



Модель CDG 32/1 SPX

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ «ДОМИНО»

Установка - Эксплуатация - Техническое обслуживание

Уважаемый покупатель,

благодарим Вас за Ваш выбор и поздравляем с удачной покупкой.

Данное новое изделие, имеющее тщательно разработанную конструкцию и изготовленное из высококачественных материалов, прошло тщательные испытания и обеспечит выполнение всех Ваших требований в плане приготовления пищи.

Внимательно прочтите и соблюдайте простые и понятные инструкции, представленные в данном руководстве, что поможет Вам сразу же добиться превосходных результатов.

Мы хотим, чтобы Вы получили максимальное удовольствие от своего современного бытового электроприбора.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Срок службы наших изделий, при условии их нормальной эксплуатации в домашних условиях с соблюдением всех требований, содержащихся в Инструкции по эксплуатации, составляет:
Встраиваемые варочные поверхности 7 лет



Ваш прибор не должен утилизироваться вместе с бытовым мусором. Отслуживший свой срок прибор должен быть утилизирован безопасным способом. Прибор должен быть доставлен на место сбора отработавшей свой срок бытовой техники.

За более подробной информацией относительно утилизации прибора и повторного использования находящихся в нем материалов следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие. Утилизацию прибора следует производить в соответствии с местными правилами относительно утилизации отходов.

Содержание

Инструкции для пользователя

Установка
Эксплуатация
Обслуживание

Инструкции для специалиста, выполняющего установку

Установка
Подключение к линии газоснабжения
Подключение к электросети
Эксплуатационные характеристики



ДАННЫЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ТРАВМЫ И ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВОЗНИКШИЕ ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ, НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЛИ НЕБРЕЖНОГО ОБРАЩЕНИЯ С ДАННЫМ ИЗДЕЛИЕМ.



ДАННЫЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С НАРУШЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ, А ТАКЖЕ ЛИЦАМИ, НЕ ОБЛАДАЮЩИМИ ДОСТАТОЧНЫМ ОПЫТОМ И ЗНАНИЯМИ, ЕСЛИ ЭТИ ЛИЦА НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ, ИЛИ НЕ ПОЛУЧИЛИ НАДЛЕЖАЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ОТ ЛИЦА, ОТВЕЧАЮЩЕГО ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ. НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ДЕТЯМ ИГРАТЬ С ДАННЫМ БЫТОВЫМ ПРИБОРОМ.

Инструкции для пользователя

Установка

Все операции, связанные с установкой данного бытового электроприбора (электрические подключения), должны выполняться специалистом, имеющим достаточную квалификацию, и в соответствии с требованиями действующих правил и норм.

См. инструкции по установке, представленные в разделе, где приведены инструкции для специалиста, выполняющего установку.

Эксплуатация

Газовые конфорки

Ваша модель снабжена автоматическим электроподжигом (зажигание конфорки одной рукой). Для зажигания горелки - поверните ручку регулировки, высоты пламени в направлении против часовой стрелки до положения, соответствующего максимальной высоте пламени нажимая одновременно с этим на ручку регулировки высоты пламени. Зажигание газовой горелки осуществляется с помощью электрической искры, проскакивающей между электродом электроподжигателя и корпусом газовой ГОРЕЛКИ. Ручку регулировки высоты пламени в нажатом положении 3-5 сек. при установке максимальной высоты пламени.

После зажигания пламени немедленно отпустите ручку и отрегулируйте высоту пламени.

После зажигания газовой горелки отрегулируйте нужную вам высоту пламени. Минимальная высота пламени будет получена при повороте ручки регулировки высоты пламени до упора против часовой стрелки.

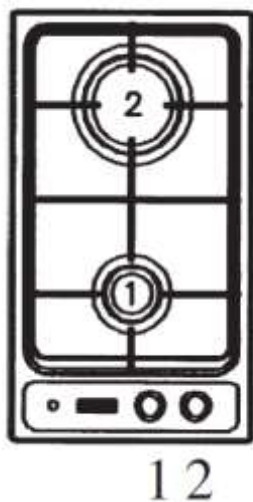
Важное замечание: Рекомендуется использовать кастрюли и сковороды, диаметр которых равен диаметру конфорки. Это требуется для того, чтобы пламя не выходило за пределы дна посуды и не попадало на боковые стенки кастрюли или сковороды.

