körting

РУС

Руководство пользователя

ВСТРАИВАЕМЫЕ ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

HG 365 CTX, HG 465 CTX, HG 665 CX
HG 665 CTX/N/W/GX, HG 665 C2TX
HG 765 CTX, HG 965 CTX

Поздравляем Вас с приобретением продукции KÖRTING!

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя, и используйте в течение всего срока службы.

Нам очень важно ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: **info@korting.ru**

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ:

Полностью распакуйте прибор, удалив все элементы упаковки. Протрите его влажной тканью.

- Обязательно осмотрите изделие и сетевой кабель – они не должны иметь механических повреждений. В противном случае обратитесь к компании-продавцу.
- Изделие не предусматривает внесение самостоятельных технических изменений. Пожалуйста, не разбирайте прибор и не изменяйте его конструкцию. В случае неисправности обязательно обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Для установки и демонтажа изделия всегда обращайтесь к специалистам сервиса!

ВНИМАНИЕ!

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ, КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ПУБЛИЧНЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДАННОГО ПРИБОРА.
В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕМОНТА, УХОДА, А ТАКЖЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ДАННОГО ПРИБОРА.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор соответствует следующим Европейским нормам:

2009/142/ЕС: Газовая аппаратура, положения безопасности.

90/396: Газовая аппаратура

2006/95/СЕ: "Низковольтное оборудование"

- Надлежащая установка. Убедитесь, что прибор надлежащим образом установлен и заземлен квалифицированным техническим специалистом.
- Запрещается использовать прибор для обогрева или отопления помещений.
- Варочная поверхность должна устанавливаться в хорошо проветриваемых помещениях с обязательным доступом свежего воздуха. При этом рекомендуется избегать помещений с сильными сквозняками, так как они могут задуть пламя горелок.
- Запрещается эксплуатация газовой поверхности людьми с ограниченными возможностями, без контроля ответственных лиц.
- Запрещается использование прибора детьми!
- Будьте внимательны – части поверхности сильно нагреваются во время работы и остаются горячими в течение некоторого времени. Не забывайте об этом и обязательно следите за тем, чтобы дети не играли с прибором даже в выключенном состоянии.
- Перед любыми работами по техническому обслуживанию следует отключать электропитание.
- При использовании рядом с поверхностью других электроприборов и розеток следите за тем, чтобы сетевые провода не касались нагревающихся частей варочной поверхности.
- Обязательно содержите прибор в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Будьте внимательны при приготовлении, когда используется жир, масло и другие легковоспламеняющиеся продукты. Не оставляйте поверхность без присмотра во время приготовления.
- Обязательно регулярно (не реже одного раза в полгода) осматривайте поверхность, сетевой шнур и газовый шланг. При наличии повреждений обязательно обратитесь в сервисную службу.

В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ ПЕРЕКРОЙТЕ ПОДАЧУ ГАЗА, ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ СЕТИ И ВЫЗОВИТЕ СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ!

- Запрещается эксплуатация неисправного оборудования! Запрещается самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированное вмешательство может привести к дальнейшему повреждению оборудования и несчастным случаям! При отсутствии необходимой информации в Руководстве пользователя обратитесь в сервисный центр.
- При использовании кухонной вытяжки обязательно следуйте всем требованиям по ее установке! Неправильная установка вытяжки может привести к ее перегреву, повреждению и воспламенению.
- Обязательно своевременно очищаете жировые фильтры вытяжки. Скопившиеся частицы жира также могут воспламениться!
- При подключении варочной поверхности к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности (ППБ 01-03 П.111).

ВАЖНО! НИКОГДА НЕ ПРОВЕРЯЙТЕ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И НАЛИЧИЕ ГАЗОВЫХ УТЕЧЕК С ПОМОЩЬЮ ОТКРЫТОГО ОГНЯ!

ВНИМАНИЕ! ПРИПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ КОНФОРКИ, ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩУЮ ПОДАЧУ ГАЗА, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТАРНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКХ ДЕЙСТВИЙ СВЯЗАННЫХ С ОТКРЫТЫМ ОГНЕМ. ЗАРПЕЩЕНО КУРИТЬ И ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ПРИБОРАМИ.

ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ УТЕЧКИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫЗВАТЬ АВАРИЙНУЮ ГАЗОВУЮ СЛУЖБУ.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ



Все материалы, используемые при изготовлении прибора, допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и утилизации бытовых приборов.

Этот символ на устройстве или его упаковке указывает на то, что по окончании срока службы устройство должно быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

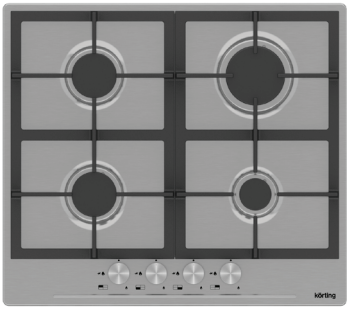
*В комплект варочной поверхности входят:

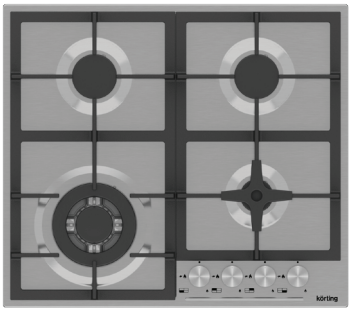
- Газовая поверхность – 1 шт.
- Штуцер для подключения к газовому источнику – 1 шт.
- Жиклеры для подключения к баллонному газу – 2/3/4/5 шт. (в зависимости от модели).
- Комплект креплений к столешнице
- Уплотнительная прокладка
- Адаптер для WOK-конфорки (для моделей с WOK-конфоркой)
- Адаптер для кофейника
- Руководство пользователя

*Комплектация зависит от модели.

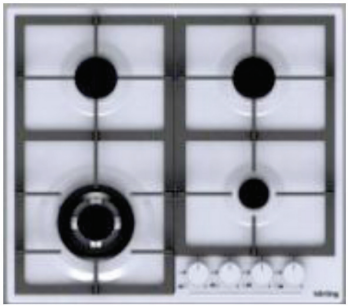
ВАША НОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

1. HG 665 CX, HG 665 CTX



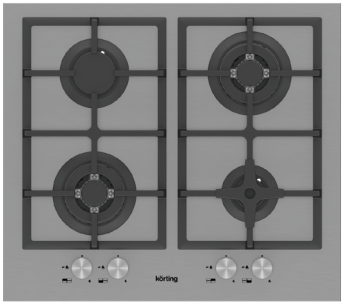


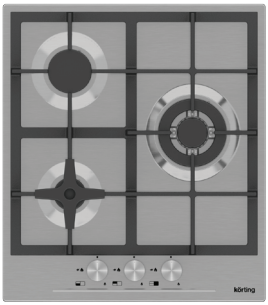
2. HG 665 CTW/CTN, HG 665 CTGX



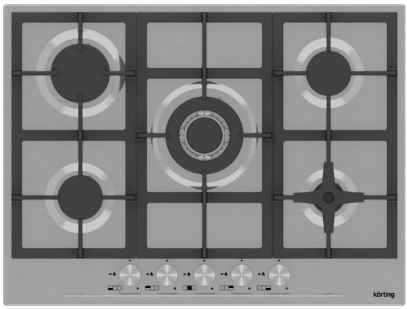


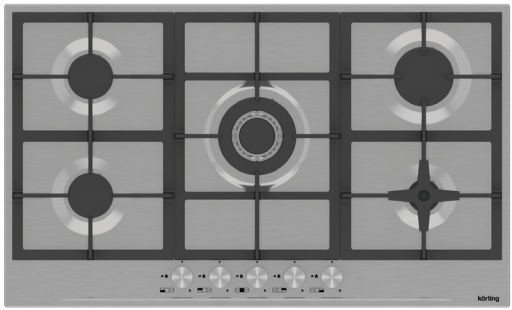
3. HG 665 C2TX, HG 465 CTX



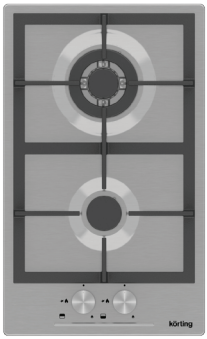


4. HG 765 CTX, HG 965 CTX





5. HG 365 CTX



УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Управление подачей газа и розжигом конфорок происходит с помощью поворотных регуляторов.



