

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



LEONORD®

Газовая варочная панель

**LEG-30201S, LEG-30201B, LEG-30202S-C,
LEG-30203GB, LEG-30204GB-C, LEG-30204GW-C,
LEG-60405S, LEG-60406S, LEG-60407S-C,
LEG-60408GB, LEG-60410GB-C, LEG-60410GW-C**

www.leonord.ru

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНО! Все операции по установке, подключению к газовой магистрали, баллону, электросети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний.

Пожалуйста, соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании газовых варочных панелей:

1. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
2. Прибор не предназначен для промышленного применения.
3. Прибор должен использоваться в помещении. Помещение должно хорошо проветриваться.
4. Запрещено прикасаться к верхней поверхности во время использования, т.к. поверхность вокруг горелок сильно нагревается.
5. **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.
6. Не прилагайте усилий, когда используете переключатели регулировки газа.
7. Отключайте прибор от газо- и электроснабжения, если Вы им не пользуетесь и перед чисткой.
8. Избегайте попадания воды в систему электроподжига.
9. Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и прежде, чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
10. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
11. Сохраняйте поверхность панели в чистоте для продления срока пользования прибором.
12. Избегайте засорения отверстий в горелках.
13. В ночное время, а также при длительном неиспользовании варочной панели, убедитесь в том, что переключатели регулировки газа, предохранительный кран или клапан безопасности газового баллона закрыты.
14. Газовая панель должна находиться не менее 0,5-1 м от газового баллона.
15. Подключение либо отключение баллона производить вдали от источников тепла, искр и легко воспламеняющихся материалов.
16. Регулярно проверяйте на износ резиновый шланг, соединяющий прибор и газовый баллон. Необходимо периодически менять резиновый шланг, а также содержать его в чистоте и вдали от источников нагрева. Не допускайте соприкосновения шланга и панели.
17. Всегда используйте резиновый шланг. Использование винилового шланга может быть опасно. При подключении панели удостоверьтесь, что шланг полностью вошел во входное отверстие панели, и закрепите его хомутом.
18. Вблизи газовой панели не должны находиться легко воспламеняющиеся предметы.
19. Нельзя использовать прибор в случае его повреждения, плохой работы либо утечки газа.
20. Прибор должен устойчиво стоять на сухой, ровной поверхности. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла, занавесок.
21. Следите за тем, чтобы рассекатель на газовой панели был установлен ровно.
Не устанавливайте газовую панель в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям). Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры до 100°C.
22. Для приготовления пищи используйте только специальную термостойкую посуду.
23. **Внимание!** При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения оборудования

или сетевого шнура электроподжига. В случае повреждения сетевого шнура электроподжига, он должен быть заменен в сервисном центре. Внимание! чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Следите, чтобы шнур питания электроподжига не касался острых кромок и горячих поверхностей.

24. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

25. В целях безопасности держите упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка и пенопласт, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными!

26. Во избежание поражения электрическим током из-за обрыва шнура питания электроподжига или возникновения пожара в результате короткого замыкания, не скручивайте и не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждения об острые края и горячие поверхности не тяните за шнур с целью перемещения прибора, беритесь только за вилку.

27. Во избежание получения ожога или травм, вызванных взрывом или пожаром в результате образования избыточного давления, не используйте для приготовления/разогрева на газовой панели герметичные емкости, контейнеры или консервные банки.

28. Во время работы нагревательные элементы сильно нагреваются - во избежание ожогов соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горячим поверхностям. Для снятия с панели горячей посуды обязательно используйте специальные термостойкие рукавицы.

29. Дети должны всегда держаться на расстоянии от включенного прибора и находиться под постоянным присмотром взрослых.

30. Не используйте прибор, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в инструкции по эксплуатации и на шильде прибора!

31. Прибор может использоваться только с газом, указанным в технической документации, перевод на другой вид газа запрещен!

32. **ВНИМАНИЕ:** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи и не может применяться для других целей, например, для обогрева помещения.

33. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.

34. Изготовитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.

35. Изготовитель не несет гражданской или уголовной ответственности, за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных в данной инструкции указаний по безопасности и установке прибора.

36. Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как: различные углы обзора, цвет фона, освещение в помещении.

37. Выполняйте все требования инструкции.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ОСТОРОЖНО! Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

ОСТОРОЖНО! Опасность возгорания!

Скопление газа в закрытом помещении может привести к возгоранию. Следите, чтобы во время работы варочных панелей без газ-контроля не было сквозняков. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и правилами техники эксплуатации газовых конфорок.

ОСТОРОЖНО! Опасность отравления!

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где он установлен. Помещение должно иметь хорошую вентиляцию: для чего необходимо держать открытыми вентиляционные отверстия или предусмотреть механическое вентиляционное устройство (например, вытяжку). Интенсивное и продолжительное использование прибора может приводить к необходимости дополнительной вентиляции; например, открывание окна или другое эффективное проветривание, например, работа механического вентилятора на более высокой мощности.

ОСТОРОЖНО! Опасность ожога!

Горелки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленной поверхности. Не допускайте к прибору детей младше 8 лет. Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильный пламя. Некоторые части прибора могут изнашиваться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

ОСТОРОЖНО! Опасность пожара!

