

Содержание

1 Предупреждения	380
1.1 Общие меры безопасности	380
1.2 Назначение прибора	384
1.3 Ответственность производителя	384
1.4 Данное руководство по эксплуатации	384
1.5 Идентификационная табличка	384
1.6 Утилизация	385
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	386
2 Описание	387
2.1 Общее описание	387
2.2 Символы	389
2.3 Принадлежности, поставляемые в комплекте	391
3 Использование	392
3.1 Предупреждения	392
3.2 Меры предосторожности	393
3.3 Первое использование	393
3.4 Использование газовых горелок	394
3.5 Использование индукционных конфорок	396
3.6 Специальные функции	404
3.7 Дополнительные функции	405
3.8 Меню пользователя	407
3.9 Коды ошибок	410
3.10 Практические советы	410
4 Чистка и уход	412
4.1 Предупреждения	412
4.2 Чистка прибора	412
4.3 Действия в случае...	414
5 Установка	415
5.1 Указания по безопасности	415
5.2 Врезка рабочей поверхности	416
5.3 Встраивание	417
5.4 Подключение к газовой сети	420
5.5 Регулировка для разных видов газов	422
5.6 Подключение к сети электропитания	430
5.7 Для монтажника	431

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Настоящие инструкции действительны исключительно для стран назначения, указанных в табличке характеристик, закрепленной на приборе.

Данная встраиваемая варочная поверхность относится к классу 3.

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации..
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случае треснутой поверхности выключите прибор, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током. Это касается варочных панелей со стеклокерамической или подобной ей поверхностью, защищающей части, находящиеся под напряжением.
- **ВНИМАНИЕ!** Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Быстрые процессы приготовления пищи должны всегда быть под контролем.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если не контролировать готовку, при которой выделяются жиры и масла, это может привести к опасной ситуации и пожарам.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации прибор и его доступные части могут нагреваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара! Не оставляйте посторонние предметы на варочных панелях.
- Средства для отсоединения прибора должны входить в состав жесткой разводки в соответствии с монтажными правилами.
- Жиры и масла при перегреве



могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую варочную зону.

- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Во время использования прибора не кладите на варочную панель металлические предметы, например, кухонные приборы или посуду, так как они могут нагреться.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку,

дергая за кабель.

- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Будьте предельно внимательны.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.



Предупреждения

- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
 - Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
 - Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
 - В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
 - Не проливайте на варочную панель кислые вещества, например, лимонный сок или уксус.
 - Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
 - Не используйте для чистки прибора струи пара.
 - Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
 - Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
 - Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
 - Запрещается мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- ### Установка
- Запрещается **устанавливать** этот прибор на катерах или в трейлерах.
 - Прибор нельзя устанавливать на подставку.
 - Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
 - Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
 - Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
 - Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
 - Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
 - Подключение к системе газоснабжения должен выполнять квалифицированный уполномоченный техник.
 - Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его



протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого шланга и 1,5 метров для резинового шланга.

- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После любых работ всегда проверяйте момент затяжки газовых соединений. Он должен находиться в пределах от 10 до 15 Нм.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Возможная замена кабеля электропитания должна

выполняться только уполномоченным техническим персоналом.

Для этого прибора

- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
- Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что



Предупреждения

функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.

- Согласно положениям об электромагнитной совместимости индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу В (EN 55011).

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Данное руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целостности и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.5 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.



1.6 Утилизация



Согласно европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов. Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.



1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

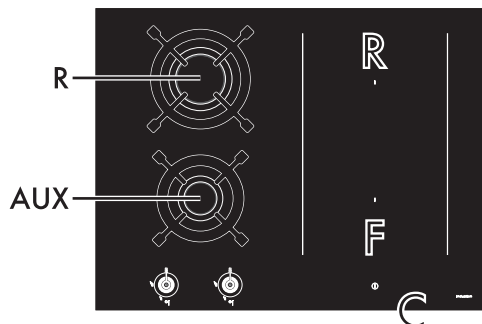
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