На панели, где расположены регуляторы, нанесены следующие символы:

- - подача газа выключена
- - минимальное пламя
- - максимальное пламя
- - электророзжиг

Для включения конфорки нажмите на регулятор и поверните его в нужное положение. Удерживайте регулятор нажатым. Газовая поверхность оборудована системой электророзжига. При нажатии на регулятор на конфорку будет подаваться искра, которая воспламенит газ. Удерживайте регулятор около 5-7 секунд, чтобы датчик системы газконтроля нагрелся до рабочей температуры.

ВНИМАНИЕ! НЕ УДЕРЖИВАЙТЕ РЕГУЛЯТОР В НАЖАТОМ ПОЛОЖЕНИИ БОЛЕЕ 15 СЕКУНД.

ВНИМАНИЕ! РАБОЧИЙ ДИАПАЗОН РЕГУЛЯТОРА НАХОДИТСЯ МЕЖДУ ЗНАЧКАМИ «МАЛОЕ ПЛАМЯ» И «МАКСИМАЛЬНОЕ ПЛАМЯ». ПЛАВНО ПОВОРАЧИВАЙТЕ РЕГУЛЯТОР В ЭТОМ ДИАПАЗОНЕ ДЛЯ ВЫБОРА НЕОБХОДИМОЙ ИНТЕНСИВНОСТИ ПЛАМЕНИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИАПАЗОН РЕГУЛЯТОРА МЕЖДУ ПОЛОЖЕНИЕМ «ВЫКЛЮЧЕНО» И «МАКСИМАЛЬНОЕ ПЛАМЯ»!

Конструкция конфорки приведена на рисунке 2.

Конфорка состоит из колпака конфорки, пламярассекателя, свечи электророзжига (E) и датчика системы «Газконтроль» (T).

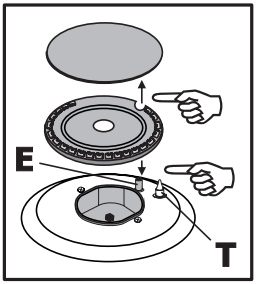


Рис. 2

Рекомендуемое положение регулятора при розжиге конфорки между «Минимальное пламя» и «Максимальное пламя». Если конфорка не загорается в течение 15 секунд или гаснет после того, как Вы отпустили регулятор – поверните регулятор в положение «Выключено», подождите некоторое время пока конфорка не остынет и проверьте правильность установки рассекателя и колпака конфорки. Затем повторите попытку. Если пламя не разгорается – перейдите в раздел «Неисправности».

Как только пламя устойчиво разгорелось, выберете необходимую интенсивность, и Вы можете приступать приготовлению.

СИСТЕМА «ГАЗКОНТРОЛЬ»

Ваша варочная поверхность оборудована системой безопасности «Газконтоль». Система предотвратит утечку газа, если пламя конфорки случайно погасло (от сквозняка или «убежавшего» молока).

Когда вы включаете конфорку, специальный термодатчик системы «Газконтроля» нагревается и газ свободно поступает в конфорку. Если пламя погасло, датчик быстро остывает и система полностью перекрывает подачу газа, препятствуя его утечке. В варочных поверхностях KÖRTING все конфорки оборудованы системой «Газконтоль».

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПЛАМЯ КОНФОРКИ ПРИ РОЗЖИГЕ ГАСНЕТ В МОМЕНТ, КОГДА ВЫ ОТПУСКАЕТЕ РЕГУЛЯТОР, ПОПРОБУЙТЕ НЕМНОГО УВЕЛИЧИТЬ ПОДАЧУ ГАЗА И УДЕРЖИВАТЬ РЕГУЛЯТОР В НАЖАТОМ ПОЛОЖЕНИИ НЕСКОЛЬКО ДОЛЬШЕ.

ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО НЕЛЬЗЯ УДЕРЖИВАТЬ РЕГУЛЯТОР НАЖАТЫМ БОЛЕЕ 15 СЕКУНД.

ВЫБОР КОНФОРОК И ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

На панели управления рядом с поворотными регуляторами специальными символами обозначено, какой регулятор, какой конфоркой управляет. Закрашенный кружок схематично указывает расположение конфорки, к которой относится данный регулятор (Рисунок 3).