Горелки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель. Нельзя хранить и использовать вблизи данного газозлектрического прибора или под ним едкие химические средства, газообразные вещества, легковоспламеняющиеся материалы и непивцевые продукты. Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Следует накрыть посуду крышкой, чтобы погасить огонь, и выключить конфорку.

ОСТОРОЖНО! Опасность получения травм!

Использование поврежденной посуды либо посуды неподходящего размера, кастрюль и сковород, края которых выступают за границы варочной панели, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.

ОСТОРОЖНО! Опасность поражения электротоком! Нельзя пользоваться для очистки варочной панели парочистителем.

ВНИМАНИЕ! В случае неисправности варочной панели, прекратите подачу газа и отключите подачу электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с сервисным центром.

Нельзя вносить изменения во внутренние элементы прибора. Если это необходимо, свяжитесь с сервисным центром. Если какая-то ручка не поворачивается, не прилагайте усилий, чтобы повернуть ее. Свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту ручку.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Если стекло варочной панели разбилось:

- немедленно выключите все горелки и любые нагревательные элементы, отсоедините прибор от газозлектрической сети;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не пользуйтесь прибором.

Если Вам кажется, что произошла утечка газа, следуйте согласно следующим указаниям:

- не включайте свет;
- не включайте какие-либо электрические приборы;
- не используйте мобильный телефон;
- прекратите использование прибора, прекратите газозвый вентиль;
- откройте окно для проветривания помещения;
- перейдите в другое помещение и свяжитесь с газозвой службой по телефону.

Топливный газ содержит меркаптан, поэтому в случае утечки газа Вы сможете почувствовать его (запах гнилого чеснока, тухлого яйца), даже если соотношение газа к воздуху 1:1000.

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Газозвая варочная панель с автоматическим электроподжигом предназначена для тепловой обработки продуктов питания, предназначена для установки в жилых помещениях. Данная инструкция по эксплуатации разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в Вашей модели.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Табл. 1

артикул	модель	количество горелок	мощность горелок, кВт				материал поверхности	материал решетки	система газ-контроль	размеры прибора, Д*Ш*В (см)	размер врезки (Д*Ш*В) (см)	
			двойное пламя А	В	С	Д						Общая
109673	LEG-30201B	2		3		1	4,0	сталь, эмаль	металл, эмаль	-	31*51*4	28*48
109672	LEG-30201S	2		3		1	4,0	сталь		-	31*51*4	28*48
109678	LEG-60405S	4		3	2*1,75	1	7,5			-	60*51*4	56*48
109679	LEG-60406S	4	3,3		2*1,75	1	7,8			-	60*51*4	56*48
109674	LEG-30202S-C	2	3,3			1	4,3			да	31*51*4	28*48
109680	LEG-60407S-C	4	3,3		2*1,75	1	7,8	да		60*51*4	56*48	
109675	LEG-30203GB	2	3,3			1	4,3	стеклокерамика, цвет черный		-	30*51*4	28*48
109676	LEG-30204GB-C	2	3,3			1	4,3			да	30*51*4	28*48
109681	LEG-60408GB	4	3,3		2*1,75	1	7,8			-	60*51*4	56*48
109683	LEG-60410GB-C	4	3,3		2*1,75	1	7,8			да	60*51*4	56*48
109677	LEG-30204GW-C	2	3,3			1	4,3		да	30*51*4	28*48	
109684	LEG-60410GW-C	4	3,3		2*1,75	1	7,8		да	60*51*4	56*48	

Варочная панель может работать на природном газе G20 с давлением 2000 Па (20 Мбар) или сжиженном газе G30 с давлением 3000±500 Па (30±5 Мбар). Параметры электросети: 220-240 В, 50-60 Гц, мощность электроподжига: 1,5 Вт.

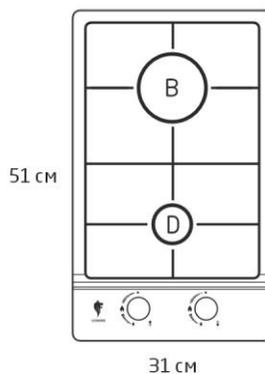
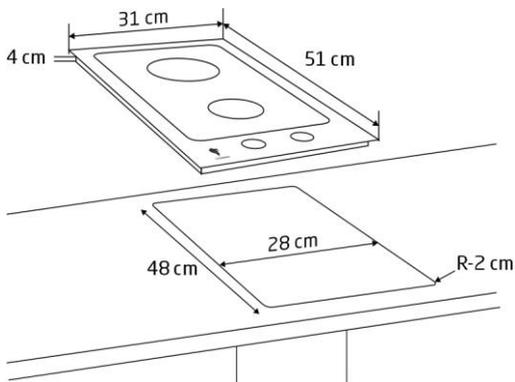
Варочная панель настроена на природный газ G20 (заводская настройка).

Подключение газа - наружная резьба G1/2"

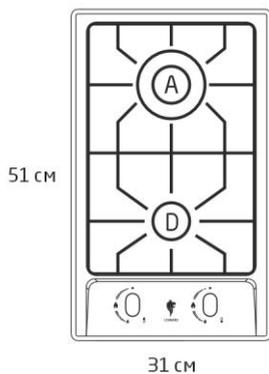
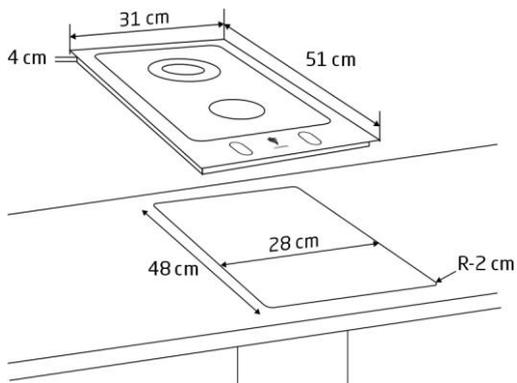
Класс 3, категория II_{2НЗВ/Р}.