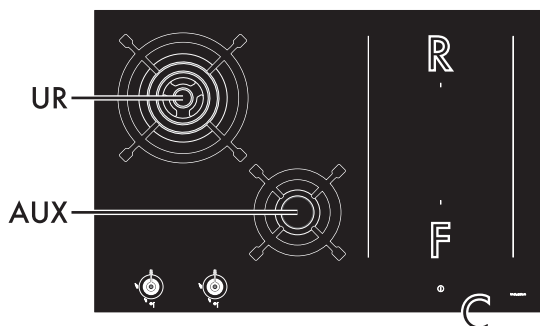
2.1 Общее описание



65 см

AUX = Вспомогательная
R = Быстрая

F = Передняя плита
R = Задняя плита
C = Зона общего управления



75 см

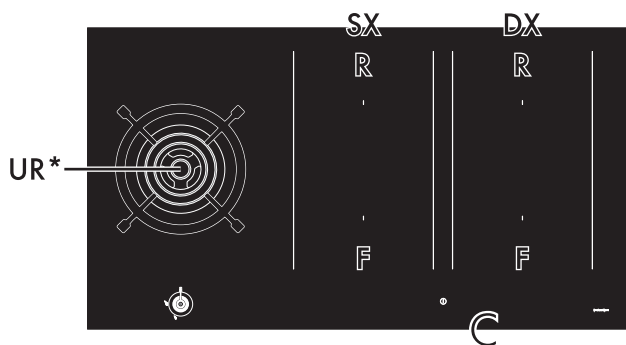
AUX = Вспомогательная
UR = Очень быстрая

F = Передняя плита
R = Задняя плита
C = Зона общего управления

RU



Описание



90 см

UR* = Очень быстрая

SX = Левая индукционная зона готовки

DX = Правая индукционная зона готовки

F = Передняя плита

R = Задняя плита

C = Зона общего управления



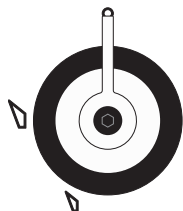
2.2 Символы

Газовые варочные панели

Задняя зона

Передняя зона

Ручки управления конфорками



Используются для розжига и регулировки пламени конфорок варочной панели. Нажмите и поверните ручки против часовой стрелки до

символа для розжига соответствующих конфорок.

Поворачивайте ручки в зоне, находящейся между символами максимального и минимального режима нагрева для регулировки

пламени. Поверните ручки в положение для выключения конфорок.

Перечень символов

Кнопка Вкл./Выкл.: включает или выключает варочную панель.

Кнопка паузы: приостанавливает готовку.

Кнопка блокировки панели управления: предотвращает случайное касание кнопок управления.

Функциональная кнопка гриля: активирует функцию гриля.

Функциональная кнопка Warming (подогрева): активирует режим поддержания тепла.

Шкала настройки: увеличивает или уменьшает уровень мощности одной варочной зоны.



Таблица максимальной потребляемой мощности (в Ватт)

	Размеры Н x L (мм)	Уровень 9	Booster	Double Booster
Одиночная зона	180 x 240	2100 Вт	2500 Вт	3000 Вт
Multizone (Мультизоны)	360 x 240	3000 Вт	3700 Вт	-

* указанные мощности являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от используемой посуды или заданных значений.



Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

i Прибор оснащен индукционным генератором для каждой варочной зоны. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В варочной зоне индукционной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощности, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам.

Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.



Приоритет назначается по последней установленной зоне.

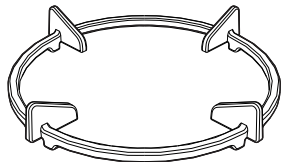


Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.



2.3 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Редукционная решетка Wok (только на некоторых моделях)



Приспособление для посуды вок.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

3.1 Предупреждения



Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не прикасайтесь к нагретым элементам прибора во время его работы. Необходимо дать им остыть перед началом возможных операций по чистке.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не покрывайте листами оловянной фольги конфорки или поверхность.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Для приготовления или подогрева пищи не рекомендуется пользоваться кастрюлями из глины или стеатита.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



Высокая температура Опасность возгорания или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не используйте закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для приготовления.
- При образовании растрескивания и трещин, либо при невозможности выключить прибор отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.

3.2 Меры предосторожности

Утечки газа могут привести к взрыву.

Если вы чувствуете запах газа или при возникновении неисправностей системы газоснабжения:

- Немедленно закройте кран подачи газа или клапан газового баллона.
- Немедленно выключите все источники открытого огня и затушите сигареты.
- Не включайте выключатели тока или электроприборы, не вытаскивайте никакую вилку из розетки. Не используйте телефоны или мобильные устройства в помещении.
- Откройте окна и проветрите комнату.
- Позвоните в сервисную службу или в аварийную газовую службу.

