

Zigmund & Shtain

RU **Независимые газовые рабочие поверхности**
Инструкция по: Установке – Уходу – Применению

GB **BUILT-IN HOBS**
Operating instructions for Installation - Maintenance - Use

GN 17.451

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании. Любой ремонт или наладка, в которых возникнет необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью. Поэтому рекомендуем Вам всегда обращаться в магазин, в котором Вы приобрели прибор или же в ближайший авторизованный сервисный центр, сообщая характер неисправности и модель приобретенного Вами бытового прибора. Помните, что оригинальные запчасти можно приобрести только в наших сервисных центрах. Остатки упаковки не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность. В целях сохранения окружающей среды сдайте остатки упаковки в пункты сбора вторсырья.



Символ  на оборудовании или упаковке указывает на то, что прибор не должен рассматриваться как обычный бытовой мусор и его необходимо отнести в специально предназначенные сборные пункты вторичной переработки электрического и электронного оборудования. Позаботившись о вторичной переработке прибора соответствующим образом, вы помогаете сократить загрязнение и предотвратить разрушение окружающей среды, а также предотвратить отравления веществами и, как следствие, возникновение проблем со здоровьем, которые проистекают от неадекватной переработки отходов. Для более подробных сведений о переработке такого типа отходов, обратитесь в отдел городского управления, местный сборный пункт вторичной переработки или в магазин, в котором было приобретено оборудование.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие предупреждения и рекомендации

стр. 2-5

Инструкции по эксплуатации:

Описание основных элементов и частей рабочей поверхности

стр. 6

Газовые горелки (настройка, поджиг, рекомендации)

стр. 7-8

Обслуживание и уход

стр. 9

Инструкции по установке:

Установка и подключение газа

стр. 10-11

Подключение к электросети

стр. 12

Настройка горелок на различные типы газа

стр. 13-15

Инструкции по монтажу

стр. 16-17

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем Вам благодарность за выбор нашей продукции. Прибор прост в применении; перед установкой и использованием изделия следует внимательно прочитать данное руководство. В нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

ВНИМАНИЕ: Во время работы нагревательные элементы и некоторые доступные части изделия сильно нагреваются. Будьте внимательны. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам. Не допускать нахождения вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет, если они находятся без присмотра.

ВНИМАНИЕ: Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

ВНИМАНИЕ: Не оставляйте прибор без

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира и масел, что может привести к возникновению пожара.

ВНИМАНИЕ: Не пытаться ни в коем случае погасить пламя/пожар водой: выключить прибор и накрыть пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.

ВНИМАНИЕ: Не кладите на прибор предметы из воспламеняющихся материалов, возможен риск возгорания.

ВНИМАНИЕ: В случае появления трещин на стеклянной или стеклокерамической поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

Не чистите прибор пароочистителем!

Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передается вместе с прибором.

Данное руководство действительно исключительно для стран назначения, обозначения которых приведены на обложке и на приборе.

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Применяйте изделие для приготовления и разогрева пищевых продуктов. Применение не по

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

назначению строго запрещено.

Установку прибора должны проводить исключительно компетентные и квалифицированные специалисты, осведомленные о действующих нормах на монтаж оборудования.

Перед проведением любой операции по обслуживанию или очистке, следует отключить прибор от источника питания и дождаться его охлаждения.

Перед подключением прибора к сети питания, следует убедиться, что оборудование настроено на определенный тип поставляемого газа (см. соответствующий параграф).

При зажженной конфорке проконтролируйте равномерность пламени.

При случайном отключении конфорки, выключите ее при помощи ручки управления. Повторите поджиг спустя минуту.

Перед снятием кастрюль советуется выключить соответствующий нагревательный элемент.

Не пытайтесь самостоятельно заменить сетевой шнур прибора. Для его замены обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.

Использование газового оборудования вызывает появление тепла и влаги в помещении. Поэтому необходимо обеспечить качественное проветривание помещения, оставляя открытыми вентиляционные отверстия или устанавливая вытяжное устройство с отводящей трубой.

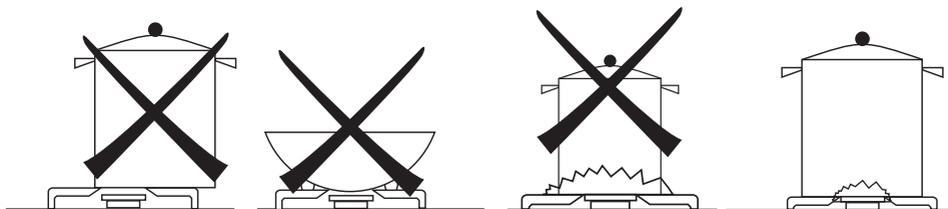
Длительное использование газового оборудования влечет за собой дополнительное проветривание (открытие окна или увеличение объема принудительной вентиляции).

Не ставить на конфорки или на электроплитки кастрюли с поврежденным или неровным дном, во избежание явлений опрокидывания или переливания жидкости через край.

Рекомендуется использовать посуду с диаметром дна соответствующим диаметру зоны нагрева. Не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра зоны нагрева и не зажигать зоны нагрева без установленной посуды.