	Газ G20 20 мбар	Газ G30 30 мбар
горелка А		
номинальная мощность (кВт)	3,30	3,30
потребление (г/ч)	240	218
форсунка (мм)	1,35	0,90
горелка В		
номинальная мощность (кВт)	3,00	3,00
потребление (г/ч)	188	164
форсунка (мм)	1,1	0,75
горелка С		
номинальная мощность (кВт)	1,75	1,75
потребление (г/ч)	140	124
форсунка (мм)	0,95	0,60
горелка D		
номинальная мощность (кВт)	1,00	1,00
потребление (г/ч)	80	73
форсунка (мм)	0,75	0,50

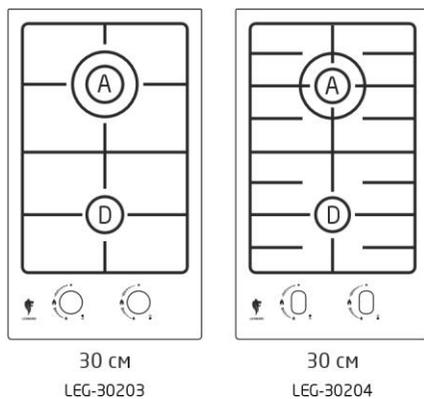
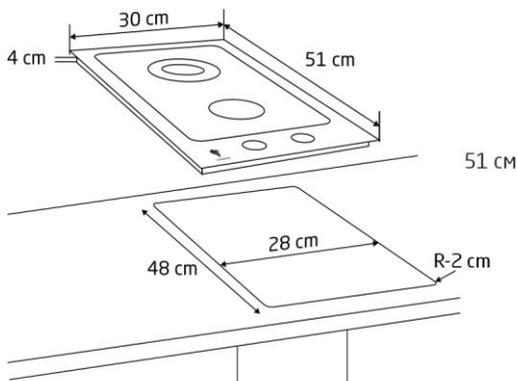
Модель LEG-30201S/LEG-30201B



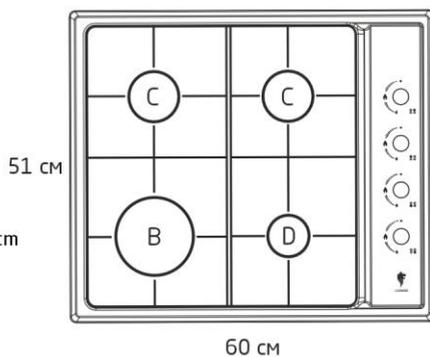
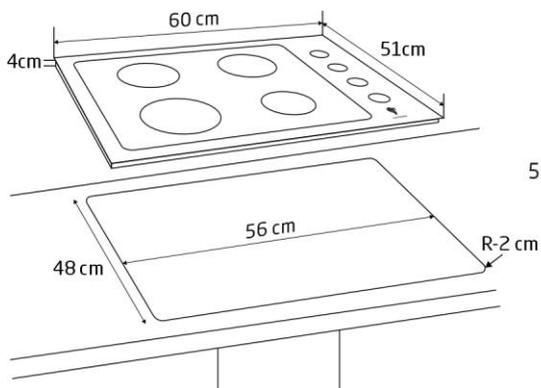
Модель LEG-30202S-C



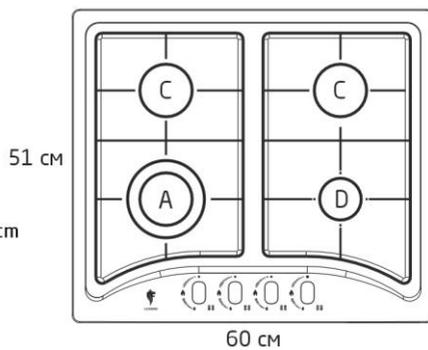
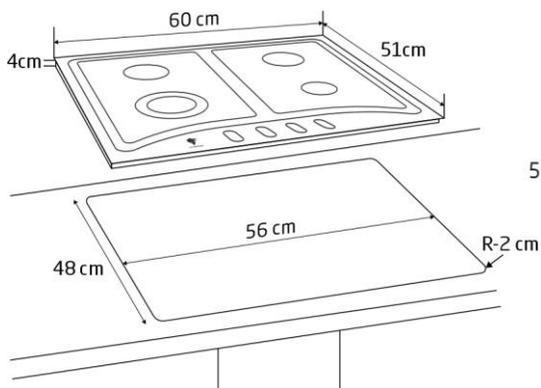
Модель LEG-30203GB/LEG-30204GB-C/LEG-30204GW-C