Аномальная работа

Любое из перечисленных далее условий считается аномальным и требует вмешательства:

- Кухонная утварь повреждается во время готовки.
- Неправильный розжиг конфорок.
- Зажженные конфорки с трудом остаются зажженными.
- Конфорка выключается во время работы.
- Газовые краны поворачиваются с трудом.


В случае неправильной работы прибора свяжитесь с Центром сервисного обслуживания в вашей зоне.

3.3 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).




3.4 Использование газовых горелок

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, поверните ручку на  и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термopаре разогреться.

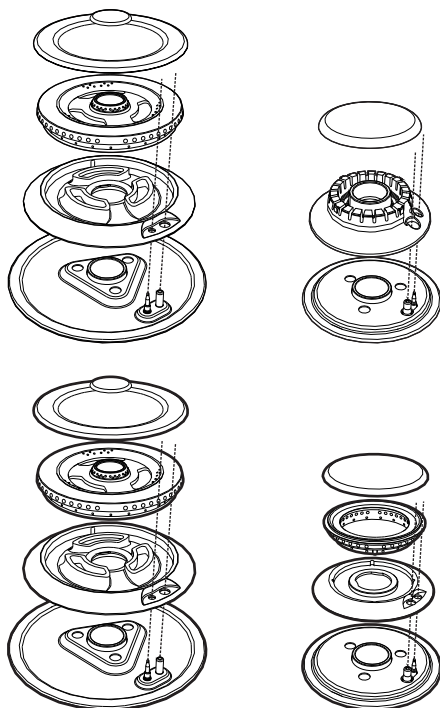
Конфорка может выключаться при отпуске ручки: это означает, что термopара не достаточно разогрелась. Подождите немного и повторите операцию. Держите ручку нажатой более длительное время.



Если конфорка случайно погаснет, предохранительное устройство перекрывает выход газа даже при открытом кране. Верните ручку в положение  и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд.

Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

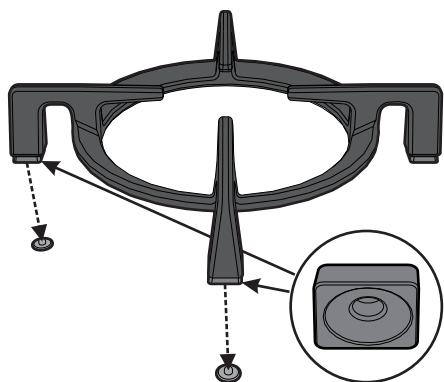
Перед тем, как включить конфорки варочной поверхности, убедитесь, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий конфорки должно совпадать со свечами и термopарами. Кроме того, необходимо проконтролировать, чтобы выступы рассекателей правильно входили в отверстия конфорки.





Правильное положение решеток

Под решетками имеются вогнутые силиконовые прокладки, которые необходимо расположить на соответствующем стопорном штифте, расположенном на варочной поверхности.



Удостоверьтесь, что решетки были просто отцентрированы на соответствующих горелках, чтобы они не находились в приподнятом или наклонном положении; в противном случае следует повторить их установку. В случае, если заметите особую нестабильность кастрюли, проверьте правильную установку решеток.

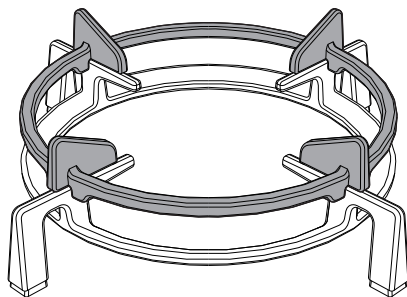
Диаметры емкостей



- **AUX:** от 8 до 18 см.
- **R:** от 20 до 26 см.
- **UR:** от 20 до 30 см.
- **UR*:** от 20 до 30 см.

Редукционные решетки

Редукционная решетка устанавливается на основную уровневую решетку. Проверьте правильное расположение решетки.



