

Руководство по эксплуатации Встраиваемая варочная панель

BH 3648 IRR

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
Важные Предупреждения	3
ОСОБЕННОСТИ	5
УСТАНОВКА	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	15
Использование варочной панели	15
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ	16

В данном руководстве содержится вся необходимая информация об изделии. Если вам потребуется дополнительная поддержка, обращайтесь в нашу сервисную службу через сайт www.modena.com.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

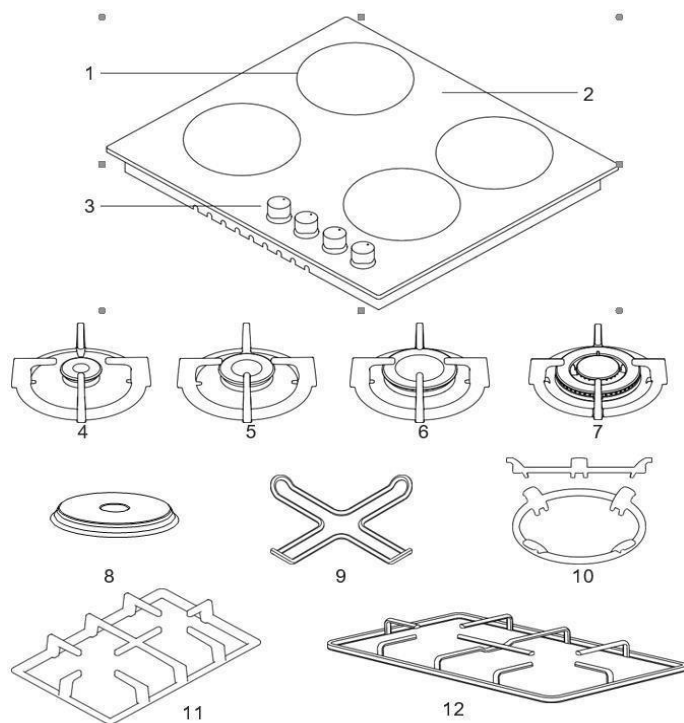
Важные Предупреждения

- Перед получением доступа к клеммам необходимо отсоединить все цепи электропитания.
- Приготовление пищи без присмотра на варочной панели с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию.
- Риск возгорания; запрещается хранить продукты питания на варочной панели.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Не допускайте к нему маленьких детей.
- Соблюдайте осторожность во время эксплуатации прибора, поскольку он сильно нагревается.
- Параметры данного прибора указаны на паспортной табличке (или в технических характеристиках).
- Данный прибор не подключен к устройству для удаления продуктов сгорания. Установка и подключение данного прибора должны выполняться в соответствии с применимыми законодательными нормами. Соблюдайте требования в отношении вентиляции.
- Эксплуатация газовой варочной панели в помещении приводит к повышению влажности и образованию продуктов сгорания. Во время использования прибора обеспечьте хорошую вентиляцию помещения. Не закрывайте отверстия для естественной вентиляции или установите систему принудительной вентиляции (вытяжку). При длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция. Для этого, например, откройте окно или увеличьте интенсивность работы системы принудительной вентиляции.
- Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Запрещается использовать его в других целях (например, для отопления помещений).
- Установка прибора должна выполняться в соответствии с применимыми нормами и только в хорошо

проветриваемом помещении. Перед установкой или использованием прибора внимательно прочитайте настоящую инструкцию.