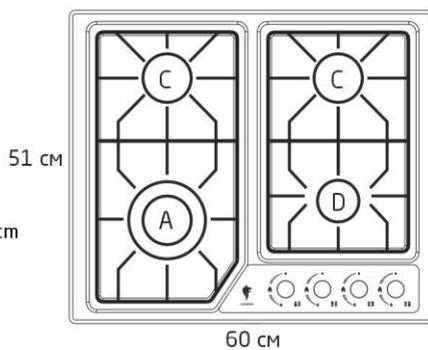
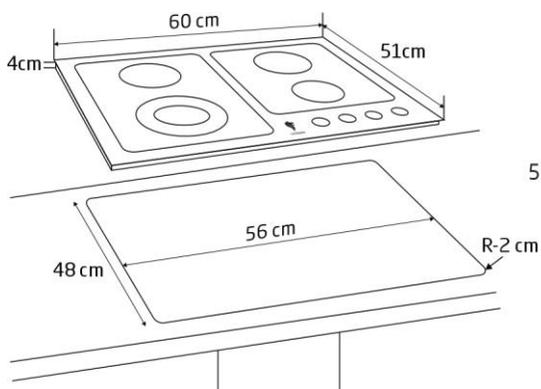
Модель LEG-60405S



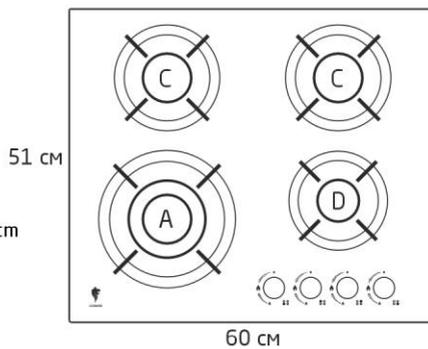
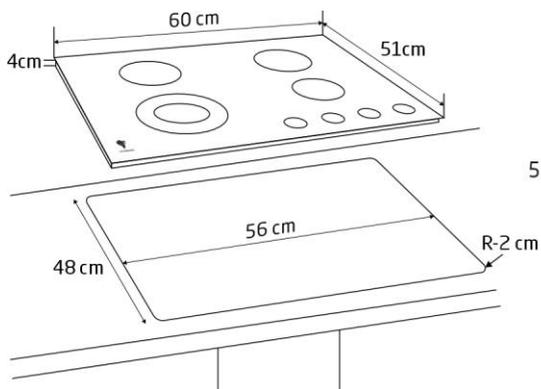
Модель LEG-60406S



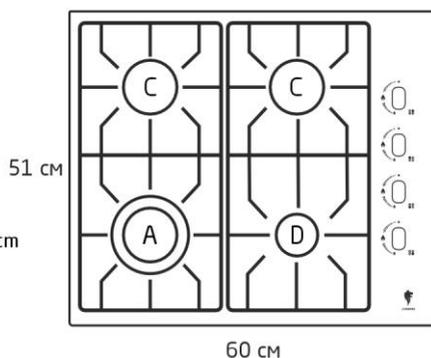
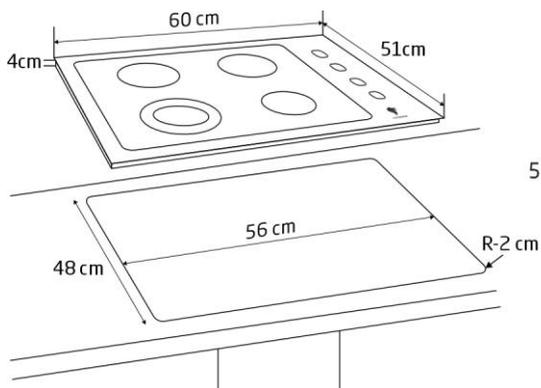
Модель LEG-60407S-C



Модель LEG-60408GB

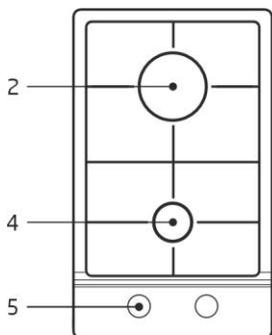


Модель LEG-60410GB-C/LEG-60410GW-C

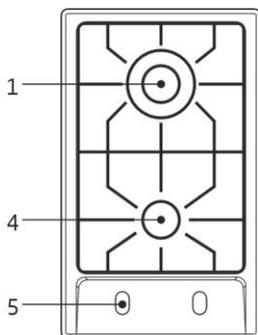


В моделях LEG-30202S-C, LEG-60407S-C, LEG-30204GB-C, LEG-60410GB-C, LEG-30204GW-C, LEG-60410GW-C установлена система «газ-контроль», которая предотвращает утечку газа при эксплуатации газовой варочной панели. Работа системы основана на механизме, который прекращает подачу газа в случае затухания пламени на горелке варочной панели. При включении горелки требуется удерживать ручку включения газа не менее 3 секунд для разогрева термодатчика, который расположен рядом со свечой электроподжига, и активации системы «газ-контроль».