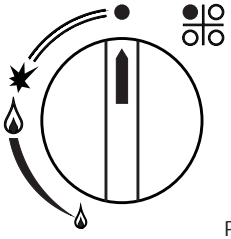


Рис. 3

Для обеспечения эффективного потребления газа, а также для обеспечения дополнительной безопасности, подбирайте для конфорок соответствующую по размеру и форме посуду и правильно выбирайте интенсивность пламени.
Посуда должна быть с плоским дном и соответствующего конфорке размера. Смотрите таблицу соответствия размеров ниже – Таблица 1.

Таблица соответствия размеров посуды и конфорок.
Таблица 1.

ТИП ГОРЕЛКИ	ДИАМЕТР ДНА ПОСУДЫ
Малая конфорка, 1 кВт	60-140 мм Ø
Средняя конфорка, 1,750 кВт	160-200 мм Ø
Быстрая конфорка, 3,0 кВт	200-240 мм Ø
Конфорка WOK, 2,5-3,8 кВт	240-260 мм Ø

Исключением является конфорка WOK – при приготовлении на этой конфорке допускается использование специальной посуды WOK с вогнутым дном.
Использование крышек при приготовлении также способствует сокращению времени приготовления и более эффективному использованию газа.

После закипания жидкости, рекомендуется снизить интенсивность пламени, до уровня способного поддерживать кипение, и Вам не пришлось снимать или сдвигать крышку. Это также сэкономит время. Следите за тем, чтобы пламя не выбивалось за края посуды и не нагревало дополнительно ручки посуды, что может повредить их или причинить ожог.

БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ! ПОСУДА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ОБРАЩАЙТЕСЬ С НЕЙ ОСТОРОЖНО, ЧТОБЫ НЕ ПОЛУЧИТЬ ОЖОГ.

УСТАНОВКА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

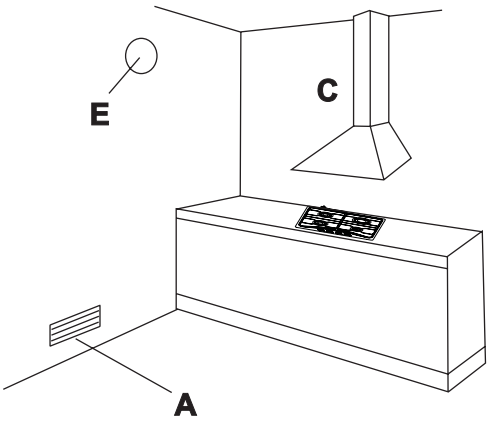
Оборудование должно быть установлено правильно в соответствии с действующими стандартами.
Поверхность встраивания должна выдерживать 100 °C.
Любые действия с оборудованием нужно проводить, отключив поверхность от газовой магистрали и электросети.

МЕСТО УСТАНОВКИ

Место установки в обязательном порядке должно иметь вентиляцию для удаления продуктов горения и доступа свежего воздуха.
Помните о том, что 1 киловатт мощности горелок требует 2 м^3/ч воздуха!

УДАЛЕНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ

Желательно использование кухонной вытяжки.
Наличие вентиляции в помещении обязательно!
На рисунке 4 указано схематичное расположение прибора:



E – вентиляция
A – естественный приток воздуха (воздуховод, окно)
C – кухонная вытяжка.

Рис. 4

ВНИМАНИЕ! ПРИ УСТАНОВКЕ ВЫТЯЖКИ ОБЯЗАТЕЛЬНО СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ИНСТАЛЯЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ! ВЫТЯЖКА МОЖЕТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА ТОЛЬКО НЕ НИЖЕ РАЗРЕШЕННОГО РАСТОЯНИЯ ОТ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ. НЕ СОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ ТРЕБОВАНИЙ МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ВЫТЯЖКУ И ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ!