Не ставить на поверхность нагрева кастрюли с поврежденным или неровным дном, во избежание явлений опрокидывания или переливания через край жидкости. Не включать зоны нагрева без посуды.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



Для проведения ремонта следует всегда обращаться в сервисный центр и заменять детали только оригинальными. Ремонт, осуществленный неподготовленным специалистом, может нанести ущерб.

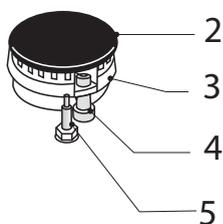
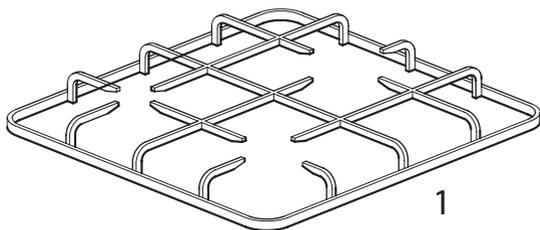
Прибор выключен тогда, когда все ручки включения установлены в положение 0/●.

Данное оборудование произведено в соответствии с Директивами/Регламентами:

- 2006/95/EC (в отношении устройств низкого напряжения)
- 2004/108/EC (в отношении электромагнитной совместимости)
- 1935/2004 (в отношении материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/EC (в отношении отходов электрического и электронного оборудования RAEE)
- 2009/125/EC (в отношении изделий, потребляющих энергию EuP)
- 2011/65/EC (в отношении ограничения использования опасных веществ RoHS)
- 1907/2006 (в отношении химических веществ REACH)
- 2009/142/EC (в отношении газовых приборов)

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание основных элементов и частей рабочей поверхности



1 = Решетка

2 = Крышка горелки

3 = Рассекатель пламени

4 = свеча поджига конфорки

5 = система безопасности "газ-контроль" (в моделях с системой безопасности)

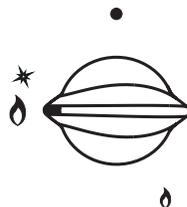
6 = ручка управления газовой конфоркой

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

На панели управления рабочей поверхности расположены ручки регулирования работой газовых горелок.

Газовые горелки (настройка, поджиг, рекомендации)

Что бы зажечь конфорку, нажмите на соответствующую ручку управления горелкой и в нажатом положении поворачивайте ее против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя». На моделях, оборудованных системой безопасности «Газ контроль» для включения горелки держите ручку нажатой примерно 3-4 секунды, пока горелка не загорится. Затем можно отрегулировать мощность пламени, вращая ручку против часовой стрелки к позиции «Слабое пламя».



Что бы выключить конфорку, поверните ручку по часовой стрелки в позицию ● .

РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае проблем с электроэнергией можно зажечь конфорку без использования электроподжига, при помощи спички или зажигалки.

Предохранительный клапан системы безопасности прекращает подачу газа при случайном тушении пламени.

Устройство электроподжига конфорки не должно быть задействовано более 15 секунд.

Если горелка случайно погаснет, выключите газ ручкой управления и подождите не менее минуты, прежде чем снова зажечь.

Регулируйте мощность пламени в зависимости от своих потребностей.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендации о газовых горелках

Для снижения расхода газа, рекомендуется использовать посуду с дном, подходящим по диаметру конфорок, избегая выступа горящего пламени за пределы дна (см. таблицу касающуюся применяемой посуды). Применяйте посуду с плоским дном.

Также, в момент начала кипения жидкости, рекомендуется отрегулировать пламя на более низкий уровень, достаточный для поддержки уровня кипения. Будьте особенно осторожны в процессе приготовления пищи с использованием масел так как в случае сильного перегрева возможно возгорание.

Убедитесь, что посуда не выступает за края поверхности и не заполняют панель управления.

Таблица посуды (использовать посуду с плоским дном)

Тип конфорки:	Мин. диам. посуды, мм:	Макс. диам. посуды, мм:
Вспомогательная (диам. 55 мм)	90	160
Стандартная (диам. 75 мм)	130	180
Высокой мощности (диам. 100 мм)	150	240
С тройным пламенем (диам. 105 мм)	150	240

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Обслуживание и уход

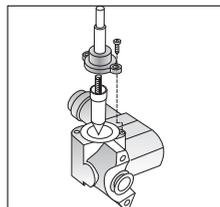
Не использовать паровую очистку оборудования

Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети. Рекомендуется мыть эмалированные детали теплой мыльной водой без использования абразивных порошков и средств, которые могут повредить эмаль. Съемные части горелок следует регулярно промывать теплой водой с мылом. Пригоревшие остатки пищи нужно удалять, так как могут засорить отверстия подачи пламени. Тщательно промывать водой детали из нержавеющей стали, затем вытереть мягкой сухой тряпкой. Для мытья электрической поверхности используйте влажную губку: не используйте большое количество воды, так как при попадании внутрь прибора вода может повредить электрические компоненты. Эмалированные решетки можно мыть в посудомоечной машине. Для устранения устойчивых пятен применяйте обычные неабразивные моющие средства, специально предназначенные средства, находящиеся в продаже или теплый уксус. Протереть стеклянную поверхность горячей водой избегая применения шероховатых тканей.

