

Независимые керамические рабочие поверхности

Nardi LC 430 AV

www.nardi-bt.ru



Данное изделие было протестировано на заводе Производителя с целью проверки качества. В случае неисправности, рекомендуем Вам обращаться только в авторизованные сервисные центры (список АСЦ указан на прилагаемом к изделию гарантийном сертификате). Только в АСЦ осуществляется поставка оригинальных запчастей к данному оборудованию. При обращении в АСЦ необходимо передать следующую информацию: номер гарантийного сертификата, модель рабочей поверхности и её серийный номер, описать неисправность.

Указанный на изделии и его упаковке символ , указывает, что при утилизации это оборудование не должно помещаться в общий, городской неотсортированный поток отходов. Изделие должно быть доставлено в пункт сбора электрических и электронных приборов для повторной переработки в целях снижения негативного воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о правильной утилизации такого оборудования обращайтесь в местные органы управления или в компанию Поставщик.

СОДЕРЖАНИЕ:

Предупреждения и рекомендации	4
Инструкции по эксплуатации	6
• Описание основных элементов и частей рабочей поверхности	6
• Газовые горелки (настройка, поджиг, рекомендации)	7
• Обслуживание и уход	9
Инструкции по установке	10
• Установка и подключение газа	10
• Подключение к электросети	12
• Инструкции по монтажу	16

Уважаемый Покупатель,

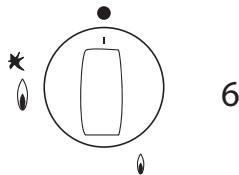
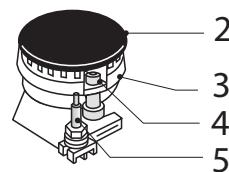
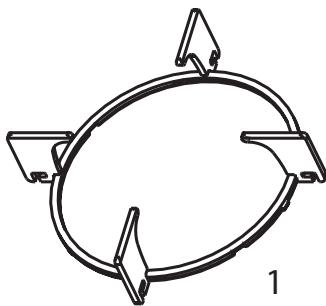
Благодарим Вас за выбор нашей продукции. Перед установкой и подключением изделия внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержаться важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

- В случае передачи рабочей поверхности для использования другому лицу, данное руководство необходимо передать вместе с изделием.
- Рабочая поверхность предназначена для непрофессионального использования в домашних условиях и должна использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи в соответствии с инструкциями данного руководства. Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Во время работы нагревательные элементы и некоторые части изделия сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей и инвалидов на безопасном расстоянии.
- Установка изделия должна осуществляться компетентными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Перед включением убедитесь в правильной настройке оборудования к соответствующему типу газа (см. параграф «настройка горелок на различные типы газа» данной инструкции).
- Перед любыми работами по очистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети и дождитесь его полного охлаждения.
- При зажженной конфорке проконтролируйте равномерность пламени. Перед снятием посуды с рабочей поверхности обязательно выключайте конфорку.
- Не производите замену электрического сетевого кабеля самостоятельно.
- Использовать газовое оборудование рекомендуется в хорошо проветриваемых помещениях с регулярной циркуляцией воздуха.

- Продолжительное использование газового оборудования может потребовать дополнительного проветривания помещения.
- Внимание, во избежание несчастных случаев, не ставьте на конфорки посуду с деформированным дном.
- При случайном отключении конфорки, выключите ее при помощи ручки управления. Повторите поджиг спустя минуту.
- Любой ремонт должен осуществляться специалистами в АСЦ.

Данное оборудование отвечает следующим требованиям:

-2004/108/CE (электромагнитная совместимость)
-89/109/CE (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
-2006/95/CE (оборудование с низким напряжением)
-96/396/CE (газовое оборудование)
-2002/96/CE (WEEE)

Описание основных элементов и частей рабочей поверхности

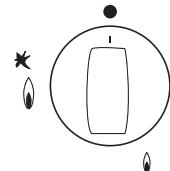
1. решетка
2. крышка горелки
3. рассекатель пламени
4. свеча поджига конфорки
5. устройство безопасности «газ-контроль»

www.nardi-bt.ru

Газовые горелки (настройка, поджиг, рекомендации)

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

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 стрелке 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.

Для снижения расхода газа рекомендуется использовать посуду с плоским дном, подходящую к диаметру конфорок (см. таблицу ниже).

Будьте особенно осторожны в процессе приготовления пищи с использованием масел. В случае сильного перегрева возможно возгорание.

Не допускайте попадания пищи на панель управления.

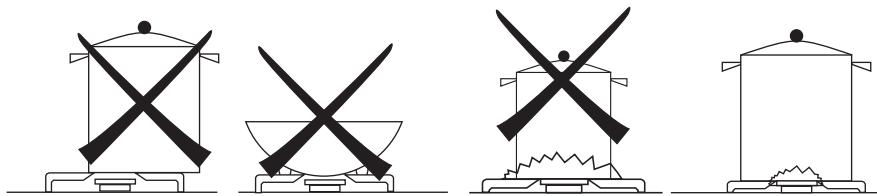


Таблица характеристик рекомендуемой посуды

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	260

Обслуживание и уход

Не используйте паровую очистку оборудования.

Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети.

Рекомендуется мыть эмалированные детали прибора губкой, смоченной в мыльной воде.

Тщательно промойте водой детали из нержавеющей стали, затем вытрите сухой и мягкой тряпкой. Съемные части горелок следует регулярно промывать мыльным раствором.

Для мытья стеклянной поверхности используйте влажную губку: не используйте большое количество воды, так как при попадании внутрь прибора вода может повредить электрические компоненты.

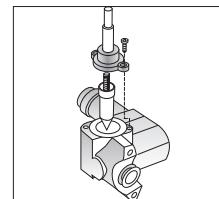
Решетки можно мыть в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные порошки и средства, которые могут повредить поверхность.

Не используйте металлические скребки и моющие средства, содержащие кислоты.

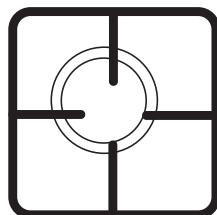
Что бы избежать трудности с электроподжигом, периодически очищайте свечу поджига конфорки.

При возникновении любых неисправностей обращайтесь за помощью только к квалифицированным специалистам АСЦ.

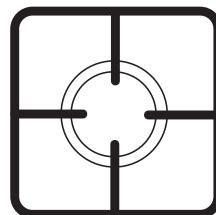


Важно: после мытья съемных частей горелок и решеток, необходимо установить их обратно в правильном положении

NO



YES



Установка и подключение газа

Ниже приведены инструкции по подключению оборудования к газу, предназначенные квалифицированным специалистам. Подключение должно производиться в соответствие с действующими стандартами.

Данная варочная поверхность не оборудована какими либо устройствами для очистки продуктов сгорания.

Установка и эксплуатация поверхности должна производится в помещениях с постоянной вентиляцией, в соответствии с действующими нормами и требованиями. Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор. Сечение вентиляционной трубы должно быть не менее 100 см². В случае установки поверхности без системы безопасности «Газ-контроль», сечение проходных отверстий должно быть как минимум 200 см². Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух снаружи. Приток воздуха может быть получен из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха.

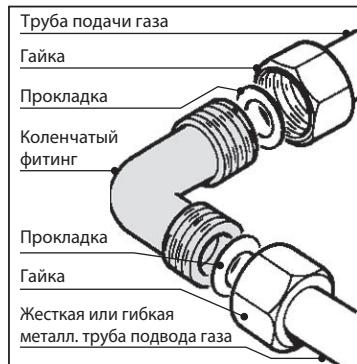
Подключение газа

Подключение рабочей поверхности к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и требованиями, и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование (тип газа указан на этикетке, размещенной на упаковке и на тыльной стороне плиты).

При несоответствии типов газа следует заменить жиклер горелок на подходящий к используемому газу. Следуйте инструкциям параграфа «настройка горелок на различные типы газа» данной инструкции.

Для безопасности и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров».

Подсоединение может быть выполнено через жесткую (стальную или медную) или гибкую металлические трубы. Коленчатый фитинг (прилагается) следует подсоединить к источнику газа через прокладку к жесткой или гибкой металлической трубе подвода газа (см. рисунок).



ВАЖНО! После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

Подключение к электросети

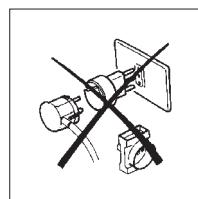
Прибор оснащен трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

Подсоединение питающего кабеля

Осните питающий кабель стандартной вилкой. Оборудование может напрямую подключаться к сети (без вилки). В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический переключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем).

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Электрический счетчик, предохранитель, сеть и розетка могут выдержать максимальную мощность изделия.
- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.
- Питающий кабель не подвержен нагреванию.
- В соединении не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреву и перегоранию оборудования.



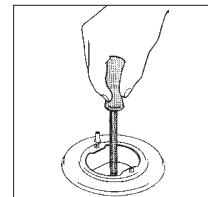
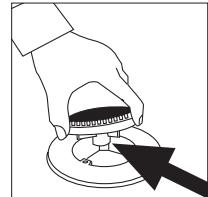
Если под рабочей поверхностью устанавливается духовой шкаф, подключение к электросети производится раздельно.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного подключения с нарушением указанных мер безопасности.

Настройка горелок на различные типы газа

Для того, что бы подготовить рабочую поверхность к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку на изделии и упаковке), проделайте следующее:

- Снимите решетки;
- Снимите крышки конфорок и рассекатели пламени;
- Выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом и замените их подходящими (см. таблицу «Характеристики горелок и жиклеров»);
- Соберите все компоненты в обратном порядке;
- Замените наклейку с описанием типа используемого газа (прилагается).