ОБЛАСТЬ УСТАНОВКИ

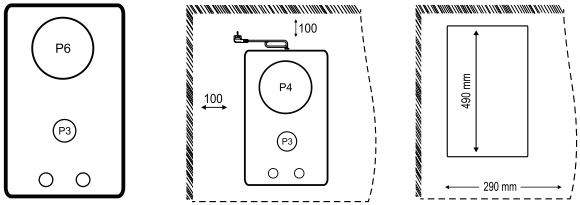
Газовое оборудование должно быть установлено в месте с естественным притоком воздуха, необходимого для сгорания газа (стандарты UNI-CIG 7129 и 7131). При этом должны соблюдаться все нормы и правила установки бытового газового оборудования, предусмотренные в стране, где приобретено и устанавливается данное оборудование.
Газовая поверхность должна устанавливаться в кухонную мебель, приспособленную для встраивания бытовых приборов (способную выдерживать дополнительные температурные нагрузки).

ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

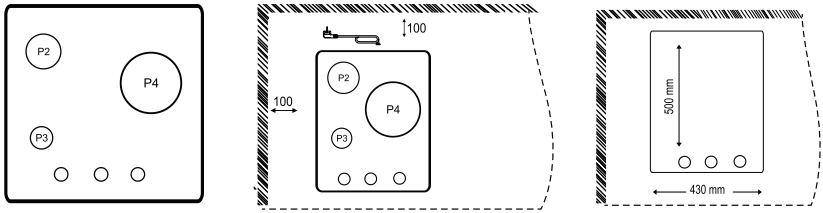
На схемах (Рисунок 5) указаны размеры вырезов для соответствующих моделей. Материал столешницы может быть любым, соответствующим требованиям по безопасной установке бытовых приборов для приготовления пищи.

Схемы встраивания.