Использование сковороды-гриля

При необходимости использовать сковороду-гриль, примите к сведению следующие меры предосторожности:

- можно предварительно разогреть сковороду-гриль на максимальной мощности конфорки, но не более 10 минут;
- рекомендуется задать приготовление продуктов на сниженной мощности;
- следите за тем, чтобы пламя горелки не выходило за края сковороды-гриля;
- от боковой стенки до края сковороды-гриля должно соблюдаться минимальное расстояние 150 мм;
- не ставьте сковороду-гриль на несколько конфорок одновременно.




3.5 Использование индукционных конфорок

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Индукционная варочная панель используется посредством сенсорных кнопок Touch-Control. Слегка коснитесь символа на стеклокерамической поверхности. При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.

Первое включение



При первом подключении к электрической сети выполняется автоматический контроль и на несколько секунд включаются все индикаторные лампы.

Кроме того, отображается мигающий символ  для перехода к сервисному меню прибора, которое предназначено только для работников службы техподдержки.

Область установки варочных зон



В этой области расположены кнопки для выбора варочных зон и иконки таймеров над ними.

Область настройки таймера



В этой области находятся кнопки для установки независимого таймера и таймера варочных зон.

Минимальный диаметр кастрюли

Проверьте, чтобы минимальный диаметр кастрюль соответствовал диаметру, указанному в следующей таблице (для обеих конфигураций).

Конфигурация	Ø мин. (см)	Ø Макс. (см)
Одиночная электрическая конфорка	11	18
Multizone (Мультизона)*	18	22

* Значения применимы при использовании одной кастрюли; если используются две кастрюли, обращайтесь к значениям по конфигурации одиночной панели.

Учитывайте следующую информацию:

- Кастрюли не должны выходить за пределы вертикальных линий.
- Панель управления не должна быть закрыта.
- Не приближайтесь к краям стекла.
- Используйте сковороду-гриль максимальных размеров 36x24 см; в любом случае она не должна выходить за пределы варочных зон, обозначенные трафаретной печатью (см. «Таблица максимальной потребляемой мощности (в Ватт)»).

Емкости для индукционной готовки

Емкости, используемые для приготовления на индукционных панелях, должны быть из металла с магнитными свойствами и достаточным дном.



Подходящие емкости:


- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

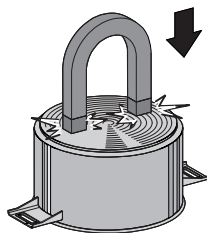
Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели.

При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите панель.

Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Неровное дно может снизить эффективность системы нагрева и привести к отказу из-за необнаружения кастрюли на плите.



Не закрывайте кастрюлями органы управления на фронтальной панели прибора.




Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда включается устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и, если зона

горячая, появляется символ  на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Защита от перегрева

Если варочная панель используется на максимальной мощности в течение длительного времени, система может долго остывать, особенно при высокой температуре в помещении.

Если температура внутренних электронных компонентов превысит порог безопасности, прибор автоматически отключится и появится надпись «ER21» (см. «Коды ошибок»).

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенную ширину варочной зоны.
- Нельзя ставить кастрюли вне периметра варочной поверхности и на органы управления на фронтальной панели
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При определенных условиях во время одновременного использования варочной панели и духового шкафа может быть превышен максимальный установленный предел потребляемой мощности для вашего электрооборудования.



Уровень мощности


Мощность варочной зоны может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
1-2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
3-4	Приготовление
5-6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
7-8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P/ 	Зажаривание/подрумянивание, варка (на максимальной мощности)*

* см. функцию Booster и Double Booster

Включение/выключение панели

Для включения панели необходимо удерживать нажатой кнопку Вкл./Выкл.

 не менее 1 секунды. Выключение осуществляется аналогичным образом.





Панель выключится автоматически в течение нескольких секунд, если не было выбрано никакого значения мощности.

Автоматическое включение варочной зоны



Панель оснащена системой автоматического обнаружения емкостей.

После включения панели:

- Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) в предполагаемую для использования зону готовки.
- Кнопка соответствующей зоны с емкостью автоматически включится, отображая  а на шкале настройки загорится первый сегмент.
- Выберите варочную зону посредством соответствующей кнопки (см. «Область установки варочных зон»).
- После выбора зоны в нижнем углу справа от цифры появится точка: отображаемое значение мощности равно .

Регулировка варочной зоны

После выбора варочной зоны:

1. Коснитесь пальцем левой части шкалы настройки используемой варочной зоны.



Теперь значение мощности равно .