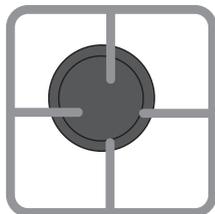
Не используйте металлические скребки и моющие средства, содержащие кислоты. Во избежание трудностей с электроподжигом, периодически очищайте свечи поджига конфорки (керамика и электрод).

Периодически или при наличии чрезмерного сопротивления речек к вращению, выполнить смазку вентиляей со стороны квалифицированного персонала.

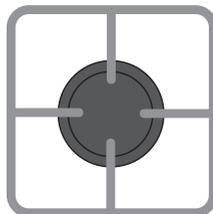
При возникновении любых неисправностей во время пользования прибором, обращайтесь за помощью только к квалифицированным специалистам.



Важно: В СЛУЧАЕ УСТРАНЕНИЯ ГОРЕЛОК ДЛЯ ЧИСТКИ, РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВЕРИТЬ ВЕРНУЮ УСТАНОВКУ ВСЕХ ЭЛЕМЕНТОВ ДО ВКЛЮЧЕНИЯ ГОРЕЛОК. РЕКОМЕНДУЕТСЯ, ВСЛЕДСТВИЕ СНЯТИЯ РЕШЕТОК ДЛЯ МЫТЬЯ И/ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОВЕРИТЬ НАЛИЧИЕ РЕЗИНОВЫХ ШАЙБ И ПРАВИЛЬНО УСТАНОВИТЬ НА МЕСТО РЕШЕТКИ, ГАРАНТИРУЯ ИХ УСТОЙЧИВОСТЬ.



НЕТ



ДА

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Ниже приведены инструкции по подключению оборудования к газу, предназначенные квалифицированным специалистам. Подключение, наладка и обслуживание должно выполняться в соответствии с действующими стандартами.

Установка

Данная варочная поверхность не оборудована каким-либо устройством для очистки продуктов сгорания.

Установка и эксплуатация поверхности должны производиться в помещениях с постоянной вентиляцией, в соответствии с действующими нормами UNI - CIG 7129 и 7131. Естественный приток воздуха должен поступать через постоянные отверстия, расположенные на стенах подлежащего вентиляции помещения и выходящие наружу, или с помощью отдельных или коллективных разветвленных вентиляционных каналов. Сечение трубы вентиляционного отверстия должно быть не менее 100 см^2 и не могут случайно засоряться (защитные ограждения решетками или металлическими сетями). В случае установки поверхности без системы безопасности "газ-контроль", сечение трубы вентиляционного отверстия удваивается до минимального размера равного 200 см^2 .

Притока воздуха можно достичь и окольными путями, посредством смежных комнат, которые оснащены прямым путем вентиляции, не являются помещениями с опасностью пожара и не является спальней. Поток воздуха между смежной комнатой и помещением установки должен осуществляться свободно посредством постоянных отверстий (получаемых, при надобности, расширяя зазор между дверью и полом).

В помещении установки оборудования нужно предусмотреть систему для удаления продуктов сгорания наружу, получаемую с помощью вытяжки или электровентилятора, срабатываемого при включении прибора.

Подключение газа

Оборудование следует подключить к газовой сети или к газовому баллону в соответствии с действующими нормами (UNI - CIG 7129 и 7131) и убедившись, что оно отрегулировано к типу используемого газа.

Оборудование разработано для работы с газом указанным на заводской этикетке, расположенной на упаковке и на задней стенке прибора.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

При несоответствии типов газа следует заменить жиклер горелок (в поставке) на подходящий к используемому газу, не забывая заменить наклейку с настройками газа (прилагается в поставке) и удаляя предыдущую.

Для выполнения данной операции квалифицированному специалисту нужно придерживаться инструкций параграфа "Настройка горелок на различные типы газа".

Для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в таблице "характеристики горелок и жиклеров". Если оборудование подключено к газовому баллону с сжиженным газом, убедитесь, что регулятор давления баллона соответствует действующим установочным стандартам.

Подключение газа (UNI - CIG 7129)

Подключение к системе газа выполняется посредством негибкой металлической трубы (медной или стальной) или гибкой трубы из нержавеющей стали (UNI - EN14800) не подвергая прибор нагрузке.

Труба подачи газа в прибор оборудована гайкой к которой присоединяется коленчатый фитинг (в поставке; резьба 1/2 газ цилиндрический метчик), поворачиваемый на основе потребностей монтажа. С противоположной стороны от коленчатого фитинга подсоединяется негибкая или гибкая металлическая подводящая труба (макс. длина 2м). Установить с двух концов коленчатого фитинга уплотнительные прокладки, поставляемые с прибором, в соответствии с действующими нормами. В случае демонтажа и повторного монтажа этих деталей, обязательно замените прокладки на новые.

После установки прибора, убедитесь, что газовый шланг не прижат или поврежден подвижными деталями.