- Не оставляйте пустые кастрюли и сковороды на горячей конфорке.
- Не пользуйтесь принадлежностями для приготовления пищи на гриле на варочных поверхностях Crystal

После окончания приготовления пищи рекомендуется закрыть кран в линии подачи газа или кран газового баллона.

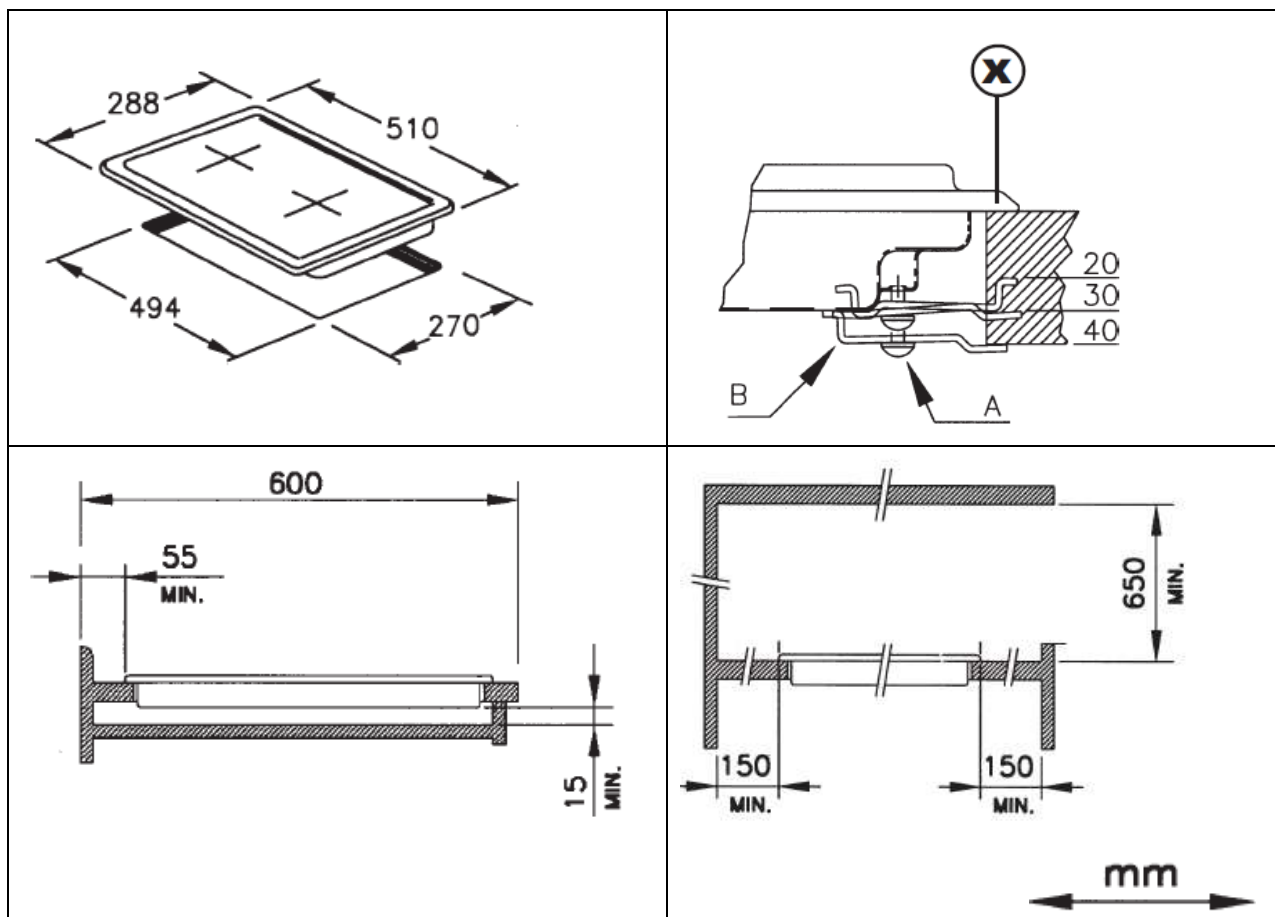
Важно

- При работе варочной поверхности в помещении, где она установлена, повышается температура и влажность воздуха. В кухне должна быть обеспечена достаточная вентиляция. Отверстия естественной вентиляции должны быть открыты, или должны использоваться устройства механической вентиляции (например, вытяжной колпак).
- При продолжительной работе варочной поверхности может потребоваться дополнительная вентиляция, например, может потребоваться открыть окно.
- Для моделей с системой газ-контроля, не удерживайте кнопку электроподжигателя в течение более 15 секунд. Если горелка не загорается в течение 15 секунд, откройте дверь комнаты и подождите, как минимум, одну минуту, перед тем как повторить попытку.
- Для моделей не имеющих системы газ-контроль, закройте кран в газовой линии и подождите, как минимум, одну минуту, перед тем как повторить попытку зажечь пламя.



- 1 – Ручка регулировки передней горелки
2 – Ручка регулировки задней горелки

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ



mm - мм
MIN. - МИНИМУМ

Использование электрических плиток/стеклокерамических нагревательных элементов			
Переключатель	Регулятор мощности	Интенсивность нагрева	Методы приготовления пищи
1	1 - 2	слабая	Растапливание жиров и т. п.; нагревание небольшого количества жидкости
2	3 - 4	мягкая	Нагревание небольшого количества жидкости; пудинги, соусы длительного приготовления
3	5 - 6	медленная	Размораживание - нагревание большого количества жидкости; приготовления пищи при температуре ниже температуры кипения
4	7 - 8	средняя	Нежное жаркое; приготовления пищи при температуре кипения
5	9 - 10	высокая	Жаркое - вареная пища; поджаривание мяса на сковороде
6	10 - 11	очень высокая	Доведение большого количества жидкости до кипения; поджаривание

Обслуживание

Газовая/Электрическая варочная поверхность

Перед началом выполнения каких-либо операций, связанных с обслуживанием варочной поверхности, отсоедините электроприбор от электросети.