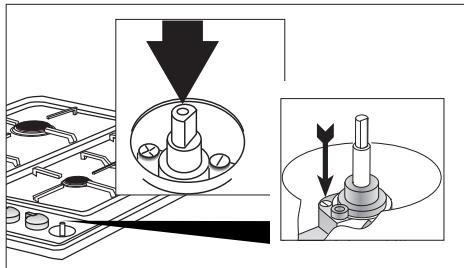
Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе.

Регулировка минимума для горелки

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе Производителя. Вследствие замены жиклера для настройки на новый тип газа понадобится заново отрегулировать минимум.

Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:

- Зажгите конфорку;
- Поверните ручку управления в позицию «Слабое пламя»;
- Снимите ручку;
- Вращайте регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) по часовой стрелке пока пламя не станет малым, но устойчивым;
- Установите ручку на место и проверьте, что бы при быстром повороте ручки от максимального к минимальному пламени конфорка не гаснет.
- Если система безопасности (термопары) не срабатывает при минимальном поступлении газа, увеличьте уровень его подачи регулировочным винтом.



ГОРЕЛКИ НЕ ТРЕБУЮТ РЕГУЛИРОВКИ ПОДАЧИ ВОЗДУХА

Характеристики горелок и жиклеров
CAT. II 2H3 +

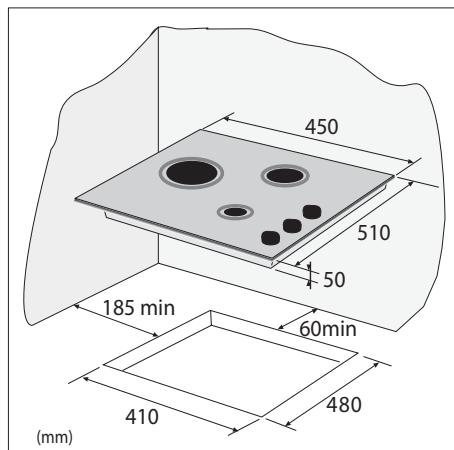
Тип конфорки:	Диам. мм	Тепловая мощ-ть, Квт*		Сжиженный газ		Природный газ	
		номин.	уменьш.	Отверстие 1/100 мм G30-G31	Жиклер 1/100 мм	Отверстие 1/100 мм G20	Жиклер 1/100 мм
Высокой мощности (диам. 100 мм)	44	3	0,9	218-214	85	286	115
Стандартная (диам. 75мм)	34	1,76	0,6	127-125	65	167	95
Вспомогательная (диам. 55)	29	1	0,45	73-71	50	95	69
Минимальное давление подачи, мбар (1 мбар = 10,197 мм H2O)				G30=28-30 G31=37		G20=20	
*сухой гар при 15гр. и давлении 1013 мбар							

Инструкции по монтажу

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

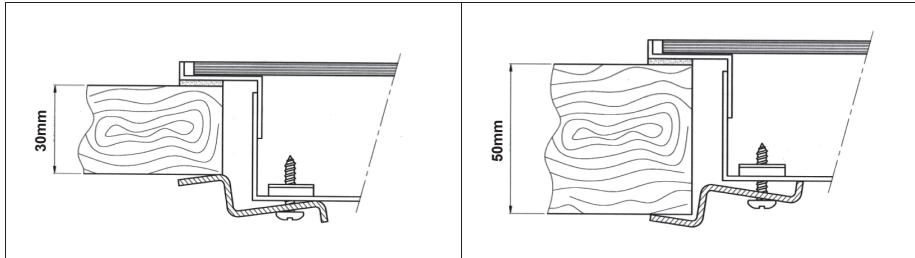
Не устанавливайте поверхность вблизи легковоспламеняющихся материалов.

На рисунке указаны минимальные размеры выреза рекомендуемые для соблюдения при установке рабочей поверхности.



www.nardi-bt.ru

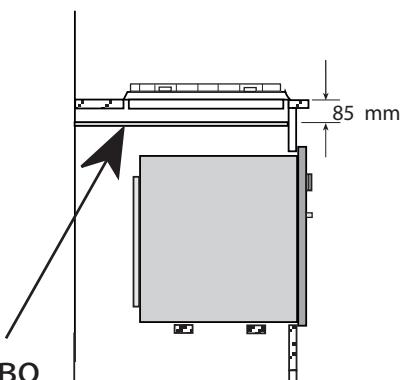
Установите поверхность в вырез столешницы. Закрепите ее специальными кронштейнами, как показано на рисунке ниже.



Предупреждение

Мебель или вытяжной шкаф сверху рабочей поверхности должны устанавливаться на расстоянии не менее 60 см. Во избежание перегрева, в случае даже если духовой шкаф не установлен под рабочей поверхностью, необходимо наличие свободного пространства непосредственно под поверхностью (см. рисунок).

Свободное пространство



Для заметок

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



Производитель:
NARDI ELETTRODOMESTICI S.p.A
Via Como 76, 20030
Palazzolo Milanese (MI)
Тел. +7 10 39 02 990331
Факс + 7 10 39 02 99033262/60
www.nardi-bt.ru