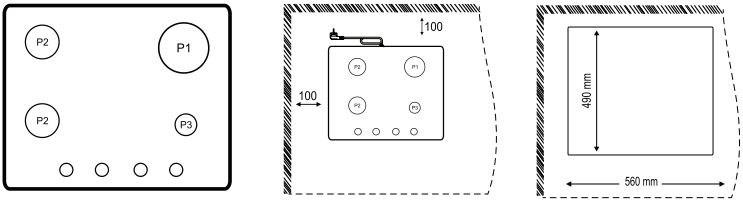
Модель HG 365 CTX



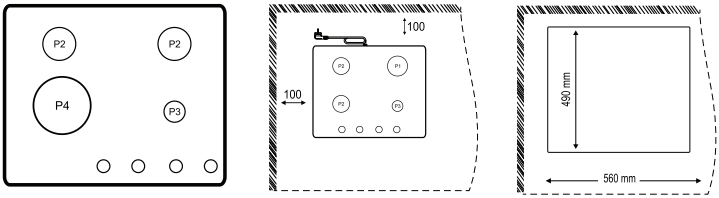
Модель HG 465 CTX



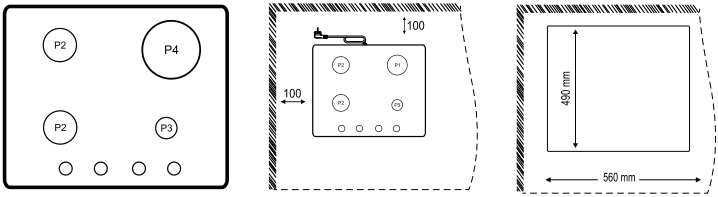
Модель HG 665 CX



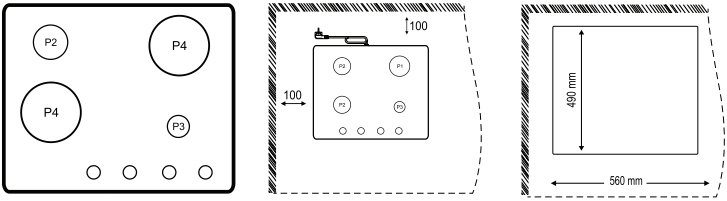
Модели HG 665 CTX/N/W



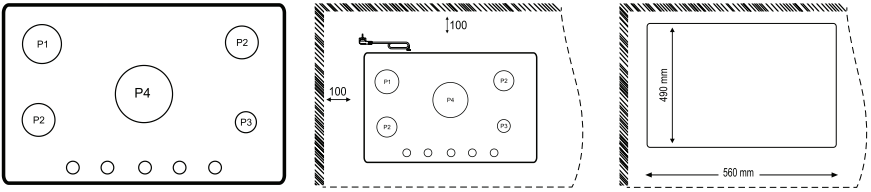
Модель HG 665 CTGX



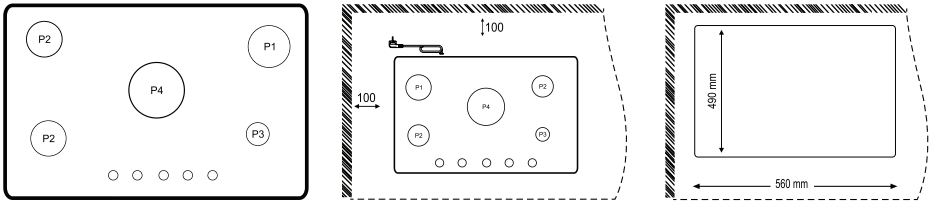
Модель HG 665 C2TX



Модель HG 765 CTX



Модель HG 965 CTX



- установка одной поверхности Домино и сетов из двух приборов и трех приборов соответственно.

На рисунке 6 в разрезе показано крепление варочной поверхности к столешнице.

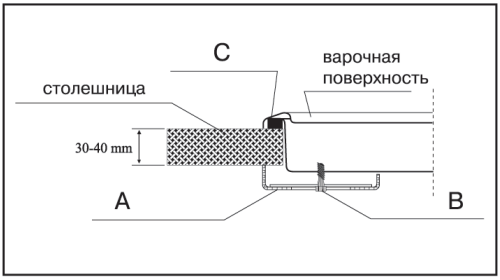


Рис. 6

Сделайте вырез в столешнице соответствующего размера. Если Вы используете деревянную столешницу, массив дерева или ДСП, помните, что древесина имеет свойства набирать влагу и разбухать. Чтобы защитить столешницу от вредного воздействия конденсата и температуры рекомендуем обработать спил специальным клеем или герметиком. Это позволит сохранить столешницу.

ВНИМАНИЕ! КРАЙ ВЫРЕЗА ДОЛЖЕН РАСПОЛАГАТЬСЯ НЕ БЛИЖЕ 110 ММ ДО СТЕНЫ!

Прежде, чем начать монтаж поверхности в подготовленную нишу убедитесь, что вся упаковка удалена. Затем закрепите специальную уплотнительную ленту (C) по краю поверхности с обратной стороны (которой она будет соприкасаться с мебелью). Для того чтобы сделать это было более удобно, снимите с поверхности все решетки, а также конфорки (колпаки горелок и рассекатели. Переверните поверхность аккуратно, не повредив стекло, элементы электророзжига и датчики системы «Газконтроля». Теперь закрепите ленту. Следите затем, чтобы не было разрывов и наложений. Равномерное расположение ленты обеспечит защиту от проникновения жидкости под край варочной поверхности.

Далее переверните поверхность в исходное положение и поместите в нишу ровно посередине, поддерживая снизу. Рекомендуем выполнить эту операцию вдвоем, чтобы максимально точно разместить поверхность в нише и не сместить уплотнительную ленту (C). Когда поверхность точно размещена в нише, нажмите на нее таким образом, чтобы поверхность равномерно оперлась на края мебели. Все края должны плотно прилегать к столешнице.

Закрепите варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью специальных металлических скоб (A) и шурупов (B), входящих в комплект.

Варочная поверхность может устанавливаться над встраиваемым духовым шкафом. В этом случае необходимо обязательно обеспечить правильную вентиляцию пространства между варочной поверхностью и духовым шкафом. Они не должны находиться слишком близко друг к другу, чтобы избежать перегрева. Обязательно следуйте требованиям по установки духового шкафа при совместной установке с варочной поверхностью.

Мы рекомендуем использовать только современные модели духовых шкафов, оснащенные автономной системой тангенциального охлаждения. Все духовые шкафы KÖRTING имеют систему охлаждения.

Если варочная поверхность устанавливается над мебельными шкафами, рекомендуется использовать защитную мебельную планку, чтобы избежать контакта различных предметов, хранящихся в ящиках с внутренними частями поверхности. Между поверхностью и мебельной планкой должен быть зазор не менее 30 мм.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ СОВМЕСТНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПОВЕРХНОСТИ И ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ И ГАЗОСНАБЖЕНИЮ. ПРИБОРЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕНЫ РАЗДЕЛЬНО!