Для обеспечения длительного срока службы варочной поверхности нужно периодически выполнять ее чистку. При этом следует помнить следующее:

- Стекланные, стальные и эмалированные детали должны очищаться с помощью подходящих неабразивных и неагрессивных чистящих средств (такие чистящие средства имеются в продаже). Не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор (отбеливатели, и т. п.).
- Не оставляйте на варочной поверхности кислотные или щелочные вещества (уксус, соль, лимонный сок, и т. п.).
- Подставки и маленькие крышки (съёмные части конфорки) должны часто промываться горячей водой с моющим средством. При этом нужно стараться удалить все загрязнения. Тщательно высушите детали и проверьте, что ни одно из отверстий в горелке не забито (полностью или частично).
- Чистка электрических деталей выполняется с помощью влажной ткани. Затем на эти детали наносится тонкий слой смазочного масла. Смазочное масло должно наноситься на теплые детали.
- Решетки рабочей области, изготовленные из нержавеющей стали, после нагревания приобретают голубоватый оттенок, что не оказывает влияние на их качество. Для возвращения этим деталям первоначального цвета используйте мягкие абразивные чистящие средства.

Важное замечание: - Чистка кранов должна выполняться квалифицированным специалистом, к которому нужно обратиться в случае нарушения нормальной работы оборудования.

Следует периодически проверять состояние гибкой трубы подачи газа. В случае обнаружения утечки газа немедленно вызовите квалифицированного техника для выполнения замены гибкой трубы подачи газа.

Обслуживание

Никогда не пользуйтесь абразивными губками, а также едкими химическими чистящими средствами, такими как спреи для чистки духовок и пятноудалителями.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ЧИСТКИ ПАРОГЕНЕРАТОРАМИ

Инструкции для специалиста, выполняющего установку

Установка

Варочная поверхность поставляется без устройства вывода продуктов сгорания газа из помещения. Рекомендуется устанавливать варочную поверхность в хорошо проветриваемом месте в соответствии с действующими правилами и нормами. Количество воздуха, необходимого для сгорания газа, должно быть не меньше $2,0 \text{ м}^3/\text{час}$ на каждый киловатт установленной мощности. См. таблицу, в которой показаны мощности конфорок.

