

Rainford

**РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ВСТРАИВАЕМАЯ
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

RBH-1302

RBH-1604 M1

RBH-1604 M2

RBH-1614

RBH-3624

RBH-3634

EAC

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение нашего изделия.

Настоящее руководство по эксплуатации поможет Вам быстрее познакомиться с Вашей новой варочной поверхностью. Просим Вас внимательно прочитать руководство перед началом работы.

Ваша варочная поверхность была внимательно и тщательно проверена перед тем, как покинуть фабрику, и Вам она досталась готовой к использованию без каких-либо дефектов и не требующая каких-либо доработок.

(!) Варочную поверхность можно ремонтировать и обслуживать только в авторизованном сервисном центре с использованием оригинальных запасных частей и материалов.

(!) Сохраните эту инструкцию, чтобы консультироваться с ней и в дальнейшем.

неисправности		
Не зажигается газ у отверстий горелки стола	Засорились отверстия	Прочистить отверстия
Не зажигается газ от электроподжига.	Включена не соответствующая ручка управления горелки Убедитесь в наличии напряжения питания варочной поверхности	Включить соответствующую ручку горелки При выключенной из сети плите проверить электропроводку
	Неправильно установлена крышка горелки	Выставить правильно крышку горелки

Если после этих проверок варочная поверхность все еще не работает так, как нужно, обратитесь в ближайший сервисный центр. Список сервисных центров вы найдете в гарантийном талоне или на сайте www.rainford-russia.com или www.rainford.ru.

Чистка поверхности из нержавеющей стали

- Мыть поверхность из нержавеющей стали можно при помощи влажной ткани, слегка смоченной в мыльном растворе.
- Используйте жидкие чистящие средства. Затем смойте их чистой водой и насухо вытрите поверхность мягкой тканью.
- Для придания варочной поверхности блеска Вы можете воспользоваться подходящим для поверхности из нержавеющей стали чистящим средством.
- Не используйте едкие пасты, шлифующие порошки, стальные губки, острые предметы или какие-либо твердые средства. Они повредят поверхность.
- Для удаления сложновыводимых водяных пятен используйте уксус.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ввод в эксплуатацию, проверка работы, наладка и техническое обслуживание в процессе эксплуатации варочной поверхности проводится специалистами организаций обслуживающих бытовое газовое оборудование. Организация не берет на себя ответственность за нанесенный людям, животным, предметам ущерб вследствие несоблюдения вышеуказанного предписания.

- Прежде чем проводить техническое обслуживание отключите газо- и энергоснабжение изделия.
- Не начинайте работать, если варочная поверхность полностью не остыла.
- Если подключаемый к электросети шнур изделия поврежден, обратитесь к квалифицированному электрику за заменой поврежденного шнура на аналогичный новый.
- Рекомендуется производить осмотр изделия каждые пять лет при помощи квалифицированных специалистов.

ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Описание	Вероятная причина	Метод устранения
----------	-------------------	------------------

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ _____	4
ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ _____	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ _____	8
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ _____	9
УСТАНОВКА _____	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ _____	17
➤ УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ _____	18
➤ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРОПОДЖИГ _____	19
➤ ГАЗ-КОНТРОЛЬ _____	20
ЧИСТКА И УХОД _____	21
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ _____	22
ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ _____	23

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Варочная поверхность предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях, а не для коммерческого или производственного использования.

При покупке варочной поверхности обязательно проверьте ее комплектность, отсутствие механических повреждений.

⚠ Категорически запрещается потребителю самостоятельно изменять конструкцию и производить переналадку варочной поверхности.

Любые нарушения конструкции отдельных составных частей или варочной поверхности в целом неизбежно приводят к изменениям заданных технических параметров и ухудшению эксплуатационных показателей.

⚠ Варочная поверхность должна быть заземлена!

Установка и подключение варочной поверхности должна производиться специалистами организаций обслуживающих бытовые газовые приборы и имеющие соответствующие лицензии Ростехнадзора. Оборудование должно быть установлено в соответствии с действующими стандартами. Производитель снимает с себя ответственность, если установка и эксплуатация не соответствует инструкциям.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием варочной поверхности. В ней содержится важная информация относительно безопасного монтажа, эксплуатации и обслуживания бытового устройства, а также полезные советы, которые помогут вам эффективно использовать вашу варочную поверхность.

- Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.
- Не сушите бельё над варочной поверхностью.
- Во избежание возникновения пожара не пользуйтесь неисправной варочной поверхностью, не пытайтесь починить ее самостоятельно, а вызовите квалифицированного специалиста.
- Не размещайте варочную поверхность ниже кухонной мебели.
- Не размещайте кухонную мебель над варочной поверхностью без

- Шум от тех или иных горелок определяется их мощностью и типом используемого газа; в любом случае, это не влияет на качество приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

⚠ Перед чисткой убедитесь, что вилка варочной поверхности отключена от розетки, все контрольные ручки находятся в положении "выключено", а варочная поверхность полностью остыла.

⚠ Не используйте едкие пасты, шлифующие порошки, стальные порошки, острые предметы или какие-либо твердые средства. Они повредят поверхность.

- Используйте мягкие губки и жидкие чистящие растворы
- Осторожно удаляйте кислотосодержащие растворы, такие как лимонный сок, уксус, а также масло, остатки пищи, попадающие на поверхность.
- Не мойте детали изделия в посудомоечной машине.
- По истечении времени цвет нержавеющей стали возле горелок может измениться в результате длительного нагрева. Но это не повлияет на работу варочной поверхности.

⚠ Варочная поверхность всегда должна оставаться сухой и чистой!

Чистка газовых горелок и решеток

- Периодически (раз в неделю) чистите газовые горелки и решетки при помощи губки или материи смоченной в мыльном растворе или воде. Не чистите их в посудомоечной машине.
- Не вставляйте острые предметы внутрь горелок
- После того как Вы почистили все решетки и горелки, тщательно высушите их и правильно установите на свои места (см. рис.6).
- Если Вы будете следовать данным рекомендациям, Ваши горелки и решетки будут оставаться в отличном состоянии на протяжении долгих лет.

Чистка панели управления

- Панель управления можно мыть влажной тканью, слегка смоченной в мыльном растворе.
- Не допускайте попадания воды в отверстия для ручек управления.
- Не наносите чистящее средство для поверхности из нержавеющей стали на пространство возле ручек управления: Вы можете стереть графические символы.

нажатой примерно в течение 5 секунд после того, как в конфорке загорелось пламя. Если пламя не зажглось, повторите эту операцию еще раз. Электроподжиг не может использоваться в течение более 15 секунд.

Если устройство поджига загрязнено, оно может не работать должным образом, поэтому рекомендуется поддерживать варочную поверхность в чистом состоянии.

Чтобы выключить горелку, поверните ручку по часовой стрелке до положения (0) .

В случае отсутствия электроэнергии автоматический электроподжиг не будет функционировать. В данной ситуации воспользуйтесь спичками или зажигалкой. Для этого надавите на нужную ручку управления и поверните ее против часовой стрелки до максимума. В это время поднесите к конфорке зажженную спичку или зажигалку. После зажигания горелки отрегулируйте интенсивность пламени посредством поворота ручки управления.

(!) Если горелка случайно погаснет, выключите горелку, повернув ручку, и подождите, по крайней мере, одну минуту до повторного зажигания.

- Если у вас модель с газ-контролем, то для того чтобы зажечь горелку, не отпускайте надавленную ручку управления в течение 10 секунд.
- После зажигания горелки отрегулируйте интенсивность пламени посредством поворота ручки управления
- В случае случайного погасания пламени предохранительный клапан автоматически блокирует выход газа.

- установки кухонной вытяжки.
- Не меняйте место варочной поверхности во время ее использования и/или пока она горячая.
- Убедитесь, что ручки панели управления варочной поверхности находятся в положении «выкл», когда вы не пользуетесь варочной поверхностью.
- Во избежание возникновения пожара не разогревайте лаки, краски, мастики для натирания пола и другие предметы бытовой химии. А также не кладите на плиту легко воспламеняемые предметы (бумагу, тряпки и т.п.)
- Не храните чистящие или легковоспламеняющиеся продукты в кухонной мебели под варочной поверхностью (аэрозоли или другие взрывоопасные вещества)
- Не храните тяжелые предметы в кухонной мебели над варочной поверхностью, т.к. она может упасть и повредить варочную поверхность.
- Для лучшего результата всегда используйте посуду подходящего размера. Посуда с плоским дном должна подходить по размеру к газовой горелке.
- Ручки сковородок направляйте в сторону от газовых горелок.
- Следите за тем, чтобы варочная поверхность всегда оставалась сухой.
- Не ставьте на конфорку мокрую посуду.
- В целях безопасности и гигиены следите за чистотой варочной поверхности. В противном случае осевший жир или остатки еды могут воспламениться.
- Не оставляйте включенную варочную поверхность без присмотра и не поручайте присмотр за ней малолетним детям.
- Не используйте пластиковую или покрытую алюминиевой фольгой посуду.
- Не ставьте деформированную или неустойчивую посуду на варочную поверхность.
- Не оставляйте на варочной поверхности посуду с пищей, в особенности жиром или маслом, т.к. это может повредить варочную поверхность в случае непреднамеренного ее включения.
- При возгорании посуды не пытайтесь убрать ее или потушить огонь при помощи воды. Отключите конфорку, если это возможно, накройте горящую посуду влажным полотенцем и дайте ей остыть. Если вышеприведенных действий недостаточно для обеспечения полной безопасности, покиньте квартиру, закройте за собой дверь и активизируйте пожарную сигнализацию или же позвоните в пожарную службу.