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОДКЛЮЧАЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ГАЗОВОЙ СЛУЖБЫ ВАШЕГО РАЙОНА. О ПОДКЛЮЧЕНИИ ВАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ СОСТАВЛЕН СПЕЦАЛЬНЫЙ АКТ, КОПИЯ КОТОРОГО ДОЛЖНА ОСТАТЬСЯ У ВАС.

Данная варочная поверхность имеет заводские настройки на определенный тип газа, указанный на информационной табличке, на тыльной стороне поверхности.

Если тип газа в Вашей сети не соответствует настойкам обратитесь к пункту «Настройка на различные типы газа».

Для наиболее эффективного использования газа, конфорки поверхности должны быть настроены на максимально близкие значения:

Магистральный газ G20 – 20 mbar, сжиженный (баллонный): G30 – 28-30 mbar.

Выполните подключение к системе газоснабжения, пользуясь жесткой металлической трубой и муфтами, или посредством гибкой трубы из нержавеющей стали, соответствующими действующим нормам. Проследите за тем, чтобы используемые гибкие металлические трубы не входили в контакт с подвижными частями, кабелями, не были зажаты и не были повреждены.

Присоединительный газопровод варочной поверхности имеет резьбу ½ дюйма. Выполняйте подключение не оказывая чрезмерного силового воздействия на варочную поверхность.

ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ВСЕ СОЕДИНЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ МЫЛЬНОГО РАСТВОРА НА ПРЕДМЕТ УТЕЧЕК. ВКЛЮЧЕНИЕ ПОВЕРХНОСТИ ДО ОКОНЧАНИЯ ПРОВЕРКИ ЗАПРЕЩЕНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ ПРОВЕРКУ УТЕЧЕК ПРИ ПОМОЩИ ОТКРЫТОГО ОГНЯ!

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудование предназначено для работы при однофазном напряжении питания 220-230 В, 50-60 Гц. Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами.

Вилка и шнур должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием.

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен размыкаться выключателем.

Питающий кабель должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не нагревалась более 50 С.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЫТОВЫЕ УДЛИНИТЕЛИ, ТРОЙНИКИ И Т.Д. ОНИ МОГУТ ПЕРЕГРЕВАТЬСЯ И ПРИВЕСТИ К ВОСПЛАМЕНЕНИЮ! ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ШНУРА ПИТАНИЯ ВРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ЗАМЕНА МОЖЕТ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

На данном оборудовании применяется шнур питания 3х0,75 мм. Провод заземления должен быть на 20 мм длиннее, чем другие.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Если тип газа Вашей сети не соответствует предустановленному на варочной поверхности, необходимо провести настойку газового оборудования, заменив газовые жиклеры.

Для этого:

- Снимите с варочной поверхности решетки, колпаки и рассекатели конфорок
- Торцевым ключом на 7 мм, выверните жиклеры и замените подходящими, как показано на рисунке 7. Диаметр жиклеров указан в верхней части жиклера. Также смотрите таблицу соответствия диа метра жиклеров и типа газа – Таблица 2.
- Затем соберите все элементы поверхности в обратном порядке

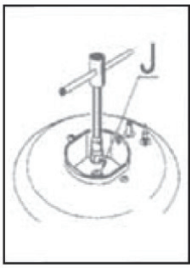


Рис. 7

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропи-тание:	220-240 V (50/60 Hz)			
Категория:	II 2H 3B/P			
Подвод газа:	G20 (20 мбар)			
Газ:	G20 (20 мбар)			
	G30 (30 мбар)			
Горелка	Сжиженный газ G30 (30 мбар)	Сжиженный газ G30 (30 мбар)	Природный газ G20 (20 мбар)	Природный газ G20 (20 мбар)
	Номинальная мощность (кВ)	Потребление (г/час)	Номинальная мощность (кВ)	Потребление ($м^3$/ч)
Повышенной мощности	2,85	207	2,8	0,264
Ускоренного приготовления	1,65	120	1,7	0,166
Вспомогательная	0,9	65	0,95	0,091
Большая тройная (WOK 3,8 кВ)	3	218	3,1	0,278
Большая тройная (WOK 2,5 кВ)	2,35	170	2,5	0,237