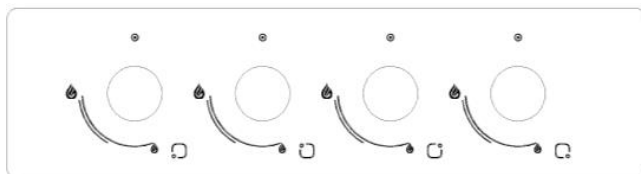
- Перед установкой проверьте местные условия газораспределения (тип и давление газа) и убедитесь в том, что они совместимы с параметрами прибора.
- Эти инструкции применимы к странам, обозначения которых указаны на приборе. Если обозначения вашей страны нет на приборе, необходимо ознакомиться с техническими инструкциями и адаптировать прибор под местные условия газораспределения.
- Не используйте систему розжига более 15 секунд. Если горелка не загорается спустя 15 секунд, прекратите попытки ее зажечь, откройте дверцу духового шкафа и подождите не менее 1 минуты перед повторной попыткой.
- Не выполняйте очистку с помощью пароочистителей.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Сначала отключите прибор от электропитания, а затем накройте пламя крышкой или, например, одеялом.
- Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором без присмотра взрослых.
- Не касайтесь нагревательных элементов.
- Данный прибор может использоваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно использовать прибор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

ОСОБЕННОСТИ



1. Расположение горелок
2. Стекла́нная или металличе́ская по́верхность
3. Орга́ны упра́вления
4. Ма́лая горелка
5. Сре́дняя горелка
6. Бо́льшая горелка
7. Горелка для ВОК
8. Эле́ктриче́ская конфорка
9. Ада́птер для
10. Ада́птер для горелки ВОК
11. Чу́гунная ре́шетка
12. Эма́лированная

Панель Управления



Панель управления на моделях шириной 60 см

УСТАНОВКА

При Установке Варочной Панели Над Встраиваемым Духовым Шкафом

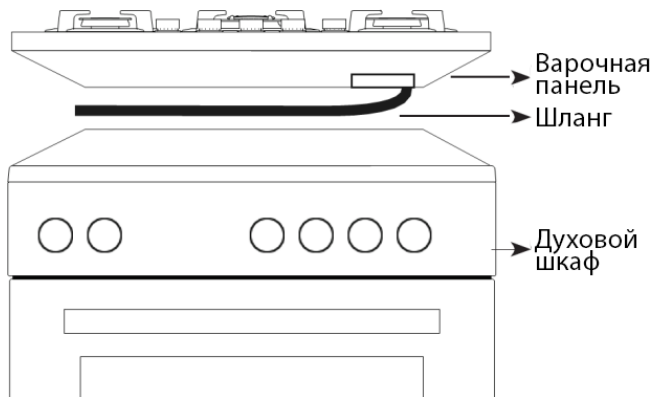


Рисунок 1

- Газовый шланг следует крепить таким образом, чтобы он не касался духового шкафа, острых краев и углов, не перекручивался и не растягивался.
- Выполняйте подключение газа от правой части варочной панели, для крепления шланга используйте хомут.

Установка Варочной Панели

1. Отсоедините горелки, крышки горелок и решетки от прибора.
2. Переверните варочную панель и положите на гладкую поверхность.
3. Во избежание попадания инородных частиц и жидкостей в область между варочной панелью и столешницей нанесите входящую в комплект пасту на боковые части нижней защитной панели столешницы. На углы наносите

больше пасты, чтобы заполнить зазоры.

4. Снова переверните варочную панель и установите ее в столешницу.
5. Закрепите варочную панель с помощью зажимов и винтов, входящих в комплект поставки. Информация о встраивании варочной панели приведена на следующих страницах.

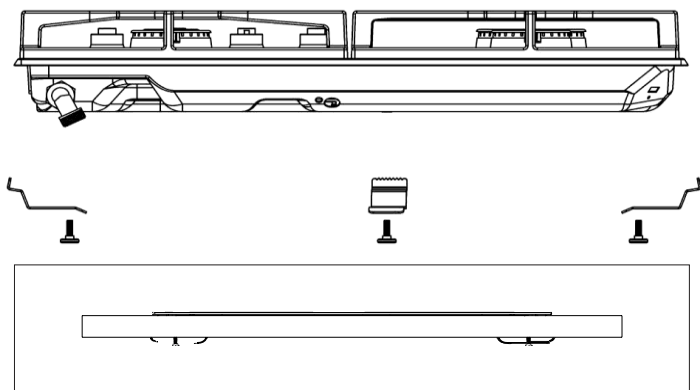


Рисунок 2

6. При установке над ящиком нижнюю часть прибора необходимо отделить от основного пространства деревянной полкой.