Основополагающие правила пользования газовой варочной поверхностью:

- Любые действия с оборудованием нужно выполнять, отключив его от газовой магистрали и электросети.
- Вытаскивая вилку из розетки, не тяните за шнур.
- Не прикасайтесь к варочной поверхности, если у вас влажные руки.
- Не позволяйте детям или незнакомым с данной техникой людям использовать варочную поверхность без надлежащего присмотра.
- В случае неисправности варочной поверхности отключите ее и не пытайтесь продолжать эксплуатацию.
- Любые виды как установочных, так и ремонтных работ должны проводиться официально уполномоченными специалистами. В случае необходимости обратитесь в ближайший сервисный центр. Полный список вы найдете на сайте www.rainford-russia.com или www.rainford.ru
- Производитель не берет на себя ответственность за нанесенный людям, животным или вещам вред в результате несоблюдения пользователем мер техники безопасности.

⚠ В случае если Вы решили прекратить использование варочной поверхности, обесточьте ее путем вынимания шнура питания из розетки после отключения изделия. Данное предписание наиболее важно для тех семей, где есть дети, т.к. последние могут использовать подобную технику в целях игры.

Предупреждение: Берегите окружающую среду!

После установки изделия, утилизируйте упаковку наиболее экологически безопасным способом. Таким образом, Вы предотвратите потенциально негативные последствия, как для окружающей среды, так и для человеческого здоровья. При ликвидации устаревшего изделия разрежьте кабель, тем самым, делая его непригодным для дальнейшего использования.

Прочтите нижеприведенные предписания перед непосредственной установкой варочной поверхности.

- Изделие рассчитано на напряжение 220-240 В-50/60 Гц.
- Перед подключением убедитесь, что напряжение в Вашем доме совпадает с указанным на расположенной на дне варочной поверхности этикетке. Изделие подключайте только к правильно заземленным розеткам.
- **Изделия адаптировано для работы от магистрального газа. Убедитесь, что условия поставки газа соответствуют требованиям**

указывают, какие ручки управляют какой конфоркой. Выбор конфорки зависит от диаметра и вместимости посуды. Важно, чтобы диаметр посуды подходил для мощности конфорки, чтобы не испортить процесс приготовления пищи.

Для достижения лучших результатов пользуйтесь посудой подходящего размера. Ниже представлена таблица соответствия размера посуды и типа газовой горелки.

Таблица 2.

Тип газовой горелки	Диаметр посуды
Малая	100-140 мм
Средняя	160-180 мм
Большая	200-220 мм
С тройным пламенем	200-240 мм

- Посуда должна ставиться непосредственно над газовой горелкой.
- Убедитесь, что пламя газовой горелки не распространяется на стенки посуды.
- Как дно посуды, так и поверхность встраиваемого изделия должны оставаться сухими и чистыми.
- Не используйте посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Ручки используемой посуды не должны закрывать или касаться ручек управления.
- Всегда накрывайте посуду крышкой.
- Не ставьте пустую посуду на огонь.
- Внимательно следите за приготовляемой едой: осевший жир или брызги могут воспламениться.
- Не оставляйте включенную варочную поверхность без присмотра, особенно, если рядом находятся дети.
- В момент, когда Вы не используете варочную поверхность, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл»
- Периодически (раз в неделю) чистите поверхность изделия при помощи губки или материи смоченной в мыльном растворе или воде.
- Любые виды как установочных, так и ремонтных работ должны проводиться официально уполномоченными специалистами.