	Сжиженный газ G30 (30 мбар)	Природный газ G20 (20 мбар)
	Диаметр форсунок (1/100 мм)	Диаметр форсунок (1/100 мм)
Повышенной мощности	85	115
Ускоренного приготовления	65	97
Вспомогательная	50	72
Большая тройная (WOK 3,8 кВ)	115	138

ЧИСТКА И УХОД

Перед выполнением любых операций с варочной поверхностью отключите ее от электросети и дайте ей остыть.
Для поддержания поверхности в надлежащем виде чистите ее после каждого применения.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ЧАСТИ

Все эмалированные части надо мыть только губкой специальными неабразивными средствами, имеющимися в продаже. Не используйте металлические мочалки, абразивные средства и средства для удаления пятен для ванн и раковин. После мытья протрите поверхность насухо мягкой тканью.

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Ухаживать на поверхностью из нержавеющей стали рекомендуется, используя только специальные средства для этого материала. После мытья обязательно вытирайте поверхность насухо мягкой тканью. Не используйте агрессивные моющие средства, абразивы и жесткие щетки и мочалки.

РЕШЕТКИ ДЛЯ ПОСУДЫ

Чистите решетки только в холодном состоянии. Используйте губку, мыльный раствор и специальные средства.

КОНФОРКИ

Для очистки конфорок снимите их с поверхности и вымойте с использованием специальных средств. Также не забывайте периодически очищать свечи электророзжига и датчики системы «Газконтроля» для их корректного функционирования. После мытья протрите конфорки насухо и установите на место.

ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУТЕ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ ПРИ СНЯТЫХ КОНФОРКАХ, ЧТОБЫ НЕ ПОВРЕДИТЬ ЕГО.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Необходимо периодически осматривать Ваше газовое оборудование. Электрокабель и газовое соединение не должно иметь повреждений. В случае их обнаружения необходимо обратиться в сервис. Также рекомендуется регулярно смазывать газовые краны. Эту операцию должен производить только сервисный специалист.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей, или если газовая поверхность перестала работать, прочитайте этот параграф, прежде чем вызывать специалиста сервисного центра. Возможно, Вы сможете устранить неполадки самостоятельно.
Сначала убедитесь, что газ поступает свободно и поверхность подключена к электросети. Проверьте открыт ли газовый кран.

Обнаруженная неисправность	Возможные причины
Конфорка не разжигается или пламя вокруг конфорки распределено неравномерно	- забиты отверстия в пламярассекателе - конфорка установлена неверно - в месте установки сильный сквозняк
Гаснет пламя	- Вы не держите ручку достаточное время, чтобы термоэлемент успел нагреться - забиты отверстия в рассекателе со стороны датчика системы «Газконтроль»
Огонь в конфорке гаснет при установке регулятора в положение «Минимальное пламя»	- забиты отверстия в пламя рассекателе - в месте установки сильный сквозняк - неверно отрегулирована подача газа для положения «Минимальное пламя»
Посуда размещается неустойчиво на газовой поверхности	- дно посуды неровное - посуда не отцентрирована относительно конфорки - неправильно установлена поддерживающая решетка для посуды
Газовые регуляторы плохо поворачиваются	- Газовые регуляторы грязные - Газовые регуляторы не смазаны

Если с помощью этого раздела устранить неисправность не удалось, обращайтесь в ближайший сервисный центр. Сообщите название модели, серийный номер и характер неисправности. Информация о названии модели и серийном номере расположена на информационной табличке на приборе.

Пользуйтесь только услугами авторизованных сервисных центров.

Производитель оставляет за собой право на изменение технических характеристик приборов и ассортимента, без предварительного уведомления.

körting

РУС

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники Körting просим вас обращаться в головной сервисный центр ООО “ПУЛЬСАР”:

Москва, ул. Олеко Дундича , д. 21 к. 2, тел.: (495) 987–10–43, 987–13–19, ООО «Пульсар», e-mail: service@pulsarbt.ru, www.pulsarbt.ru

Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.