Важно: после подключения оборудования проверьте все места соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

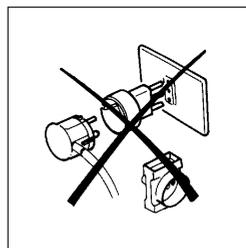
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор, оборудованный трехжильным питающим кабелем, подключается к сети переменного тока, напряжение которого должно соответствовать данным, приведенным в табличке "характеристик оборудования" расположенной в конце инструкции и на оборудовании. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

Оснастите питающий кабель вилкой, выдерживающей нагрузку приведенную на табличке "технические характеристики оборудования". В случае подключения оборудования к сети (без вилки) необходимо установить многолинейный автоматический переключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Перед подключением к электросети убедитесь, что:

- электрический счетчик, предохранитель, линия питания и розетка смогут выдержать максимальную нагрузку прибора (см. табличку с техническими характеристиками оборудования).
- система питания оборудована заземлением в соответствии с действующими нормами.
- обеспечен свободный доступ к многолинейному переключателю и розетке после установки.
- после подключения к электросети питающий кабель не подвержен нагреванию.
- не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреву и перегоранию оборудования.



Если под варочной поверхностью устанавливается духовой шкаф, подключение к электросети производится отдельно, как для упрощения извлечения оборудования, так и для электрической безопасности.

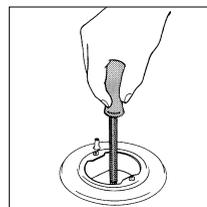
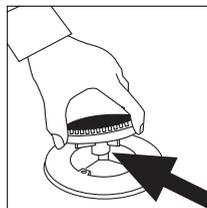
Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный в результате неправильного подключения или монтажа. Все операции по монтажу и подключению к электросети должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с правилами, действующими в стране установки.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Настойка горелок на различные типы газа

Для того, чтобы подготовить рабочую поверхность к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку на дне изделия и на упаковке), нужно выполнить следующие действия:

- снять решетки
- снять крышки конфорок и рассекатели пламени
- вывернуть и снять жиклеры 7 мм торцевым ключом
- и заменить их на подходящие, поставляемые вместе с оборудованием (см. таблицу характеристик горелок и жиклеров)
- собрать все компоненты в обратном порядке, не забывая заменить наклейку с описанием типа используемого газа (прилагается в поставке).



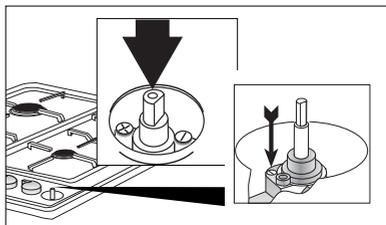
Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить, соответствующий стандартам, регулятор давления на входном трубопроводе (проходимый газ).

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Регулировка минимума для горелки

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе производителя. Вследствие замены жиклера или при особых условиях давления в сети, понадобится заново отрегулировать минимум. Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:

- зажечь конфорку
- повернуть ручку управления до позиции минимума
- снять ручку (и, если установлена, промежуточную прокладку)
- установить отвертку необходимых размеров и вращать регулировочный винт расположенный сбоку или внутри стержня регулятора пока пламя не станет малым, но устойчивым
- установить ручку на место и проверить, чтобы при быстром повороте ручки от максимального к минимальному пламени конфорка не гаснет
- в случае горелок оборудованных предохранительным клапаном убедиться, что полученной настройки достаточно для поддержания нагрева термопары. В ином случае, увеличьте минимальный уровень пламени.



Регулировка минимума для сжиженного газа

Для настройки минимума сжиженным газом нужно полностью завинтить по часовой стрелке винт, установленный внутри или сбоку стержня клапана.

Все приведенные выше действия могут осуществляться независимо от установки или крепления варочной поверхности к мебели.

ГОРЕЛКИ НЕ ТРЕБУЮТ РЕГУЛИРОВКИ ПОДАЧИ ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Характеристики горелок и жиклеров

КАТ. II 2H3 +

Тип конфорки:	Диам. мм	Тепловая мощ-ть, Квт*		Сжиженный газ		Природный газ	
		номин.	уменьш.	Отверстие 1/100 мм G30-G31	Жиклер 1/100 мм	Отверстие 1/100 мм G20	Жиклер 1/100 мм
С тройным пламенем (диам. 105 мм)	55	G20=2,5 G30=2,6	1,2	182-179	82	238	115
Высокой мощности (диам. 100 мм)	44	3	0,9	218-214	85	286	115
Стандартная (диам. 75 мм)	34	1,75	0,6	127-125	65	167	95
Вспомогательная (диам. 55 мм)	29	1	0,45	73-71	50	95	69
Минимальное давление подачи, мбар (1 мбар = 10,197 мм H ₂ O)				G30=28-30 G31=37		G20=20	
*сухой газ при 15гр. и давлении 1013 мбар							

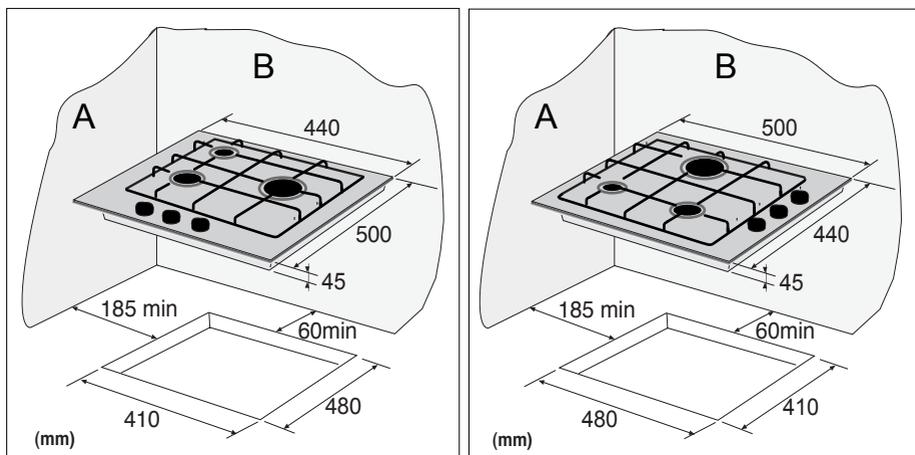
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Инструкции по монтажу

Оборудование принадлежит классу 3. Может крепиться только посредством единственной боковой стенки (справа или слева от поверхности) высотой выше варочной поверхности с установкой на расстоянии как указано на рисунке.