Автоматический электроподжиг.

Ваша варочная поверхность оснащена автоматическим электрическим поджигом. Для того чтобы работал электрический поджиг необходимо подключить варочную поверхность к электрической сети. Чтобы разжечь одну из горелок, нажмите и поверните соответствующую ручку против часовой стрелки до позиции (максимум) или (минимум). Удерживайте ручку

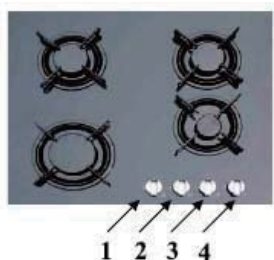
RBH-1604 M1



RBH-1614



RBH-3624



RBH-1604 M2



RBH-1302



RBH-3634



1. Нижняя левая горелка;
2. Верхняя левая горелка;
3. Верхняя правая горелка с интенсивным пламенем;
4. Нижняя правая горелка.

Газовые горелки регулируются ручками управления, расположенными спереди. Символы, напечатанные на панели управления рядом с ручками,

варочной поверхности. Тип газа, для которого изделие адаптировано, указано на наклейке на варочной поверхности и на коробке. Для изменения типа газа обратитесь к квалифицированным специалистам.

- Любые работы по смене, адаптации или чистке газовых форсунок должны проводиться только квалифицированными специалистами.
- Данное изделие устанавливается на жаростойкую и сухую поверхность.
- Минимальное расстояние между варочной поверхностью и задней стенкой - 65мм.
- Электрический кабель и газовая труба, подведенные к изделию, не должны соприкасаться с горячими поверхностями.
- Место установки варочной поверхности должно быть хорошо вентилируемым.

(!) БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ: Данное устройство сконструировано таким образом, что им могут пользоваться как взрослые, так и дети под надзором взрослых. Но ни в коем случае НЕ разрешайте детям играть с управлением варочной поверхности или вообще играть с варочной поверхностью.

Варочная поверхность нагревается во время использования. Не допускайте детей к варочной поверхности, пока она не остынет.

Следите за тем, чтобы упаковочные материалы (полиэтилен, пенопласт) не остались без присмотра и не попали в руки детям, это может привести к несчастью.

Производитель не несет ответственности за любого рода повреждения, связанные с неправильной установкой, подключением, эксплуатацией и ремонтом газовой поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Параметры	Модель	Значение
Размеры (Высота x Ширина x Глубина)	RBH-1604 M1/RBH-1604 M2/ RBH-1614	80 x 580 x 500 мм
	RBH-3624 / RBH-3634	90 x 580 x 500 мм
	RBH-1302	80 x 297 x 515 мм
Параметры встраивания (Ширина x Глубина)	все, кроме моделей RBH-1302	557 x 477 мм
	RBH-1302	287x498 мм
Входное напряжение (В)	для всех моделей	220-240 В
Частота (Гц)	для всех моделей	50/60 Гц
Ток (А)	для всех моделей	3 А
Полная мощность (Вт) моделей	все, кроме моделей RBH-1302	7,5 кВт
	RBH-1302	4,75 кВт
Автоматический электроподжиг	для всех моделей	Да
Газ-контроль	для всех моделей	Нет

Подключение варочной поверхности к электросети должно производиться квалифицированными специалистами. Организация не берет на себя ответственность за нанесенный людям, животным или вещам вред в результате неправильного подключения к электросети.

(!) Изделие при установке должно быть обязательно заземлено. Производитель не несет ответственности, если это условие не выполнено.

- Удостоверьтесь в том, что подключаемое напряжение соответствует указанному на этикетке.
- Подключайте изделие только к правильно заземленным розеткам.
- Данная варочная поверхность рассчитана на предохранитель 3А. Если ваше помещение оснащено предохранителем на менее чем 3А, то обратитесь к специалисту за установкой подходящего предохранителя.
- Электрический кабель, подведенный к изделию, не должен соприкасаться с горячими поверхностями.
- Если изделие напрямую подключается к энергосистеме, необходимо установить двухполюсный переключатель между варочной поверхностью и источником электричества.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, мультирозетки и/или удлинители. В случае их использования убедитесь, что в них уровень напряжения не превышает допустимого.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Перед первым включением поверхности следует выполнить следующие операции, в течение которых помещение должно быть хорошо проветриваемо:

греющие элементы Вашей варочной поверхности первоначально покрыты защитной оболочкой, которую нужно сжечь для этого следует включить все конфорки, не ставя на них посуду. Во время этого может появиться неприятный запах. Это вполне нормально.