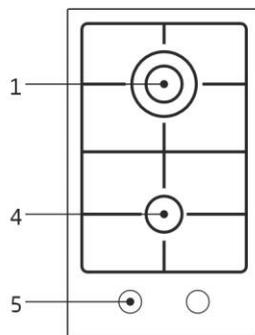
Описание горелок



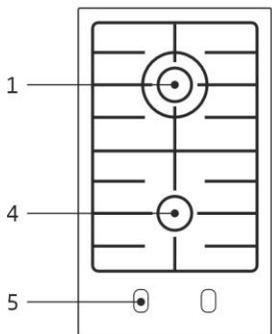
LEG-30201B / LEG-30201S



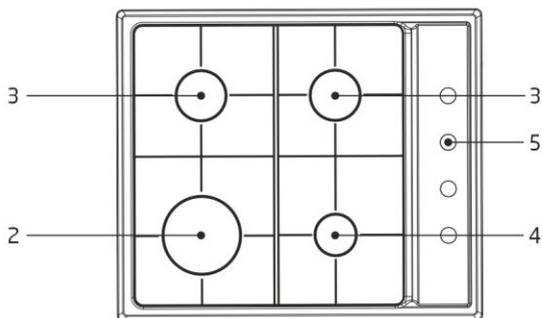
LEG-30202S-C



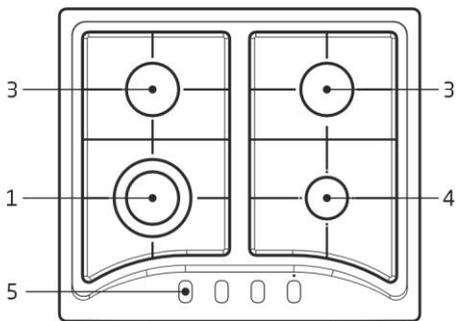
LEG-30203GB



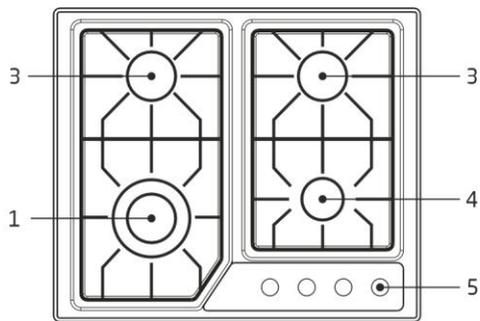
LEG-30204GB-C / LEG-30204GW-C



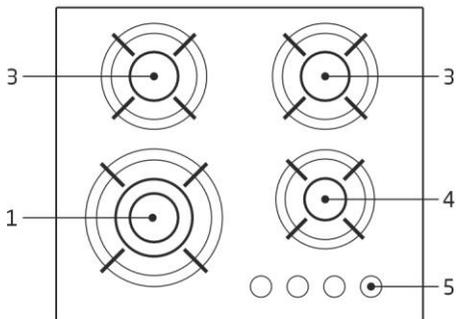
LEG-60405S



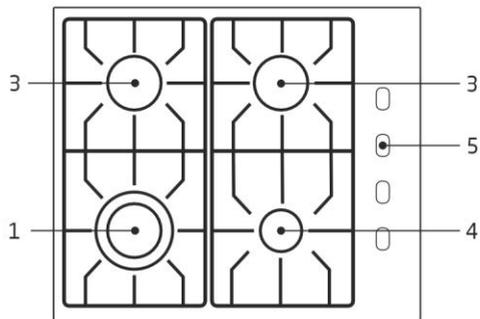
LEG-60406S



LEG-60407S-C



LEG-60408GB



LEG-60410GB-C / LEG-60410GW-C

1. Горелка «Двойное пламя» (3,3 кВт)
2. Большая горелка (3,0 кВт)
3. Средняя горелка (1,75 кВт)
4. Малая горелка (1,0 кВт)
5. Ручки управления

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите упаковочный, амортизационный материал с панели, решеток. Тщательно протрите поверхности сухой салфеткой и просушите их.

УСТАНОВКА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ВНИМАНИЕ! Установка должна производиться квалифицированным специалистом. Изготовитель и сервисный центр не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C. При выполнении любых технических действий оборудование должно быть отключено от газовой магистрали и электросети.

Важная информация по установке прибора

Перед установкой варочной панели убедитесь, что газовое и электрическое питание соответствуют значениям, указанным в технических характеристиках.

Перед установкой газовой варочной панели внимательно прочитайте информацию на шильде прибора.

Подготовьте место для установки Вашей варочной панели, организуйте электропроводку. Электроподжиг предусмотрен для работы на одной фазе 220-240 В, 50-60 Гц.

Расположение газовой варочной панели

Для обеспечения горения, исключения скопления опасных несгоревших газов, в помещении должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Объем помещения кухни должен быть не менее:

для панели с двумя газовыми горелками - 12 м³,

для панели с четырьмя газовыми горелками - 20 м³.

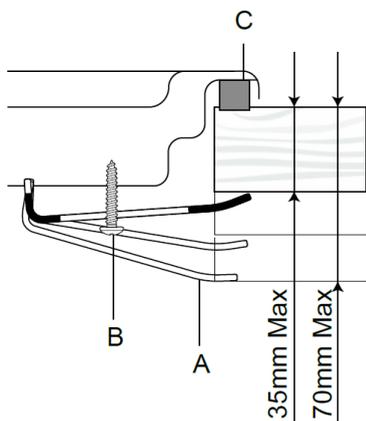
В случае использования газовых баллонов, размещение и эксплуатация подключаемых к прибору газовых баллонов должно осуществляться в соответствии с действующими на Вашей территории документами в области безопасности и газоснабжения.