Рабочую поверхность можно встраивать в мебель, стенки которой выдерживают нагрев температуры на 65°C выше комнатной (UNI EN 30-1-1 и/или CEI EN 60335-2-6).

Не устанавливайте оборудование вблизи легковоспламеняющихся материалов (напр.: шторы, канва и т.п.).



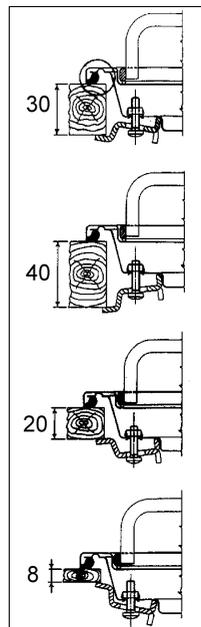
A = возможная боковая стенка

B = возможная задняя стенка

На рисунке представлены размеры минимальных расстояний между плитой и задней и боковыми стенками столешницы, которые необходимо соблюсти при встраивании.

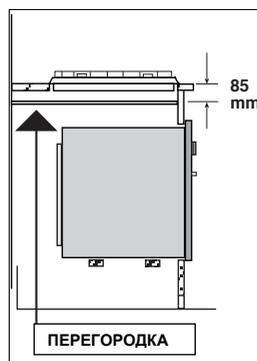
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Перед встраиванием по периметру поверхности необходимо проложить самоклеющуюся прокладку (прилагается).
- Аккуратно поместить поверхность в вырез на столешнице.
- Закрепить поверхность при помощи специальных креплений. Натяжения винтов достаточно для разреза уплотнительной замазки чтобы с легкостью удалить излишки.



Предупреждения

Висячая настенная мебель над рабочей поверхностью должен устанавливаться на расстоянии не менее 600 мм. Во избежание перегрева, даже в том случае, если под рабочей поверхностью не установлен духовой шкаф, необходимо наличие свободного пространства под поверхностью.



Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention. For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment. The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

TABLE OF CONTENTS

GENERAL WARNINGS	pag. 2-4
Instructions for use:	
• Description of the main parts of the appliance	pag. 5
• Gas burners (operation, lighting, advice)	pag. 6-7
• Maintenance and cleaning	pag. 8
Instructions for installation:	
• Positioning and gas connection	pag. 9-10
• Electrical connection	pag. 11
• Adaptation to different types of gas	pag. 12-14
• Instructions for building in the units	pag. 15-16

General warnings

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Take care and do not touch the heating elements. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

WARNING: Do not leave a hob unattended when fat or oil is being used. This could be dangerous and cause a fire.

WARNING: NEVER attempt to put out a fire/flames with water. Switch off the appliance

General warnings

and cover the flame with a lid or a blanket made of fire-retardant material for example.

WARNING: Fire risk. Do not leave objects on the surface of the hob.

WARNING: If the glass or glass-ceramic surface is cracked, switch off the appliance to prevent the risk of an electric shock.

The appliance cannot be switched on by an external timer or a separate remote control.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

These instructions are only applicable in countries whose pictograms appear on the cover and on the appliance itself.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

Before you switch on the appliance, make sure that it has been correctly regulated for the type of gas available in your area (consult the relative section).

When you turn on the burners, always make sure that the flame is regular.

If a burner goes out accidentally, turn off the control knob and wait at least one minute before turning it on again.

It is advisable to switch off the relative heating element before you remove the saucepans.

General warnings

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

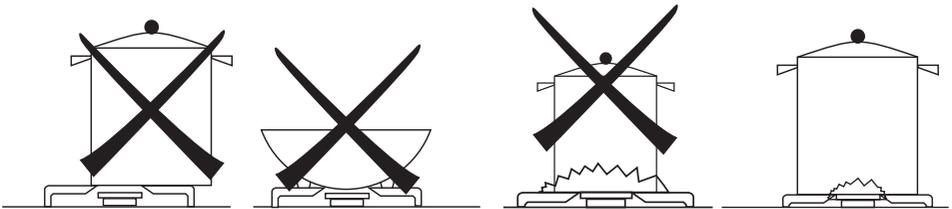
When used, gas-fired appliances produce heat and humidity in the room where they are installed. Make sure that this room is properly ventilated by keeping the natural air vents open or by installing a extractor hood with exhaust duct.

Additional ventilation may be required (by opening a window or increasing the degree of forced ventilation) when gas-fired appliances are used for long periods of time.

Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the burner or electric hotplates. They could overturn or overflow and cause accidents.