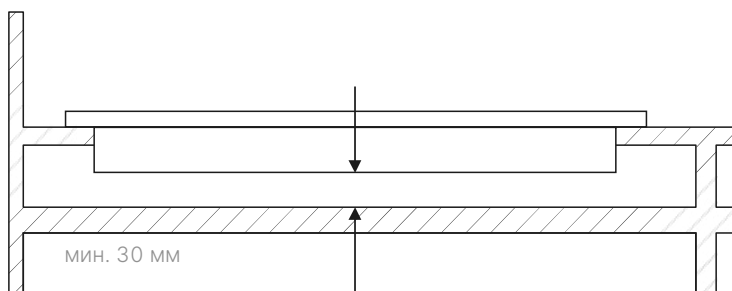


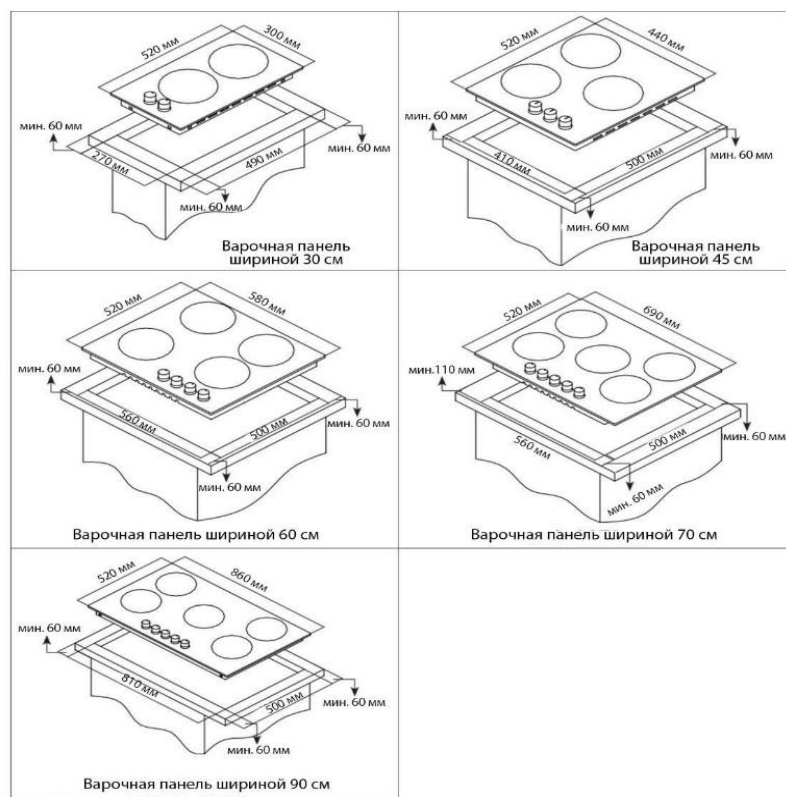
Рисунок 3

7. При установке над шкафом (как это показано на рисунке выше) необходимо отделить нижнюю часть варочной

панели от основного пространства с помощью деревянной полки. При установке варочной панели над встраиваемым духовым шкафом в этом нет необходимости.

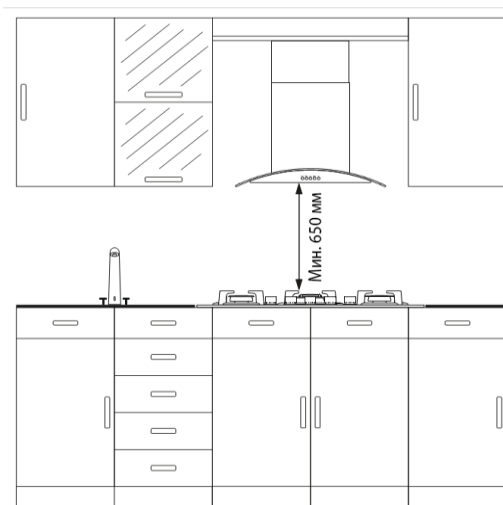
8. При установке варочной панели рядом со стеной необходимо обеспечить между ними не менее 50 мм свободного пространства.