Газовая варочная панель может быть установлена в любую кухонную мебель, которая способна противостоять высокой температуре. Размеры ниши-выреза для различных моделей смотрите в разделе «Технические характеристики» табл. 1 данной инструкции. Рекомендуется соблюдать расстояние от задней стены не менее 55 мм, от боковой стены не менее 100 мм.

ВАЖНО! Минимальное расстояние между газовой варочной панелью и вытяжкой должно быть не менее 750 мм и не менее 850 мм между газовой варочной панелью до навесных шкафов.

ВАЖНО! Для обеспечения циркуляции воздуха в достаточной степени под газовой варочной панелью, необходимо оставить расстояние не менее 100 мм до любого выдвигаемого ящика, перегородки или духовки, которые могут располагаться под газовой варочной панелью.

Порядок установки панели



На рисунке, показана схема крепления газовой варочной панели к столешнице. Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами (см. Табл. 1). Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов (столешницы), относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола. Прежде чем монтировать газовую варочную панель в подготовленную для нее нишу, необходимо прикрепить прилагаемый уплотнитель по нижнему краю варочной панели. Крепить уплотнитель необходимо равномерно по всему периметру, не допуская ни разрывов, ни наложений. Для этого снимите поддерживающие решетки для посуды, колпачки и рассекатели горелок и переверните газовую варочную

панель, следя за тем, чтобы не повредить свечи розжига.

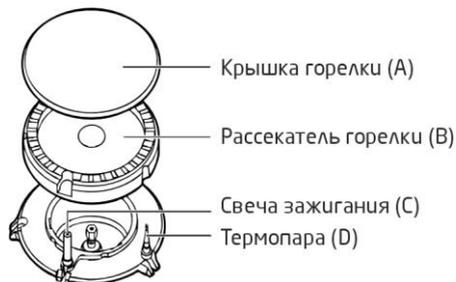
Снимите защитную пленку с уплотнителя. Приклейте уплотнитель C по углублению нижнего края газовой варочной панели. Поместите варочную панель в подготовленную для нее нишу ровно посередине, придерживая ее снизу. Затем нажмите на нее вниз так, чтобы газовая варочная панель устойчиво опиралась на мебель. Эту операцию удобнее выполнять вдвоем, чтобы не сместить уплотнитель C.

Закрепите газовую варочную панель к корпусу столешницы с помощью входящих в комплект поставки фиксаторов A и шурупов B.

Если уплотнитель C поставлен правильно, он обеспечит полную защиту от проникновения жидкости под газовую варочную панель. Это особенно актуально при проведении работ по очистке и уходу за варочной панелью.

Сборка горелок

Установите рассекатели и колпачки горелок в соответствии с рисунком ниже.
Установите решетки для посуды



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Подключение подачи газа должно выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами. На конце подводящего трубопровода необходимо предусмотреть установку предохранительного крана.

ВНИМАНИЕ! При поставке оборудование настроено на работу с природным газом G20 (2000 Па). 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 перемещающимися частями, не были зажаты и не были повреждены.

Присоединительный газопровод газовой варочной панели имеет наружную резьбу G1/2". Выполняйте подключение, стараясь исключить любое силовое воздействие на варочную панель.

ВНИМАНИЕ! По завершению установки обязательно проверьте герметичность соединений, пользуясь мыльным раствором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ выполнять такого рода проверку при включенном пламени.

Подключение к электросети.

Данное оборудование предназначено для работы при однофазном напряжении питания 220-240 В, 50-60 Гц. Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

Электрическая вилка должна вставляться только в розетку с заземляющим контактом и защищенную автоматическим выключателем (пробка-автомат) номиналом не менее 10А. Обратите особое внимание на то, чтобы кабель не был поврежден. Питающий кабель должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура на 50°C выше температуры окружающей среды. Для подключения, используйте самую ближайшую розетку, использование удлинителей запрещается.

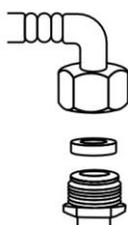
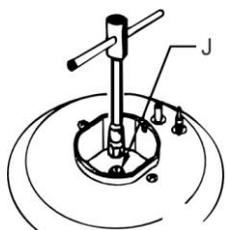
ВНИМАНИЕ! Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью. Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено. При повреждении электрического шнура, его замену должен производить квалифицированный специалист. В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

ВНИМАНИЕ! Перевод прибора на другой вид газа может производиться только квалифицированными специалистами путем замены форсунок. Изготовитель и сервисный центр не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильного перевода прибора на другой вид газа.

Если Вы собираетесь использовать баллонный газ, необходимо заменить газовые форсунки (жиклеры). Газовые форсунки и инструменты для их замены входят в комплект поставки. Замену форсунок (жиклеров) может производить только квалифицированный специалист. Неквалифицированное вмешательство в изменение конструкции прибора может привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

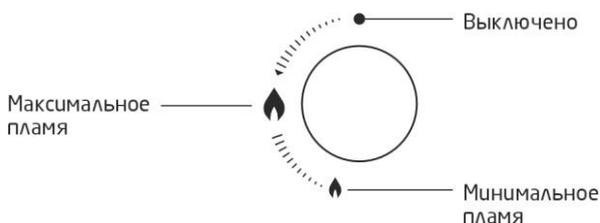
Замена форсунок



- снимите решетки для посуды и выньте рассекатели горелок с колпачками из гнезд
- выверните форсунки «J» (см. рис. ниже) монтажным ключом (поставляется в комплекте) и замените их на форсунки, поставляемые в комплекте с Вашей газовой панелью
- аккуратно соберите все компоненты газовой варочной панели в обратном порядке. Установите на варочной панели штуцер для присоединения шланга от газового баллона.