Примечание: варочная поверхность является бытовым электроприбором класса 3.

Параметры регулировок данного устройства указаны в паспортной табличке, закрепленной на его корпусе.

Расположение (См. схему встраивания в начале инструкции)

Варочная поверхность может быть установлена в столешнице, как показано на соответствующем рисунке. Перед монтажом варочной поверхности установите уплотнительную прокладку по всему периметру отверстия в столешнице.

Подключение к линии газоснабжения

Подсоедините варочную поверхность к линии газоснабжения или к газовому баллону в соответствии с требованиями действующих правил и норм, проверив перед этим, что варочная поверхность отрегулирована для используемого типа газа. Если варочная поверхность не отрегулирована для используемого типа газа, то следует обратиться к параграфу "Перевод на другой тип газа". Проверьте также, что давление в линии подачи газа находится в пределах, указанных в таблице "Эксплуатационные характеристики".



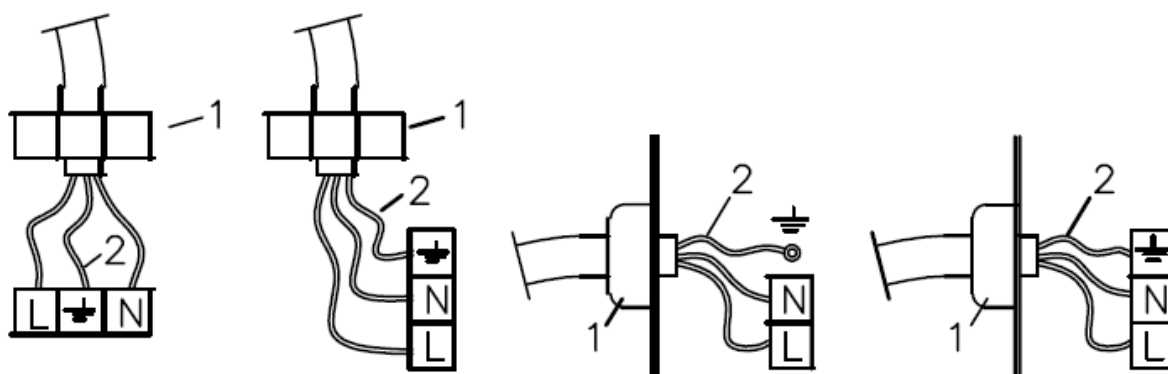
Подключение с помощью жесткой/гибкой трубы

Выполните подсоединение с помощью фитингов и металлических труб (может использоваться гибкая труба) так, чтобы в деталях варочной поверхности не возникали механические напряжения. **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:** После подсоединения варочной поверхности к линии газоснабжения проверьте с помощью мыльного раствора, что в местах соединений нет утечки газа.

Подключение к электросети (рис. 6)

Перед подключением варочной поверхности к электросети необходимо проверить, что:

- Напряжение электросети соответствует указанному в паспортной табличке, закрепленной на нижней стороне варочной поверхности;



1 – зажим кабеля; 2 – желто-зеленый провод

- Линия электросети снабжена проводом заземления в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами. Это требование является обязательным в соответствии с законодательством.

Если бытовой электроприбор не снабжен кабелем питания со штепсельной вилкой, используйте подходящий кабель питания. Температура кабеля питания никогда не должна превышать температуру окружающего воздуха более чем на 50° С.