Перед включением варочной поверхности:

- Убедитесь в правильной и безопасной подачи газа к изделию.
- Проверьте, правильно ли установлены все горелки и решетки (см. Рис.5 и 6)

Управление газовой варочной поверхностью.

- Поверните ручку в положение «минимальное пламя».
- Снимите ручку.
- С помощью тонкой отвертки покрутите винт регулировки, расположенный внутри или на поверхности газового крана (см. рис.7).
- Если Вы используете баллонный газ, плотно затяните винт регулировки.
- В случае если Вы используете природный газ, отрегулируйте минимальный уровень пламени. Проверьте, чтобы пламя не гасло, когда кран быстро поворачивается от сильного к слабому положению.
- Отрегулируйте остальные горелки таким же способом.
- Поставьте решетки и горелки в исходное положение
- Убедитесь, что горелки правильно установлены (см. рис.6)

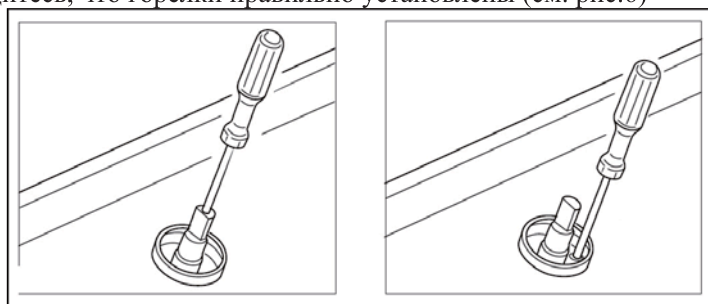


Рис. 7

Смазывание газового крана: если какой-либо из кранов стал плохо поворачиваться, демонтируйте его, тщательно прочистите бензином и нанесите подогретую смазочную жидкость. Данная работа проводится квалифицированным специалистом.

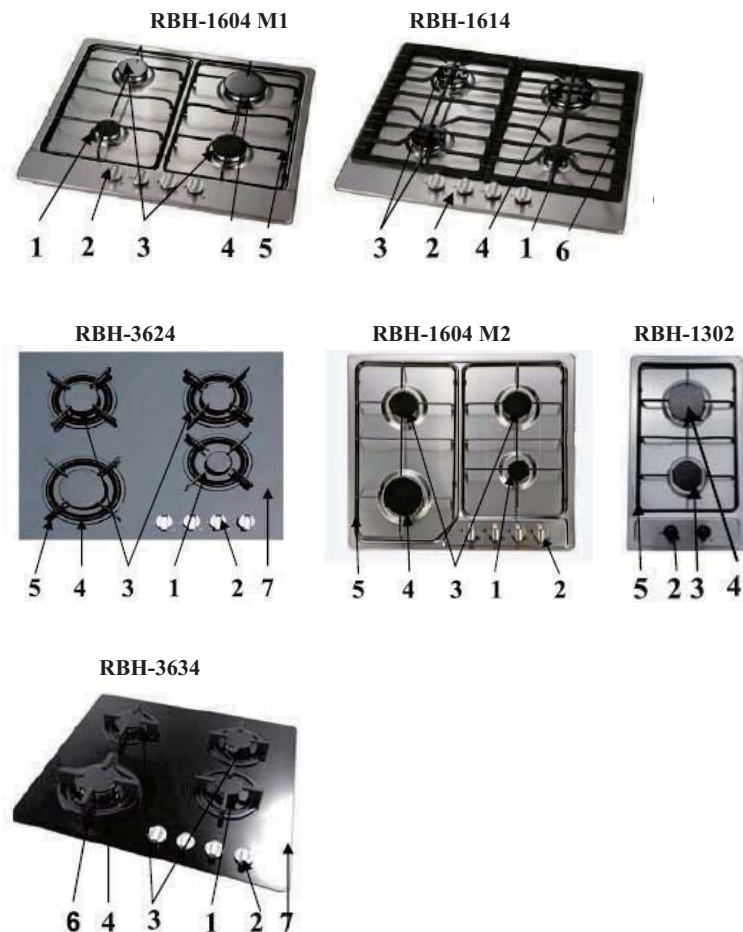
Таблица 1.