Использование

2. Проведите пальцем вправо или влево по шкале настройки, чтобы выбрать мощность от **1** до **9** либо активировать функцию Booster (см. «Функция Booster»).



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.


Выключение варочной зоны

1. Проведите пальцем влево до конца шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



На дисплее выбранной зоны отобразится значение **0**.



Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку Вкл/Выкл  по крайней мере, в течение 2 секунд.

Быстрый выбор



При помощи этой функции можно быстро задать требуемую мощность плит.

После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Дотроньтесь пальцем до требуемой мощности на шкале настройки.



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность готовки.

Функция Booster



**Неправильное использование
Опасность получения ожогов**

- Не используйте функцию Booster и Double Booster для подогревания жиро- или маслосодержащих блюд, так как они могут загореться.



Эта функция позволяет использовать максимальную подаваемую мощность варочной зоны, когда требуется довести до кипения большое количество воды.




После включения панели и выбора варочной зоны:

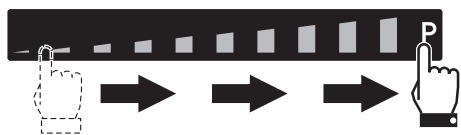
1. Коснитесь пальцем левой части шкалы настройки.



Включится дисплей используемой варочной зоны: отображаемое

значение мощности равно .

2. Проведите пальцем вправо по шкале настройки и выберите функцию Booster.




На дисплее используемой варочной

зоны появится значение, равное .

Можно активировать функцию Booster быстрым способом.

- После включения варочной панели и выбора зоны коснитесь пальцем крайней правой части шкалы настройки используемой варочной зоны.






 Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до уровня 9.

Функция Double Booster

По сравнению с функцией Booster функция Double Booster позволяет достичь большей мощности.

После активации функции Booster соответствующей варочной зоны нажмите на символ «P», расположенный с крайней правой стороны шкалы настройки, после чего один за другим

отобразятся символы ,  и .



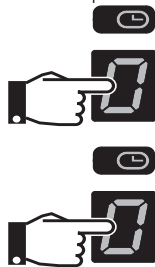
Использование


Функция Multizone (Мультизона)

i При помощи этой функции можно одновременно управлять двумя варочными зонами (передней и задней) при использовании такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие емкости прямоугольной формы.

После включения панели:

1. Одновременно дотроньтесь пальцем до кнопок двух вертикально расположенных варочных зон.



После кратковременного звукового сигнала на уровне кнопки задней зоны появится символ , означающий активацию функции Multizone.

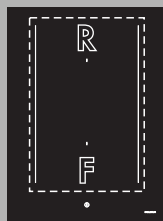
2. С левой стороны шкалы настройки задайте требуемую мощность приготовления.



В обеих зонах готовки будут заданы одинаковые параметры.



Функцию Multizone (Мультизона) можно активировать только для вертикально соединенных варочных зон (F и R).

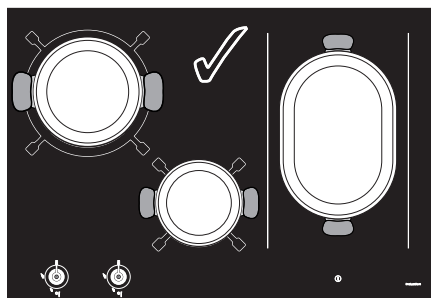


Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обе конфорки.

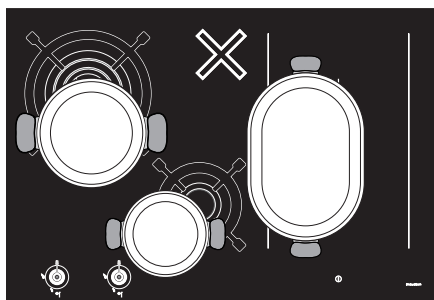


При включенной функции Multizone невозможно активировать функцию Double Booster на соответствующих зонах.

Если используются кастрюли больших размеров, овальной или продолговатой формы, всегда ставьте их в центре варочной зоны.



Пример правильного размещения кастрюлей



Пример НЕПРАВИЛЬНОГО размещения кастрюлей

Чтобы отключить функцию Multizone:

Одновременно нажмите на кнопки варочных зон, на которых активирована

функция Multizone. Символ 

погаснет, и можно будет выполнять регулировку двух зон по отдельности.

Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан типготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса пользователя.

Уровень мощности	Подходит:
1-2	Для разогрева напитков, кипячения небольшого количества воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3-4	Для приготовления блюд любой консистенции, для кипячения воды, для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т. д.
5-7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
p	Картофель-фри и прочие блюда для жарки в кипящем масле, быстрое кипячение воды.

Остаточное тепло



Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Необходимо следить за детьми, так как им сложно понять указания относительно остаточного тепла. После использования варочные зоны в течение определенного времени остаются нагретыми, даже если и выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее

отображается символ .

Когда температура будет ниже 60 °C, символ исчезнет с дисплея.




3.6 Специальные функции

Функция Warming (Подогрев)




Посредством этой функции можно поддерживать температуру уже приготовленных блюд или кипяченой воды.

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Выберите варочную зону.
2. Нажмите на кнопку  для активации функции. На дисплее выбранной зоны отобразится символ



Для отключения функции Warming:



1. Выберите варочную зону в условиях включенной функции.
2. Нажмите на кнопку .

Функция паузы



Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.


Для активации функции паузы:

1. Включите хотя бы одну варочную зону.
2. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы . На дисплее всех варочных зон появится символ .



Функция паузы может длиться максимум 10 минут, по истечении которых прибор отключится.

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Удерживайте нажатой кнопку . При нажатии символа паузы он начинает мигать.
2. Нажмите на любую кнопку, за исключением кнопки паузы.
3. Таким образом отключается функция паузы, и восстанавливаются ранее заданные функции.



Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, символы остаточного тепла и функция блокировки панели управления.




В случае сбоя электропитания и последующего возобновления его подачи функция паузы отключается.

Функция гриля




- Данная функция позволяет автоматически включать функцию мультizonы для индукционных панелей. Она полезна для жарки блюд на сковороде-гриль или приготовлении пищи в продолговатой посуде.
- Для моделей на 90 см функция гриля действует только для левой зоны индукционной панели.

Для активации функции гриля:

1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на левых варочных зонах.
2. Нажмите на кнопку .



На дисплее передней зоны появится


символ , а на дисплее задней зоны

символ  Шкала настройки


автоматически установится на уровне **8**.
(Фаза предварительного нагрева)



После двух минут работы уровень опустится до уровня **6**.


Нажмите на кнопку  и используйте шкалу настройки, чтобы изменить уровень мощности в любой момент.



Блокировка панели управления

 Данная функция позволяет отключить все кнопки управления прибором.


Она используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активации блокировки панели управления:

- Нажимайте на кнопку  не менее одной секунды.


Все кнопки, за исключением кнопок  и , заблокируются.

Для отключения блокировки панели управления:

1. Снова нажимайте на кнопку  не менее 1 секунды.

3.7 Дополнительные функции


Быстрый подогрев

 Эта функция недоступна для уровней мощности **9**, **Booster** и **Double booster**.

Функция быстрого подогрева позволяет максимально разогреть варочную зону на определенное время, а затем продолжить готовку на заданном уровне мощности.

После выбора варочной зоны:


- Удерживайте уровень мощности (от **1** до **8**) нажатым в течение минимум 3 секунд.
- На дисплее варочной зоны

отобразится символ .

- После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Эту функцию можно отключить, удерживая нажатым заданный уровень в течение 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

Таймер

 При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

После включения панели без выбора варочной зоны:

1. Нажмите на область настройки таймера.





Использование

2. посредством кнопок **+** и **-** выберите требуемое время.




- Первая цифра слева относится к часам, центральная к десятым долям минуты, правая к отдельным минутам.

i При включении прибора коснитесь области установки таймера за 3 секунды, в противном случае функция отключится и потребуются заново включить прибор.


3. Спустя 10 секунд таймер начнет отсчет в обратном порядке.
4. По истечении времени начнут издаваться звуковые сигналы. Нажмите на любую кнопку для их отключения.

i Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.

 Употребление счетчика не прерывает функционирование варочных зон, но только сообщает потребителю, когда прошли программированные минуты.

Регулировка и отключение таймера

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку Вкл./Выкл.  для включения панели (если она находится в режиме ожидания).
- В области установки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.
2. посредством кнопок **+** и **-** измените время на таймере или обнулите его.
3. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.