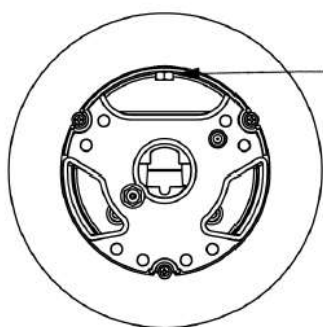
Если бытовой электроприбор подключается непосредственно к электросети, то в линию электропитания необходимо установить многополюсный выключатель, имеющий достаточную нагрузочную способность и расстояние между контактами в котором является достаточным, чтобы гарантировать защиту от повышения напряжения класса III в соответствии с действующими правилами и нормами (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться). После установки электроприбора должен обеспечиваться удобный доступ к электрической розетке, к которой подключена варочная поверхность, или к выключателю варочной поверхности.

Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель питания должен заменяться только производителем, утвержденным сервисном центром, или квалифицированным электриком.

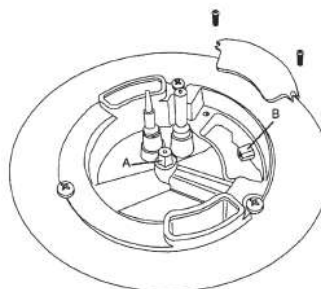
Перевод на другой тип газа

Для перевода варочной поверхности на другой тип газа следует выполнить следующие операции:

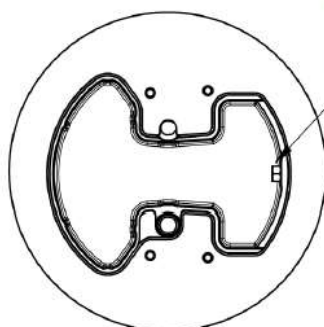
- Замените форсунки форсунками для того типа газа, который будет использоваться (см. таблицу "Эксплуатационные характеристики").
- Отрегулируйте минимальную высоту пламени с помощью поворота винта, расположенного на кране, (выполняется с помощью отвертки), установив кран в положение, соответствующее минимальной подаче газа. Для сжиженного нефтяного газа (СНГ) поверните винт до упора.



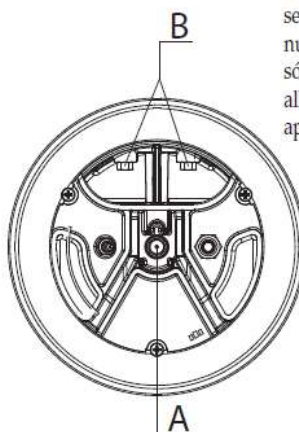
solo wok
wok only
seulement wok
nur wok
sólo wok
alleen wok
apenas wok



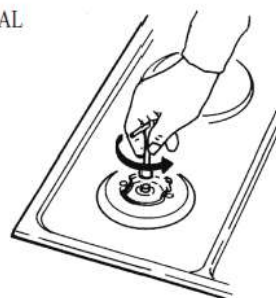
solo corona TCD
wok TCD only
seulement wok TCD
nur wok TCD
sólo corona TCD
alleen wok TCD
apenas corona TCD



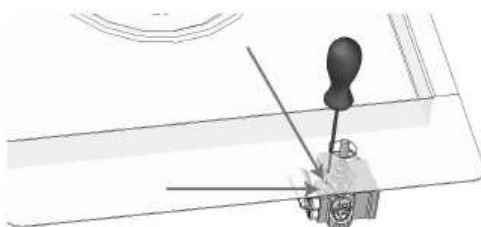
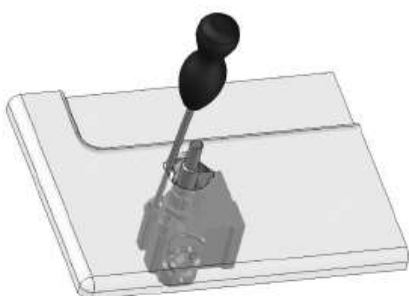
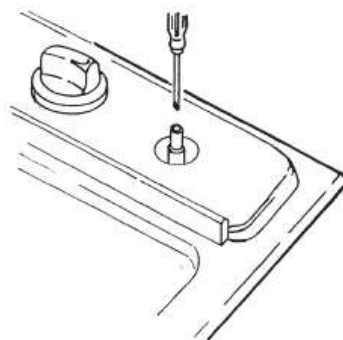
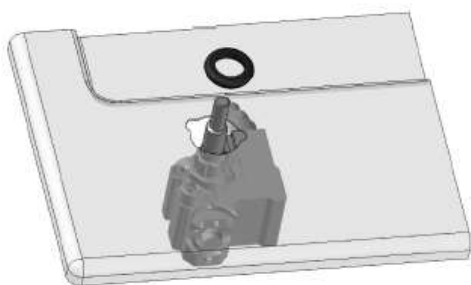
solo miniwok
miniwok only
seulement miniwok
nur miniwok
sólo miniwok
alleen miniwok
apenas wok