Always use saucepans with suitable diameters for the cooking zones. Never use pans with smaller diameters than the cooking zones and never switch on the cooking zones without pans on them.

Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the heating surfaces. They could overturn or overflow and cause accidents. Do not switch on the cooking zones without saucepans on them.



Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

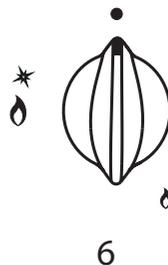
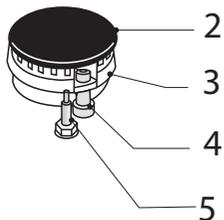
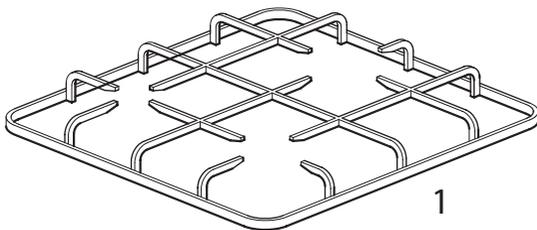
The appliance is switched off when all its knobs have been turned to position 0 / ● .

This appliance conforms to the following Directives/Regulations:

- 2006/95/EC (low voltage appliances)
- 2004/108/EC (electromagnetic compatibility)
- 1935/2004 (parts designed to contact food substances)
- 2002/96/EC (WEEE)
- 2009/125/EC (EuP)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)
- 2009/142/EC (gas-fired appliances)

Instructions for use

Description of the main parts of the appliance



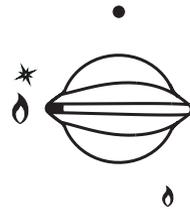
- 1 = grid
- 2 = cover
- 3 = spreader
- 4 = ON spark plug
- 5 = safety valve (for models equipped with a safety valve)
- 6 = knob for burner ignition and adjustment

Instructions for use

The hob control area houses the devices and knobs for operation of the gas burners.

Operation of gas burners

In order to ignite a burner, it is necessary to depress the knob while rotating it anti-clockwise, till the index is aligned with the position corresponding to the maximum gas delivery (i.e. the large flame symbol). As far as the models equipped with a safety valve are concerned, once the flame is lit hold the knob depressed for about 3-4 seconds, till the device keeps the burner automatically lit. At this moment it is possible to adjust the flame intensity by rotating the knob anticlockwise from such maximum position to the minimum one (i.e. the small flame symbol).



In order to turn the burner off, rotate the knob clockwise bringing the index back to the position corresponding to the closure symbol ●.

RECOMMENDATIONS

In case of electric power failure, it is necessary to carry out the above-described operations by putting a gas lighter or a flame near the burner (in such an event, pay the utmost attention not to burn yourself).

The safety valve (for models where such item is provided) intervenes in case of accidental flame failure, blocking the gas delivery (e.g.: air draughts, spillage of liquids, etc.).

In any case, the ignition device must not be actuated for longer than 15 seconds.

Should the ignition manoeuvre fail, or should the burner be accidentally turned off, immediately close the actuation knob and repeat the ignition after one minute at least.

Once the ignition has taken place, adjust the flame according to your needs.

Instructions for use

Advice on the use of gas burners

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the Container Table). Use only flat-bottomed pans.

As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.

Take care that the containers don't escape from the edges of the plan and don't invade the control panel.

Container table (use flat-bottomed saucepans)

Burners (heights cover) mm	Ø min. Saucepan (mm)	Ø max. Saucepan (mm)
Auxiliary (Ø = 55)	90	160
Medium quick (Ø = 75)	130	180
Quick (Ø = 100)	150	240
Triple ring (Ø = 105)	150	240

Instructions for use

Maintenance and cleaning

Do not use jet of steam for cleaning.

Before any operation disconnect the appliance electrically. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products.

Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent being sure to remove any deposits which could block the flame outlet. Rinse the stainless steel parts well with water and dry them with a soft cloth.

To clean the hob use slightly damp sponges and wiping cloths: if too much water is used it could penetrate the internal parts and damage electrical parts.

The grids of the hob can be washed in the dishwasher.

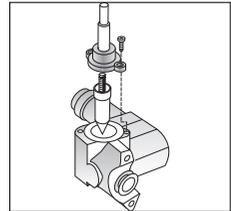
For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market or a little hot vinegar. Clean the glass hob with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Do not use stainless steel pads or acids for cleaning.

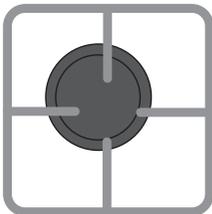
To prevent lighting difficulties, carefully clean the lighting spark plugs regularly (ceramic and electrode).

Periodically, or if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps.

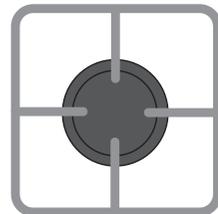
Contact a qualified engineer to deal with any other problems which may arise during use.