Приготовление по таймеру

i При помощи этой функции можно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны по истечении определенного времени.

Чтобы включить функцию приготовления по таймеру, выполните следующие действия после включения хотя бы одной варочной зоны:

1. Выберите уровень мощности.
2. Нажмите на область установки таймера.



- Над дисплеем варочной зоны появится мигающий символ .



3. Посредством кнопок **+** и **-** выберите требуемое время.



4. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.

Об окончании запрограммированного времени пользователь известит звуковой сигнал.

5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.




Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.



Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон. Индикатор времени и мигающий светодиод относятся к той варочной зоне, которая скоро выключится.

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл  для включения панели (если она находится в режиме ожидания).
2. Нажмите на кнопку дисплея варочной зоны, для которой настраивается таймер.
 - В области установки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.

3. При помощи кнопок **+** и **-** измените регулировку таймера или обнулите его.

4. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.





Во время приготовления по таймеру можно отдельно настраивать независимый таймер.

Функция восстановления (Recall)



Эта функция используется после непроизвольного выключения и служит для возобновления некоторых ранее запущенных операций.

В случае непроизвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.
 - Кнопка  начнет мигать.
2. Сразу же нажмите на кнопку паузы , чтобы восстановить выполнение ранее активированные функции.



Эта функция возобновляет работу варочных зон, функций таймера и быстрого подогрева. Выполнение остальных функций не восстанавливается.

3.8 Меню пользователя




Меню пользователя позволяет изменить функциональные характеристики прибора и включает 7 дополнительных изменяемых параметров. Каждый параметр отмечен на дисплее буквой «U» и порядковым номером.




Использование

Пар.	Обозначение
U0	Общая макс. мощность (кВт)
U1	Не выбираемый параметр
U2	Громкость нажатия кнопок
U3	Громкость звуковых сигналов
U4	Яркость дисплея
U5	Анимация таймера
U6	Автоматическое обнаружение кастрюль
U7	Длительность сигнала таймера

Доступ к меню пользователя

1. Если панель выключена, включите ее кнопкой Вкл./Выкл. .
2. В течение 3 секунд снова нажмите на  для выключения панели. Начнет мигать кнопка .

Нажмите и удерживайте нажатой кнопку .

3. На дисплее варочных зон отображается следующее (только для моделей 90 см):




4. Последовательно нажмите все кнопки варочных зон, начиная с передней левой и следуя по часовой стрелке. Каждое правильное касание сопровождается звуковым сигналом.



Модели на 65 и 75 см:

Сначала нажмите на кнопку передней варочной зоны, а потом задней.



Если последовательность нажатия кнопок будет неправильной, панель отключится и потребуется повторить процедуру доступа к меню.

5. Отпустите кнопку .

Меню пользователя активировано, и в верхней части дисплея варочной зоны появляется символ , чередующийся с номером  (вариант U0 - Функция Eco-Logic Advance).

Функция Eco-Logic Advance позволяет увеличить или уменьшить общую мощность прибора шагом регулировки 0,1 кВт.

На дисплее таймера отображается заданное значение мощности по умолчанию (в зависимости от модели, см. «Таблица потребляемой мощности»):



для моделей 90 см и

для моделей 65 и 75 см.


Чтобы активировать смену мощности, нажмите на область настройки таймера; затем нажимайте на левую половину шкалы настройки, чтобы уменьшить



мощность, и на ее правую половину, чтобы увеличить мощность.

Таблица потребляемой мощности

Модель	Минимальная мощность (кВт)	Максимальная мощность (кВт)
90 см	2,4	7,4
65 и 75 см	2,4	3,7

- Нажмите на символ , чтобы вернуться на страницу выбора параметров.
- Нажмите на сегменты шкалы настройки для выбора параметра.



Каждый сегмент шкалы соответствует параметру меню пользователя, за исключением второго сегмента слева (**U1**), который отключен.


Параметр **U2** позволяет настроить громкость нажатия кнопок на одну из 4 доступных ступеней регулировки, выбираемых посредством шкалы настройки.



На основании количества ступеней регулировки каждого из параметров на шкале настройки будут показаны только те сегменты, которые соответствуют выбираемым ступеням.

- Значение **0**: минимальная громкость.
- Значение **3**: максимальная громкость.