Тип газа и давление, мбар	Тип газовой горелки	Маркировка форсунок 1/100 мм	Номинальное потребление, кВт
Сжиженный газ, 30 мбар	С тройным пламенем	1	3,8
	Большая	0,86	3
	Средняя	0,67	1,75
Природный газ, 20 мбар	С тройным пламенем	1,35	3,8
	Большая	1,15	3
	Средняя	0,97	1,75
	Малая	0,72	1

Подключение к электросети.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Общий вид, панель управления варочной поверхности показаны ниже.



1. Конфорка маленькая (1,0 кВт)
2. Панель управления
3. Конфорка средняя (1,75 кВт)
4. Конфорка большая с интенсивным пламенем (3,0 кВт)
5. Решетки эмалированные
6. Решетки чугунные
7. Закаленное стекло

УСТАНОВКА

Установка и подключение варочной поверхности должна производиться специалистами организаций, обслуживающих бытовые газовые приборы и имеющие соответствующие лицензии Ростехнадзора.

- Перед подключением убедитесь, что напряжение в Вашем доме совпадает с указанным на расположенной на дне варочной поверхности этикетке.
- **Изделия адаптировано для работы от магистрального газа. Убедитесь, что условия поставки газа соответствуют требованиям варочной поверхности.** Тип газа, для которого изделие адаптировано, указано на информационной табличке и на коробке. Для изменения типа газа обратитесь к квалифицированным специалистам.
- Перед установкой блокируйте газо- и электроснабжение изделия.
- Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C и ее толщина должна составлять 40-50 мм. В противном случае данная поверхность подвергнется деформации.
- Высота поверхности для встраивания не должна превышать высоту встроеного изделия.
- Если над встроеной варочной поверхностью будет находиться вытяжка, то расстояние между ними должно составлять как минимум 750мм.
- Данное изделие должно устанавливаться в хорошо вентилируемом помещении. Минимальный объем вентилируемого воздуха составляет 20м³. Все способы вентиляции должны отвечать следующим требованиям:
 - минимальная площадь поперечного сечения воздуха 100см² (см рис.1);
 - во время использования варочных поверхностей без предохранительного клапана площадь поперечного сечения воздуха минимум увеличивается до 200см²;
 - отсутствие возможной блокировки вентиляции как снаружи так и

- Убедитесь, что вся длина соединения доступна для последующих проверок.
- Соединение любого типа не должно соприкасаться с острыми углами и режущими поверхностями.
- Проверьте, не соприкасается ли соединительная трубка с движущимися предметами.
- Проверяйте и меняйте соединительную трубу хотя бы раз в год. Данные работы должны проводиться компетентными специалистами.

Адаптация к различным типам газа.

! Для изменения типа потребления газа вызовите квалифицированного специалиста.

Перед сменой форсунок (сопел), отключите из розетки устройство и выключите газовое соединение. Затем следует:

- Заменить форсунки на горелках варочной поверхности.
- Отрегулировать минимальную струю газа в горелке.
- Заменить соединение входного шланга.

Замена форсунок на варочной поверхности.

Если Вы хотите адаптировать Вашу варочную поверхность к использованию баллонного газа LPG(G30), Вам следует выполнить следующие операции:

- Снять решетки с варочной поверхности, а затем и горелки.
- Вывернуть форсунку из «чаши» конфорки.
- Ввернуть соответствующую заданному типу газа форсунку в «чашу» конфорки (см. Таб.1).
- Туго вручную ввинтите форсунки.
- Проверьте при помощи мыльного раствора газонепроницаемость.
- Помните, что замена форсунок может привести к изменению давления воздуха внутри горелки, таким образом возникнет необходимость отрегулировать подачу воздуха.

Регулировка интенсивности подачи газа.

! Данная операция должна проводиться компетентными специалистами.

- Каждая горелка регулируется отдельно. Не регулируйте все горелки одновременно.
- Зажгите горелку.

подключением варочной поверхности к газовой магистрали.

- Данное изделие рассчитано на работу на природном газе (natural gas) или сжиженном газе (LPG).
- Перед установкой проверьте, что условия поставки газа соответствуют требованиям варочной поверхности. Тип газа, для которого изделие адаптировано, указан на информационной табличке и на коробке. Для изменения типа газа обратитесь к квалифицированным специалистам.
- Перед установкой блокируйте газо- и электроснабжение изделия.
- Все смонтированные газовые системы должны быть газонепроницаемы.

(!) Ни в коем случае не используйте огонь для проверки герметичности. Используйте для этого мыльный раствор.