Размеры Выреза В Столешнице И Установка Варочной Панели



При установке варочной панели и подготовке выреза в столешнице обратите внимание на чертежи и размеры, приведенные ниже.

Правильное Место Установки



- Данный продукт предназначен для установки в кухонные столешницы, представленные на рынке. Между прибором, стенами и мебелью должно быть обеспечено безопасное расстояние.
- При установке вытяжки над прибором соблюдайте рекомендации производителя вытяжки в отношении высоты монтажа (мин. 65 см).
- Вырез в столешнице, в который будет производиться установка, должен соответствовать установочным размерам варочной панели.
- При установке прибора необходимо соблюдать правила, указанные в местных стандартах в отношении электрических соединений.

Вентиляция Помещения

Кислород, необходимый для горения, поступает непосредственно из воздуха в помещении. Продукты горения также отводятся в помещение. В целях безопасности необходимо обязательно обеспечить хорошую вентиляцию. Если в помещении, в котором будет эксплуатироваться прибор, нет окон, необходимо

установить дополнительную вентиляцию. Однако, если дверь помещения открывается на улицу, дополнительная вентиляция не требуется.

Размер помещения	Вентиляционное отверстие
Меньше 5 м ³	мин. 100 см ²
От 5 до 10 м ³	мин. 50 см ²
Больше 10 м ³	не требуется
В подвале или на цокольном этаже	мин. 65 см ²

Адаптация Под Другой Вид Газа (Снг - Природный Газ И Наоборот)

- Отключите подачу газа и электропитания к варочной панели. Если варочная панель недавно использовалась, подождите, пока она остынет.
- Для замены форсунок используйте отвертку с лезвием, как на Рисунке 4.
- Снимите крышку горелки и горелку варочной панели так, чтобы увидеть форсунку. См. Рисунок 5.
- Снимите форсунку, поворачивая ее с помощью отвертки, как это показано на Рисунке 6, и установите новую форсунку.

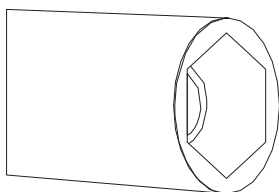


Рисунок 4

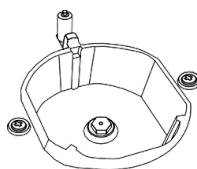


Рисунок 5

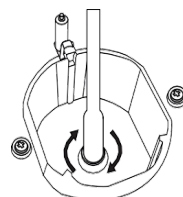


Рисунок 6

- После этого отсоедините элементы управления варочной панели. Выполните регулировку, поворачивая винт в центральной части газовых кранов с помощью небольшой

отвертки, как это показано на рисунке ниже. Чтобы отрегулировать винт расхода газа, используйте отвертку подходящего размера. При использовании СНГ поворачивайте винт по часовой стрелке. При использовании природного газа поверните винт против часовой стрелки один раз. В минимальном положении высота пламени должна составлять 6-7 мм. Завершив регулировку, проверьте, в каком положении находятся поворотные рукоятки.

- Регулировка вашего прибора может отличаться в зависимости от типа используемого газового крана.

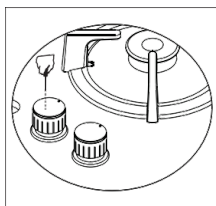


Рисунок 7

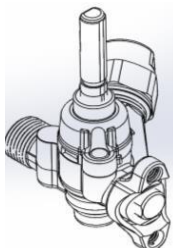


Рисунок 8

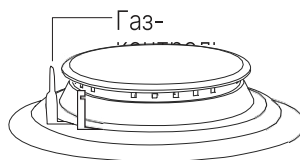


Рисунок 9

Газ-Контроль

При сбивании пламени горелки в результате сбегания жидкости из посуды газ-контроль незамедлительно отсекает подачу газа.