Внимание! Если давление газа отличается от необходимого, нужно установить подходящий регулятор давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью. Регулировка поступления воздуха в горелки не требуется.

УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



Все модели оснащены электроподжигом, встроенным в ручку управления каждой горелки. Перед тем как разжечь горелку, убедитесь, что оборудование подключено к системе газо- и электроснабжения. Далее легко надавите на ручку управления (будут слышны характерные звуки). Держите ручку нажатой пока горелка не воспламенится, далее поверните ее против часовой стрелки до символа . Регулировка пламени осуществляется между значками  и . Запрещается регулировка пламени между значками  и .

Внимание! Если пламя горелки погасло, немедленно выключите горелку. Для этого поверните ручку управления вправо до положения «Выключено». В случае сбоя питания горелку можно зажечь с помощью спичек

Важно! Не пытайтесь повернуть ручку управления, не нажав на неё, это может привести к выходу газовой горелки из строя.

Внимание! Электроподжиг необходимо приводить в действие не более 15 с. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, то электроподжиг не следует больше приводить в действие, перед каждой следующей попыткой зажигания следует подождать не менее 1 мин.

Проверка стабильной работы панели после установки и перед использованием.

После того как варочная панель полностью установлена, необходимо проверить работу минимального пламени. Для этого:

- поверните ручку управления одной горелки в максимальное положение и зажгите конфорку;
- установите ручку управления в положение «минимальное пламя», затем несколько раз поверните ручку управления из минимального положения в максимальное. Если пламя неустойчиво или гаснет, выполните приведенный ниже порядок действий.

Порядок действий:

- повторно зажгите конфорку и установите ручку управления в положение «Минимальное пламя»;
- снимите ручку управления и с помощью тонкой отвертки поворачивайте регулировочный винт до тех пор, пока пламя не станет устойчивым и не будет гаснуть при повороте ручки управления из положения «Минимальное пламя» в положение «Максимальное пламя»;
- повторите данный порядок действий для всех конфорок.

Проверка давлением:

- снимите левую подставку под кастрюлю, а также крышку и рассекатель передней левой горелки;
- подсоедините трубку манометра к форсунке;
- включите подачу газа на конфорку и зажгите другую конфорку;
- отключите подачу газа на конфорку.

Внимание! Запрещается пользоваться электроподжигом при снятых горелках, неустановленных или неправильно установленных крышках, это может привести к выходу из строя системы электроподжига. Все краны имеют фиксированное положение «Минимальное пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Оно удобно при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ВНИМАНИЕ! МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ОДНУ ГОРЕЛКУ 11 кг!

1. Посуду необходимо устанавливать по центру горелки.
2. Режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края посуды.
3. Если посуда выходит за габариты варочной панели, во избежание перегрева мебели, не рекомендуется использовать горелку на большом пламени.
4. Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками это приведет к неполному сгоранию газа, а также к необратимому ухудшению внешнего вида варочной панели из нержавеющей стали.
5. Всегда вытирайте влагу со дна посуды перед ее установкой на варочную панель.
6. Если на поверхности горелки появляются вмятины или вздутия, немедленно отключите горелку и обратитесь в сервисную службу.
7. Запрещается использовать посуду с диаметром дна более 26 см на двойной горелке стеклокерамических панелей, иначе стекло может разбиться.
8. Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки посуды.

Горелки	Двойная (3,3 кВт)	Большая (3,0 кВт)	Средняя (1,75 кВт)	Малая (1 кВт)
Диаметр посуды мин-макс (см)	24-26	20-22	16-18	12-14

9. Не разрешается использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
10. Запрещается устанавливать на решетки какие-либо дополнительные рассекатели пламени и пользоваться горелками со смещенными крышечками. Это может привести к разрушению стеклянной пластины варочной панели

ЧИСТКА

Перед началом работ по техническому обслуживанию или выполнением очистки отключите прибор от сети газо- и электроснабжения и убедитесь, что он полностью остыл.

Чугунные или эмалированные детали

Для очистки горелок, крышек горелок и решеток для установки посуды используйте мягкую ткань, смоченную в горячей мыльной воде. Трудновыводимые пятна могут быть удалены неабразивным чистящим средством, чтобы не повредить эмалированную поверхность.

Нержавеющая сталь

Для очистки поверхности используйте ткань, смоченную в горячей мыльной воде, а затем протрите сухой мягкой тканью, чтобы избежать царапин.

Пластмасса

Для очистки ручек управления протрите их влажной тканью, смоченной в горячей мыльной воде. Ручки управления могут быть сняты для более тщательной очистки, если это необходимо, при этом необходимо следить, чтобы не было повреждено уплотнение.

Стеклокерамика

Стеклокерамические поверхности нужно чистить неабразивными чистящими средствами. Любые абразивные чистящие средства поцарапают поверхность и могут стереть обозначения на панели управления. Стекло можно эффективно чистить с помощью раствора воды и мягкого моющего средства, а затем вытереть до блеска чистой тканью.

Свеча розжига

Чтобы избежать проблем с розжигом, поддерживайте компоненты электроподжига в чистоте и следите за тем, чтобы отверстия рассекателя не были заблокированы.