- Проверьте, чтобы размеры используемых при подключении газометра и трубки соответствовали требованиям установки варочной поверхности. Отверстие трубки не должно быть меньше отверстия газовой впускной трубы.
- Варочная поверхность подключается к газовой магистрали гибкими стальными шлангами с непрерывными стенками с максимальной длиной 2 м. Убедитесь, что используемые гибкие металлические шланги не входят в контакт с перемещающимися частями и не повреждены
 - Бутановый газовый регулятор устанавливается под давлением 30 мбар.
 - Регулятор природного газа устанавливается под давлением 20 мбар.

(!) Газовый регулятор устанавливается под необходимым давлением в зависимости от типа используемого газа. Превышение рекомендуемого давления недопустимо!

- Если Вы используете гибкий шланг при подключении:
 - убедитесь, что гибкий шланг соответствует принятым государственным стандартам;
 - диаметр шланга должен быть 8 мм, а длина варьироваться от 400 мм до 1500 мм;
 - газовый шланг нельзя натягивать, скручивать или сильно перетягивать;
 - убедитесь, что вблизи нет тепло вырабатывающих приборов. В противном случае может произойти перегрев газового шланга;
 - после завершения установки убедитесь в газонепроницаемости шланга;
 - не используйте газовые шланги с истеченным сроком годности.

изнутри;

- отсутствие возможности сужения вентиляционного отверстия;

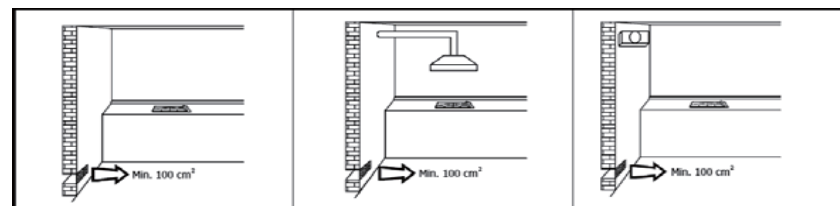


Рис. 1

- В случае если варочная поверхность располагается над духовкой рекомендуется проделать дополнительные отверстия в мебельном гарнитуре для обеспечения оптимальной циркуляции воздуха. Данные отверстия располагаются, как указано на рис. 2, и их минимальный размер составляет 300 см².

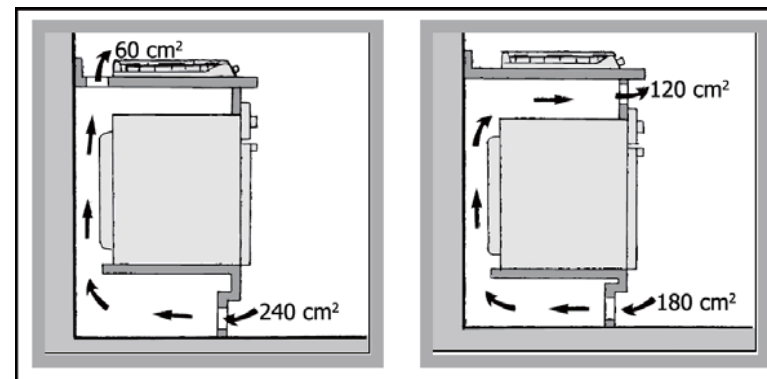


Рис. 2

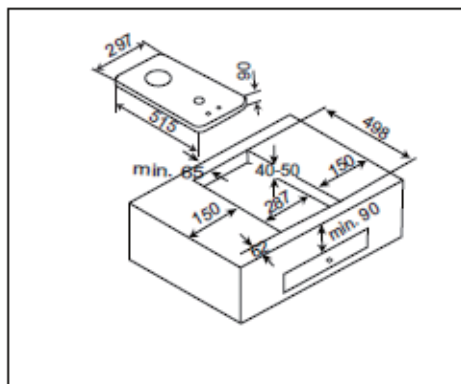
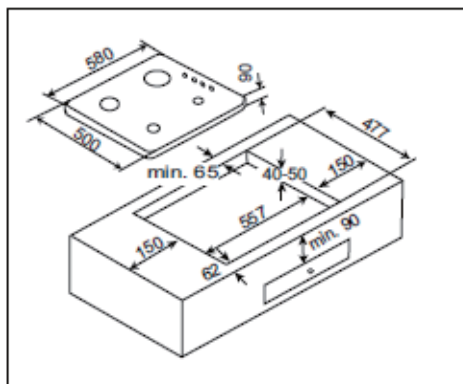
- Не рекомендуется устанавливать варочную поверхность рядом с холодильником или морозильником, поскольку тепло от варочной поверхности может нарушить нормальную работу этих приборов.