Important. IN CASE OF BURNERS REMOVAL FOR CLEANING PURPOSES, WE RECOMMEND TO MAKE SURE THAT ALL PARTS ARE CORRECTLY POSITIONED BEFORE IGNITING THE BURNERS AGAIN. AFTER A POSSIBLE GRID REMOVAL FOR CLEANING AND/OR MAINTENANCE NEEDS, WE RECOMMEND TO VERIFY THE PRESENCE OF SUCH RUBBER PADS AND TO PUT THE GRIDS BACK IN THEIR STABLE AND CENTRED CORRECT POSITION.



NO



YES

Instructions for installation

Below we give the instructions for qualified installers so that the installation, setting and maintenance operations are performed correctly and according to the regulations in force.

Positioning

This appliance isn't connected to any scavenging devices of combustion products.

The appliance can only be installed and operate in permanently ventilated rooms according to the local regulations in force.

The natural flow of air must be direct through permanent holes made in the walls of the room to be ventilated leading to the outside, or through single or collective branched ventilation ducts.

The ventilation openings must have a effective cross-section of at least 100 cm² and must be protected against accidental blocking (protection with metal grills or grids). For appliances without safety valve on the hob, the opening section is doubled with a minimum of 200 cm².

There may also be an indirect flow of air from rooms next to that where the appliance is installed, as long as these rooms have direct ventilation, there is no fire risk in these rooms and they are not bedrooms.

The flow of air between adjacent room and the room where it is installed must be free through permanent openings (which may be obtained by making the gap between door and floor larger).

In the room where it is installed there must be a system for leading the combustion fumes to the outside. This may be with a hood or an electric fan which switches on when the appliance is switched on.

Gas connection

The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards in force and after checking that it is adjusted for the type of gas available.

The appliance is set up to operate with the gas specified on the calibration label placed both on the packaging and on the back of the appliance.

When the type of gas available does not correspond to that for which the appliance is set up, replace the corresponding injectors (provided), being careful to put on the new calibration label (provided) and remove the old one.

Instructions for installation

To perform these operations the qualified installer will follow the indications given in the "Adaptation to the various types of gas" section.

For safety operation make sure that the supply pressure respects the values given in the "Table of burner and injector characteristics".

If the appliance is supplied with liquid cylinder gas, make sure that the cylinder pressure regulator conforms to the local regulations in force.

The appliance must be connected to the gas system by a rigid metal pipe (copper or steel) or continuous wall stainless steel flexible hose in such a way that the appliance is not stressed in any way.

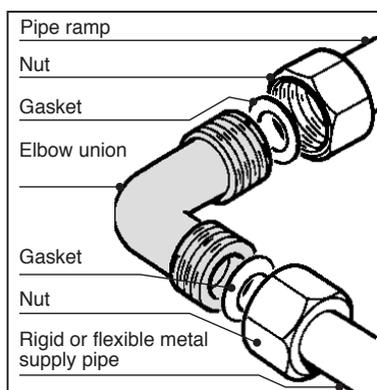
The appliance gas inlet tube has an end nut to which is connected the elbow union (supplied; 1/2 thread male gas). It can be turned depending on installation needs.

The rigid or flexible metal supply pipe (l max = 2mt) is connected to the part opposite the elbow union. Remember to put the gaskets supplied at the two ends of the elbow union.

When these parts are disassembled and reassembled, always replace the gaskets with new ones.

Once the appliance is installed, check that the gas pipe is not pinched or damaged by mobile parts.

Important: when installation is complete, check that all the gaskets are leaktight using a soap-based solution, never a flame.



Instructions for installation

ELECTRICAL CONNECTION

The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and voltage indicated on the “rating plate of the product “ report at the end of the instruction manual and on the product.

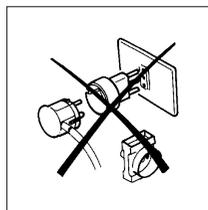
The grounding conductor of the cable is marked with the colours yellow/green.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- the electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- the supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- the socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation.
- after carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.



When the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately, to make it easier to take the appliances out and for electrical safety.

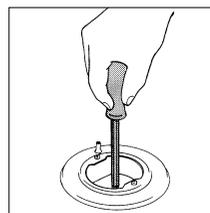
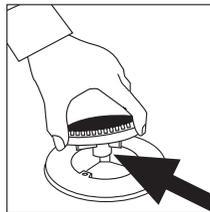
The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

Instructions for installation

Adaptation to different types of gas

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see label on both the packaging and the bottom of the appliance) proceed as follows:

- remove the grids
- remove the covers and the spreaders
- with a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors.
- replace the injectors with those supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics Table)
- replace the various parts proceeding in reverse.
Remember to replace the old rating plate with the new one (supplied).



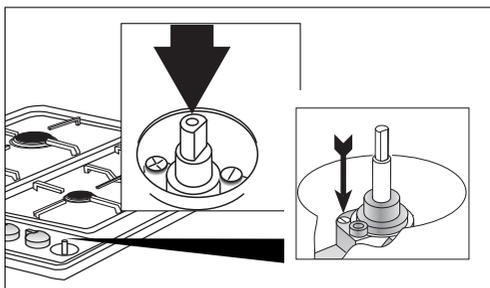
Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.

Instructions for installation

Setting the minima

The flame on the small output is regulated in the factory. When the injectors have been replaced or there are special mains pressure conditions, it may be necessary to regulate the minimum again. The operations necessary to perform this operation are the following:

- light the burner
- turn the knob to the minimum position
- take out the knob (and gasket if there is one)
- using a suitably sized screwdriver turn the regulation screw inside or by the side of the tap shaft until a small regular flame is obtained
- put the knob back on and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out
- for burners with safety valve make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not increase the minimum.