Подключение Газа И Безопасность

- Для подключения баллона со сжиженным нефтяным газом (СНГ) прикрепите металлический хомут на шланг, выходящий из баллона. Подсоедините конец шланга к впускному штуцеру за прибором, предварительно нагрев шланг в горячей воде. Затем установите хомут и затяните его с помощью отвертки. Необходимые для подключения прокладка и впускной штуцер изображены на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Регулятор, устанавливаемый на баллон с СНГ, должен быть рассчитан на давление 30 мбар.



- Подключение природного газа должно осуществляться специалистом авторизованного сервисного центра. Для подключения природного газа установите прокладку в гайку на конце шланга. Чтобы подсоединить шланг к газопроводу, поворачивайте гайку. После подсоединения выполните проверку на предмет утечки.

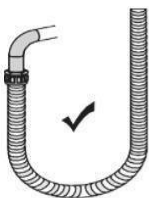


ПРИМЕЧАНИЕ!

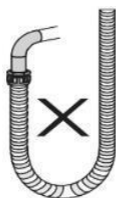


Газовый шланг и электрические соединения не должны проходить через нагревающиеся области за прибором. При подсоединении шланга избегайте сильных загибов, чтобы не допустить его повреждения. Перемещение прибора после подключения газа может привести к возникновению утечки.

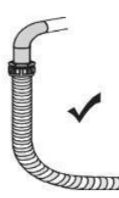
- Подсоедините прибор к газовому крану по кратчайшему пути и таким образом, чтобы не допустить возникновения утечки. Из соображений безопасности длина шланга должна находиться в диапазоне от 40 до 125 см.
- При проверке на предмет утечки газа запрещается курить, пользоваться зажигалками, спичками и прочими источниками открытого огня.
- Нанесите мыльный раствор на место соединения. При наличии утечки вы заметите образование пузырьков.
- Если варочная панель встраивается в шкаф, под варочной панелью необходимо установить теплозащитную панель и обеспечить зазор не менее 15 мм.



Правильно



Неправильно



Правильно



Правильно

Электрическое подключение и безопасность

Убедитесь, что ваша варочная панель уже сконфигурирована в соответствии с питанием 220–240 В, 50/60 Гц для автоматического розжига.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование варочной панели

1. Перед началом использования варочной панели убедитесь в том, что крышки горелок находятся в правильном положении. Правильное положение крышки горелки показано на следующем рисунке.

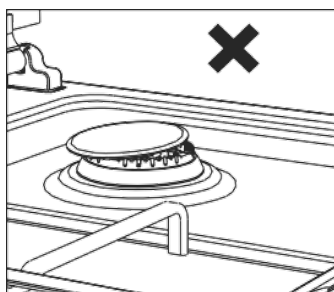


Рисунок 10

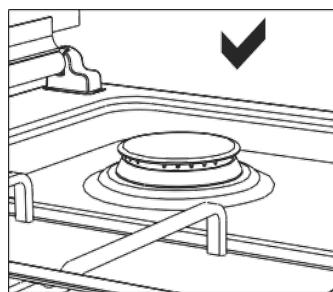


Рисунок 11

2. Газовые краны оснащены специальным механизмом блокировки. Поэтому для управления конфоркой необходимо нажать и поворачивать рукоятку в соответствующем направлении.