Установка варочной поверхности в кухонную мебель

- Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными параметрами, показанными на рисунке 3.
- Варочная поверхность окантована специальной изолирующей резиновой прокладкой, препятствующей проникновению жидкости. Пожалуйста, проложите резиновую прокладку по периметру варочной поверхности

перед установкой.

- Установите варочную поверхность в вырезанное отверстие. Минимальное расстояние между изделием и ближайшей стеной 65 мм.
- Проверьте, оптимально ли расстояние, как до розетки, так и до газовой магистрали от встроенной в кухонный гарнитур варочной поверхности.
- Закрепите варочную поверхность в проделанном отверстии при помощи прилагающихся в наборе зажимов как показано на рис.4. Убедитесь, что зажим крепко фиксирует рабочую поверхность, и сожмите зажим. Фиксирующий зажим подходит для рабочих поверхностей толщиной 40-50 мм.



для всех моделей, кроме RBH-1302

для моделей RBH-1302

Рис. 3

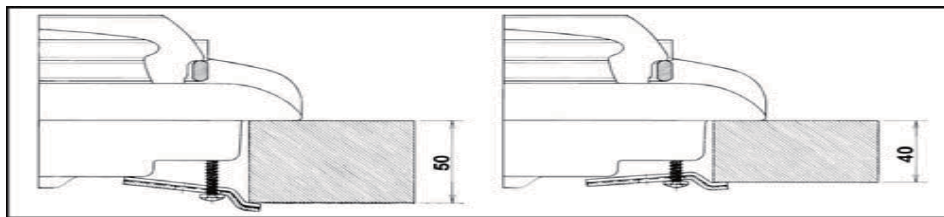


Рис. 4

- Установив варочную поверхность, проверьте правильность установки и расположения горелок (см. рис.5 и рис. 6)

Внимание: конфорки не будут зажигаться, если крышка горелки и сама горелка будут неправильно установлены.

- Если варочная поверхность установлена над выдвижным ящиком и

шкафом, то необходимо на расстоянии как минимум 20мм проложить прокладку или иной разделитель под варкой. Это поможет избежать соприкосновения с раскаленным дном варки и предотвратить распространение тепла внутрь ящика.

- Электрический кабель и газовая труба, подведенные к изделию, не должны соприкасаться с горячими поверхностями.
- Во избежание пожара не оставляйте рядом или под варочной поверхностью легковоспламеняющиеся материалы (т.к. аэрозоли, детали мебели, одежды, горючие материалы и т.д.).

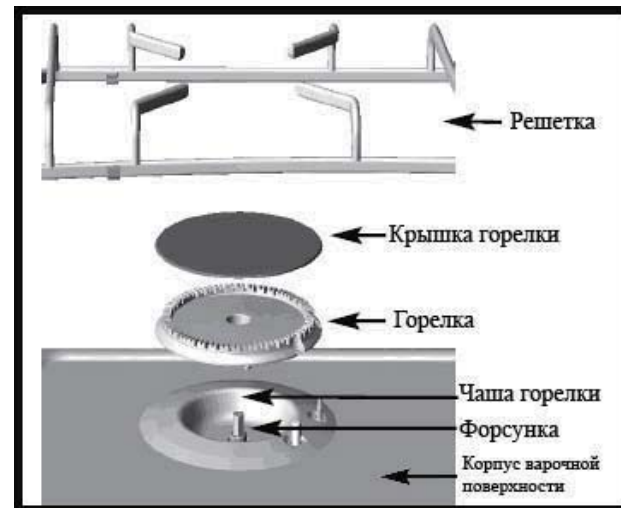


Рис. 5

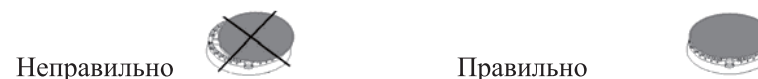


Рис. 6

Подключение к газовой магистрали

Установка и подключение варочной поверхности должна производиться квалифицированными специалистами. Производитель не берет на себя ответственность за нанесенный людям, животным или вещам вред в результате неправильного подключения к газовой магистрали.

Внимательно ознакомьтесь с нижеуказанными положениями перед