Regulation of minimum for LPG

To regulate the minimum for LPG, completely tighten (clockwise) the screw inside or next to the gas tap pin.

The operations described above can easily be performed whatever the positioning or fastening of the hob to the cabinet.

THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE PRIMARY AIR.

Instructions for installation

Burner and nozzle characteristic table

CAT. II 2H3 +

Burner (heights cover) (mm)	By pass 1/100 mm	Thermal power (*) (kW)		Liquid gas		Natural gas	
		Rated	Reduced	Output (g/h) G30 - G31	Injector 1/100mm	Output (l/h) G20	Injector 1/100mm
Triple ring (Ø = 105)	55	G20=2,5 G30=2,6	1,2	182 - 179	82	238	115
Quick (Ø = 100)	44	3	0,9	218 - 214	85	286	115
Medium quick (Ø = 75)	34	1,75	0,6	127 - 125	65	167	95
Auxiliary (Ø = 55)	29	1	0,45	73 - 71	50	95	69
Rated supply pressure (mbar) (1 mbar \approx 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
<i>(*) = With dry gas and with greater calorific power (H₂) at 15°C and 1013,25 mbar</i>							

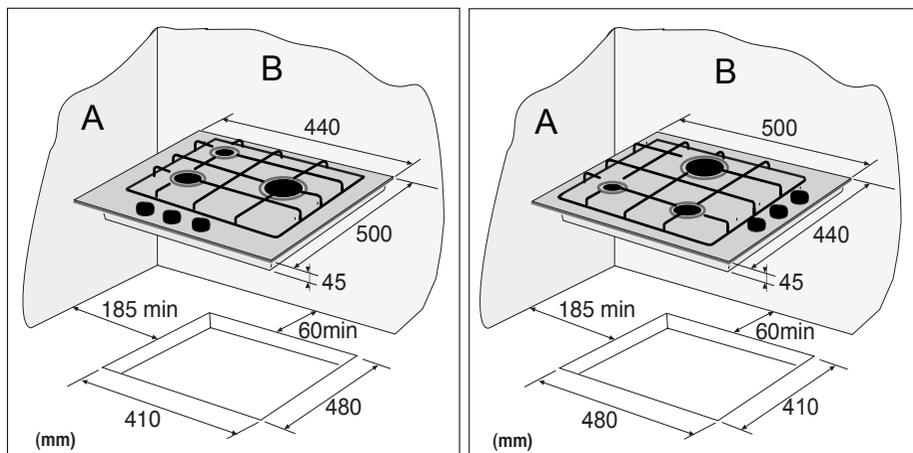
Instructions for installation

Instructions for building in the units

The appliance is of class 3. It can be installed with just one side part (to right or left of the hob) higher than the cooking hob and placed at a minimum distance as shown in figure.

It can be built into all units whose walls withstand a temperature 65°C higher than room temperature (UNI EN 30-1-1 e/o CEI EN 60335-2-6).

Avoid installing the appliance near inflammable materials (e.g. curtains, cloths, etc.).

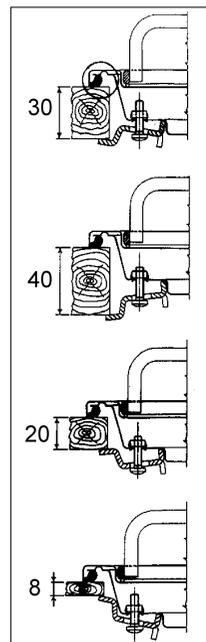


A = any side wall
B = any back wall

The dimensions of the openings for building in are given in the figure which also gives the minimum distances to be respected between the hole for building in and the side and back walls.

Instructions for installation

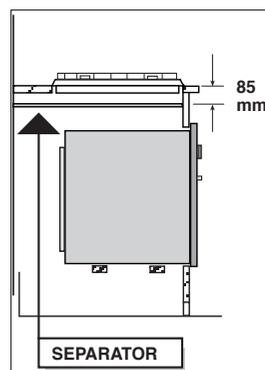
- Position the special sealed gasket (provided) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.
- Put the hob in the unit opening making sure that it is centred.
- Fasten the hob to the unit with the fastening brackets. The traction of the screws will be enough to cut the sealing gasket so that the excess can easily be removed.



Warnings

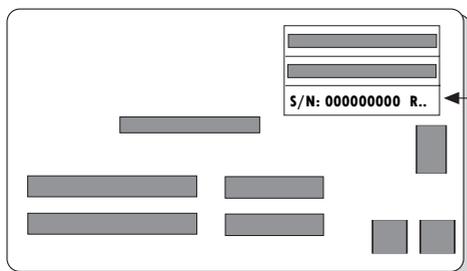
If there is a hanging unit over the cooking hob it must be at least 600 mm away from it.

In order to avoid excessive overheating, even if there is no oven below, it is necessary to provide a separating space having at least the size of the embedment hole.



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Продукция сертифицирована



Серийный номер:

Год производства

00|00|00000

Неделя производства

Табличка характеристик оборудования
Label of ratings plate