Термопара

Термопара исключительно важна для блокировки поступления газа, если в процессе приготовления пламя гаснет. Следите за чистотой термопары.

ВНИМАНИЕ! ПОЦАРАПАННОЕ СТЕКЛО МОЖЕТ РАЗРУШИТЬСЯ НА МЕЛКИЕ ОСКОЛКИ.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ ДЕТАЛИ ПАНЕЛИ.

ВНИМАНИЕ! КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПАНЕЛИ ПАРОМ.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Если Вы обнаружили, что с Вашей варочной панелью что-то не так, прежде чем обращаться в сервисную службу или туда, где Вы ее приобрели, проверьте, что указано ниже:

Проблема	Возможная причина	Решение
Не работает электроподжиг (нет искры)	<ul style="list-style-type: none">- неисправен блок розжига панели- повреждена проводка- прибор не подключен к электрической сети- свеча зажигания загрязнилась	Проверьте подключение к сети, при необходимости, произведите чистку горелок/свечи розжига. Если свеча зажигания чистая, прибор подключен к электросети, а электроподжиг все равно не работает, обратитесь в сервисный центр.
Искра есть, но пламя не зажигается	<ul style="list-style-type: none">- не включен газ- газ закончился (при подключении к баллону)- засорились отверстия подачи газа. Это может произойти, если частицы пищи или другие препятствия попали в подачу, не позволяя газу свободно поступать из источника на плиту.	Проверить подключение к газовой магистрали/баллону. Проверить не перекрыт ли защитный кран Внимание! Зажечь плиту может быть опасно. Скопившийся газ может буквально взорваться, вызвав серьезный пожар; при подозрении на засор лучше всего вызвать специалиста.
Пламя горит неровно или пламя желтого цвета, а не синее	<ul style="list-style-type: none">- неправильно установлен рассекатель и/или крышки горелки- засорение отверстий, через которые воздух поступает в горелку, горелки могут быть загрязнены остатками пищи или в них попала вода- прибор настроен на другой тип газа	При сильном изменении цвета пламени необходимо немедленно выключить прибор и проветрить помещение. Проверьте, ровно ли установлены рассекатель и крышка горелки, нет ли в них воды, остатков пищи или другого загрязнения. Если все в порядке, но правильный голубой цвет пламени не восстановился, звоните в газовую службу и обратитесь к квалифицированным специалистам для проверки. Пока проблема не будет устранена, газовым оборудованием пользоваться нельзя.

При наличии каких-либо других неисправностей в работе варочной панели обратитесь в сервисный центр. Внимание! чинить прибор могут только квалифицированные специалисты.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Газовая варочная панель - 1 шт.
- Решетка для установки посуды - 1 комплект
- Скобы (фиксаторы) для варочной панели – 1 комплект
- Форсунки (жиклёры) для баллонного газа – 1 комплект
- Штуцер для подключения баллонного газа – 1 шт.
- Монтажный ключ – 1 шт.
- Уплотнитель для монтажа - 1 шт.
- Винты 1 комплект

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Техническое обслуживание прибора проводится специалистами организаций, имеющих на это право в соответствии с законодательством и действующими региональными Правилами. Периодически необходимо выполнять проверки газопровода на его сохранность и эффективность работы, а также регулятора давления (если предусмотрена его установка). При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал. Особое внимание необходимо обратить на состояние гибкого шланга подвода газа и шнура питания. Для обеспечения надежного функционирования газовой варочной панели необходимо периодически выполнять смазку кранов регулировки подачи газа в горелке. Внимание! Периодическая смазка кранов должна выполняться только квалифицированным персоналом газовой службы. Регулировка уровня пламени производится только квалифицированным персоналом газовой службы,

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Если Вы не планируете использовать прибор в течение длительного времени, отключайте его от сети газо- и электроснабжения.

Выполните все пункты разделов «Чистка».

Храните прибор в сухом проветриваемом помещении.

Газоэлектрический прибор в упаковке изготовителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с газоэлектрическим прибором внутри транспортного средства. Транспортировка - рекомендуется перевозка грузовым автотранспортом в заводских упаковках в горизонтальном положении, штабелировать вертикально не более 5 ярусов.

НАЗНАЧЕНИЕ: приготовление пищи в бытовых условиях. Некоммерческое использование.

СОСТАВ (МАТЕРИАЛ): Модели LEG-30201S, LEG-30201B, LEG-30202S-C, LEG-60405S, LEG-60406S, LEG-60407S-C: металл, пластмасса. Модели LEG-30203GB, LEG-30204GB-C, LEG-30204GW-C, LEG-60408GB, LEG-60410GB-C, LEG-60410GW-C: стеклокерамика, металл, пластмасса

Гарантийный срок – 2 года. Срок службы - 5 лет.

Дата изготовления указана на упаковке товара.

По окончании срока службы газоэлектрический прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

LEONORD постоянно расширяет сеть сервисных центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г.

Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

Газовая варочная панель

**LEG-30201S, LEG-30201B, LEG-30202S-C, LEG-30203GB,
LEG-30204GB-C, LEG-30204GW-C, LEG-60405S, LEG-60406S,
LEG-60407S-C, LEG-60408GB, LEG-60410GB-C, LEG-60410GW-C**

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Класс защиты от поражения током I