Закры



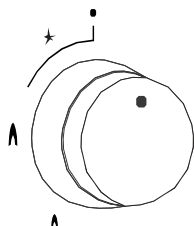
Полность
ю открыт



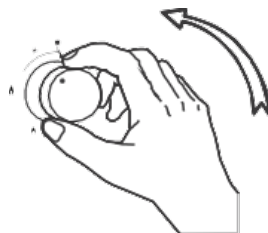
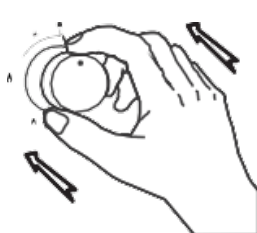
Наполовину
открыт

3. На моделях с автоматическим розжигом зажигание горелки происходит от электричества. Поэтому перед началом эксплуатации убедитесь в том, что прибор подключен к электропитанию.
4. Зажигание горелок на таких моделях осуществляется следующим образом.

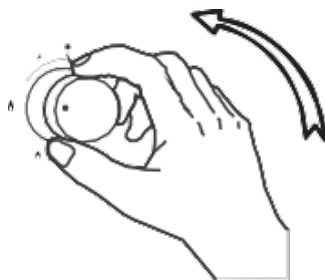
- Газовый кран в закрытом положении.



- Чтобы зажечь горелку, сначала нажмите поворотную ручку.



- При нажатии кнопки подается искра и начинается процесс зажигания.
- Чтобы установить пламя необходимой высоты, удерживайте рукоятку нажатой и поворачивайте ее.



- Убедитесь, что решетки установлены на варочной панели надлежащем образом. Неправильная установка может привести к вытеканию жидкости из посуды.
- Если ваша модель оснащена газ-контролем, следуйте описанным выше инструкциям по зажиганию горелки и

удерживайте рукоятку нажатой в течение 5-10 секунд после появления пламени. Защитное устройство активируется, после чего можно отпустить рукоятку. Если пламя горелки погаснет по какой-либо причине, газ-контроль прекратит подачу газа.

- При использовании входящего в комплект поставки адаптера для кофейника убедитесь в том, что ножки переходника точно встали на подставку для посуды. Используйте адаптер только на малой горелке.
- При использовании газовых конфорок располагайте кастрюли на варочной панели максимально дальше. Это поможет экономить энергию. В следующей таблице приводятся рекомендованные размеры посуды для каждой горелки. Варочная панель предназначена для быстрого приготовления пищи.

Размер Посуды

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ С МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ						
	Domino	45 см	60 см	60 см	70 см	90 см
Малая горелка	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см
Средняя горелка	---	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-22 см
Большая горелка	18-22 см	22-24 см	22-26 см	22-24 см	22-24 см	22-26 см
Горелка для ВОК	24-26 см	24-26 см	24-26 см	24-26 см	24-26 см	26-32 см



Неправильно



Неправильно



Неправильно



Правильно

Минимальный диаметр посуды, которую можно использовать с данным прибором, составляет 120 мм.

Горелка Для Вок

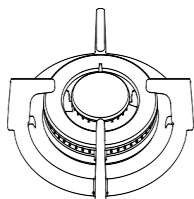


Рисунок 12

Эта горелка с двойным рядом пламени обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла по дну посуды. Она идеально подходит для быстрой обработки продуктов при высокой температуре. Для

использования обычной кастрюли на горелке для вок необходимо снимать адаптер для вок-сковороды.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом профилактического обслуживания или очистки отключите подачу электропитания и газа к варочной панели. Если варочная панель недавно использовалась, подождите, пока она остынет.
- Чтобы обеспечить долгий срок службы и экономичность варочной панели, регулярно выполняйте ее очистку и профилактическое обслуживание.
- Не используйте для очистки царапающие инструменты, например, щетинную кисточку, проволочную мочалку или нож. Не используйте абразивные, кислотные или агрессивные чистящие средства.
- После очистки компонентов варочной панели тканью, вымоченной в мыльном растворе, промойте их водой, а затем протрите сухой тканью.
- Для очистки стеклянных поверхностей используйте специальные чистящие средства. Поскольку царапины ведут к разрушению стекла, не используйте для очистки абразивные чистящие средства или острые металлические скребки.
- Не используйте пароочистители.
- Очищайте каналы и крышки конфорок с помощью мыльного раствора, а газовые каналы — щеткой.
- Запрещается использовать для очистки варочной панели легко воспламеняющиеся материалы, кислоту, растворитель и бензин.
- Не мойте пластиковые и алюминиевые компоненты варочной панели в посудомоечной машине.
- Незамедлительно удаляйте с варочной панели уксус, лимонную кислоту, соль, колу и прочие вещества, содержащие кислоты и щелочь.
- Со временем поворотные рукоятки на панели управления могут начать поворачиваться с трудом или перестать поворачиваться совсем. В этом случае может потребоваться их замена. Замена должна выполняться только сотрудником авторизованного сервисного