solo corona DUAL
wok DUAL only
seulement wok DUAL
nur wok DUAL
sólo corona DUAL
alleen wok DUAL
apenas corona DUAL



wok only - только венец
miniwok only - только минивенец
wok TCD only - только венец TCD
wok DUAL only - только венец DUAL



ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ						
ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА						
ГАЗОСНАБЖЕНИЕ			ГОРЕЛКА	Ø ФОРСУНКИ	ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ	ПОТРЕБЛ ЕНИЕ (л/час)
ТИП	ДАВЛЕНИЕ (мбар)			1/100 мм	НОМИНАЛЬНАЯ Вт	
природный газ	G20	20	быстрая	129	3000	286
			полубыстрая	101	1750	167
			вспомогательная	77	1000	95
			венец- TCD	63A-121B	3500	333
			венец- TCD	63A-140B	4250	405
			венец 3	141	3500	333
			венец 3	150	4000	381
			венец MW	140	3500	333
			венец 4	141	3500	333
			рыба	118	2700	257
			венец Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000	381
сжиженный газ	G30/G31	28- 30/37	быстрая	87	3000	218
			полубыстрая	66	1750	127
			вспомогательная	50	1000	73
			венец- TCD	37A-90B	3500	254
			венец- TCD	37A-97B	4250	309
			венец 3	94	3500	254
			венец 3	102	4000	291
			венец MW	93	3500	254
			венец 4	96	3500	254
			рыба	85	2700	196
			венец Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000	291
IT ES P T	G110 G110 G140	8	быстрая	320/340	3000	680/711
			полубыстрая	192/210	1750	397/415
			вспомогательная	150/160	1000	227/237
			венец- TCD	150A-290B/	3500/3300	794/783
			венец- TCD	175A-360B		
			венец 3	350	3500	794/830
			венец 3	350	4000	907/949
			венец MW	310/350	3500	794/830
			венец 4	360/360	3500	794/830
			рыба	255/265	2700	612/640
			газ городского газоснабжения			

IT - ИТАЛИЯ
ES - ЭСТОНИЯ
PT - ПОРТУГАЛИЯ

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Перед тем как связаться со Службой Технического Обеспечения

В случае не функционирования прибора рекомендуется:

- проверить соответствующую установку вилки в розетку;
- проверить, что поток газа является равномерным.

В случае невозможности определения причины неисправности: выключить прибор, не вскрывать его и связаться со Службой Технического Обеспечения.

Для облегчения работы специалистов сервисных служб будьте готовы назвать модель прибора и серийный номер.

Маркировочная этикетка с указанием модели и серийного номера Вашего прибора расположена на нижней части варочной панели. Серийный номер состоит из 16-ти цифр, где:

- первый 8 цифр обозначают заводской код изделия
- следующие 4 цифры дату производства. Например: 1249, где 12 – год производства (2012 год), 49 – неделя производства.
- следующие 4 цифры имеют сугубо внутризаводское значение



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

Изготовитель:

Канди Хувер Груп СРЛ, Италия, 20047 Бругерио (Милан), ул. Эден Фумагалли

Фабрика:

Менегетти С.п.А., Италия, 36027 Роза (Виченца), ул. Борго Лунардон, 8

Импортер:

ВЕСТА ОАО, 610035 Россия, г. Киров, ул. Производственная, д. 24

Производитель не принимает никаких претензий относительно возможных неточностей, содержащихся в настоящем документе, которые могут быть следствием ошибок печати или копирования. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий, которые с нашей точки зрения являются необходимыми или полезными, и которые не ухудшают основные характеристики изделия.

Код 1.007.40.1