осторожность при перемещении лотка во избежание получения ожогов горячим маслом.

### ВКЛЮЧЕНИЕ И ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Рабочие позиции рукоятки управления газового клапана:

- Выкл
- ★ Включение пилотной горелки

90 Минимальная температура готовки

280 Максимальная температура готовки

### Включение пилотной горелки

Нажмите и поверните рукоятку в позицию "★".

Нажмите рукоятку до упора и включите пилотную горелку при помощи пьезоэлектрической зажигалки.

Удерживайте рукоятку нажатой в течение 20 секунд, затем отпустите ее. Если пилотная горелка отключится, повторите операцию.

Проверить работу пилотной горелки можно через смотровое отверстие, предварительно удалив лоток для сбора жира.

Для включения пилотной горелки поднесите к ней спичку, предварительно удалив лоток для сбора жира.

### Включение основной горелки

Поверните рукоятку в положение, соответствующее выбранной температуре готовки.

### Выключение

Для выключения основной горелки поверните рукоятку в поз. "★".

Для выключения пилотной горелки нажмите и поверните рукоятку в поз. "●".

## 11 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Изделие предназначено для приготовления прямым

методом продуктов, размещенных на рабочей поверхности (бифштексов, гамбургеров, рыбы, овощей и т.д).

Запрещается использовать изделие для разогрева кастрюль или сковород.

Соблюдайте особую осторожность при работе с изделием с хромированной поверхностью.

Удаляйте остатки пищи сразу после каждой готовки. Во время приготовления пищу необходимо перемешивать только специальным скребком (для гладкой рабочей поверхности) или специальной зубчатой лопаточкой (для рифленой рабочей поверхности).

Изделие оснащено защитным термостатом с ручной переустановкой, прекращающим нагрев в том случае, если рабочая температура превышает максимальное допустимое значение.

Несколько раз в день следует опорожнять лоток для сбора жира.

Внимание: соблюдайте осторожность при перемещении лотка во избежание получения ожогов горячим маслом.

### **ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВА**

Рабочие позиции рукоятки управления термостата:

0 Выкл

110 Минимальная температура

280 Максимальная температура

#### **Включение**

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 поз. "0".

Выключается желтый светодиод.

### **12 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.

### **13 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 РР и подсоедините манометр.

Замеры необходимо осуществлять при включенном изделии.

**ВНИМАНИЕ!** Если давление подаваемого газа не укладывается в диапазон значений (мин. – макс.), указанных в таблице Т2, 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.

### **14 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

#### **а. ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С КРАНОМ**

##### **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 клапану.

Рукоятка газового крана или клапана недостаточна нажата.

**Основная горелка не включается (даже при включенной пилотной горелке)**

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 ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С КЛАПАНОМ**

**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 клапану.  
Рукоятка газового крана или клапана недостаточна нажата.

**Основная горелка не включается (даже при включенной пилотной горелке)**

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.

**c. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**

**Изделие не обеспечивает нагрев**

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.

**15 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 ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С КРАНОМ**

**Замена газового крана**

Демонтируйте панель управления.  
Демонтируйте и замените деталь.  
Установите все детали на прежнее место. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

**Замена горелки, пилотной горелки, термопары, пьезозажигалки и свечи зажигания.**

Демонтируйте панель управления.  
Демонтируйте и замените деталь.  
Установите все детали на прежнее место. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

**b. ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С КЛАПАНОМ**

**Замена газового клапана и предохранительного термостата**

Демонтируйте панель управления.  
Извлеките колбочку термостата из гнезда, расположенного на дне плиты.  
Демонтируйте и замените деталь.

Полностью вставьте колбочку термостата в гнездо, закрепленное на дне плиты.  
Установите все детали на прежнее место. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

**Замена горелки, пилотной горелки, термопары, пьезозажигалки и свечи зажигания.**

Демонтируйте панель управления.  
Демонтируйте и замените деталь.  
Установите все детали на прежнее место. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

**c. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**