центра.

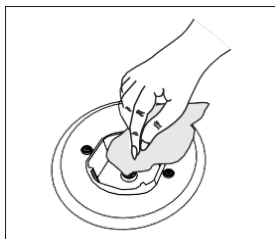


Рисунок 13

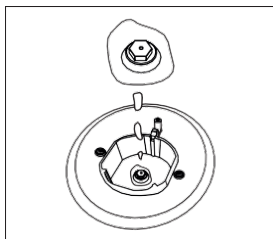


Рисунок 14

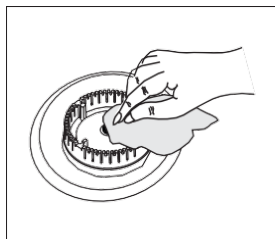


Рисунок 15

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении проблем с прибором перед обращением в техническую службу ознакомьтесь с приведенной ниже Информацией.

Если Варочная Панель Не Работает

- Убедитесь в том, что шнур питания варочной панели подсоединен к электрической розетке.
- Соблюдая правила техники безопасности, убедитесь в том, что в сети есть электричество.
- Проверьте предохранители.
- Убедитесь в отсутствии повреждений на шнуре питания.
- Убедитесь в том, что главный газовый клапан вашей сети открыт.
- Убедитесь в отсутствии обрывов или перекручивания газового шланга.
- Убедитесь в том, что газопровод подсоединен к варочной панели надлежащим образом.
- Убедитесь в том, что вы используете газовый клапан, подходящий для вашей варочной панели (выполняйте периодическое техническое обслуживание).

Если Система Розжига Не Работает

- Убедитесь в том, что шнур питания прибора подсоединен к электрической розетке.
- Очистите торцевую часть и корпуса свечей системы зажигания горелок с помощью влажной тряпки и чистящего средства. Убедитесь в том, что каналы горелок не забиты и чистые.

Настройка Газовых Конфорок По Типу Газа

Тип газа (СНГ или природный газ), на работу с которым рассчитан прибор, а также технические характеристики указаны на паспортной табличке, расположенной в задней части изделия. Если

ваш прибор настроен на работу с газом, который отличается от того, что подается из вашей сети газораспределения, необходимо, чтобы квалифицированный специалист сделал необходимые регулировки.

Варочные панели рассчитаны на работу от однофазного переменного тока 220-240 В ~ 50 Гц. В любом случае, перед установкой прибора мы рекомендуем ознакомиться с техническими характеристиками на паспортной табличке, расположенной на передней стороне варочной панели (снизу).

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель	ВН 3648 IRR
Цвет	Бежевый
Решетка	Матовая эмалированная
Покрытие рабочей поверхности	Эмаль
Поджиг	Автоматический
Расположение органов управления	Сбоку
Тип горелок	Euro pool
Горелка быстрого действия	1 x 2,6 кВт
Горелка полубыстрого действия	2 x 1,7 кВт
Вспомогательная горелка	1 x 1 кВт
Крышки горелок	2 мм, матовые
Прочее	- Газ-контроль - Дополнительная форсунка для СНГ
Размеры изделия (Ш x Г x В) (мм)	580 x 520 x 115