Звук нажатия кнопки  и звуки сообщений об ошибке нельзя отключить.

Параметр **U3** служит для настройки звуковых сигналов (например, звук истекшего времени таймера) на одну из 4 доступных ступеней регулировки.

- Значение **0**: минимальная громкость.
- Значение **3**: максимальная громкость.

Параметр **U4** позволяет настроить яркость дисплея на одну из 10 ступеней регулировки.

- Значение **0**: максимальная яркость.
- Значение **9**: минимальная яркость.

Параметр **U5** позволяет отобразить обратный отсчет секунд таймера и приготовления блюда по времени (от 59 до 0 секунд).



Отсчет секунд отображается в том случае, если заданное на таймере время меньше 10 минут.

- Значение **0**: анимация отключена.
- Значение **1**: анимация включена.



Параметр **U6** позволяет включить или отключить функцию автоматического обнаружения емкостей (см. «Автоматическое включение варочной зоны»).

- Значение **0**: функция автоматического обнаружения емкостей отключена.
- Значение **1**: функция автоматического обнаружения емкостей включена.




Если функция автоматического обнаружения емкостей отключена, после установки емкости на панель активируйте варочную зону вручную.

Параметр **U7** позволяет настроить длительность звука таймера по истечении заданного на нем времени на одну из 3 ступеней регулировки.


- Значение **0**: длительность звука 120 секунд.
- Значение **1**: длительность звука 10 секунд.
- Значение **2**: звук отключен.

Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

1. Нажмите на кнопку . Любое изменение игнорируется, и панель отключается.

Или

2. Удерживайте нажатой кнопку Вкл./Выкл.  в течение минимум 2 секунд. Любое изменение сохраняется, и панель отключается.

3.9 Коды ошибок

В случае неисправности или неправильного поведения прибора на дисплеях варочных зон отображается соответствующий код ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с буквы «E..» или букв «Eг..», за которой (-ыми) следует цифра.

Далее перечисляются коды ошибок, которые можно устранить без вмешательства службы техподдержки.

- **Eг03**: Уберите инвентарь или посуду, закрывающие органы управления фронтальной панели.
- **E2**: Убедитесь в том, что посуда подходит для использования на индукционной плите; посуда не должна быть пустой. Дайте остыть прибору.



Если данные коды появляются часто, обратитесь в службу техподдержки.

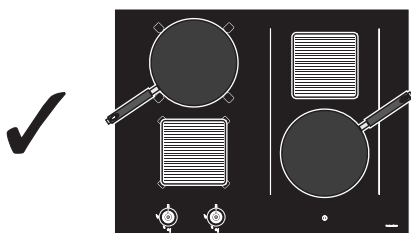
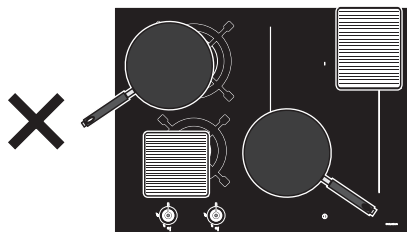
При возникновении других кодов ошибок по возможности запишите код и свяжитесь со службой техподдержки.

3.10 Практические советы

- Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не заходило на боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.
- Чтобы предотвратить риск ожогов, повреждения варочной панели или столешницы во время приготовления пищи, все емкости или сковороды-гриль (не входящие в комплект поставки) должны размещаться



внутри периметра варочной панели.



кастрюли подходящими крышками.

- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При определенных условиях во время одновременного использования варочной панели и духового шкафа может быть превышен максимальный установленный предел потребляемой мощности для вашего электрооборудования.

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенную ширину варочной зоны.
- Нельзя ставить кастрюли вне периметра варочной поверхности и на органы управления на фронтальной панели
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте



4 Чистка и уход

4.1 Предупреждения



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держите сенсорные кнопки всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.

4.2 Чистка прибора

Чтобы поверхности прибора хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Чистите варочную панель и ухаживайте за ней раз в неделю, используя обычные моющие средства для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Следите за тем, чтобы на варочной панели не оставалось остатков моющего средства, так как при нагреве может произойти агрессивная химическая реакция, которая может изменить структуру панели.



Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте, чтобы остатки пищи на основе сахара (например, варенья) засыхали внутри духовки, так как это может испортить эмаль ее внутренней части.

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно насухо вытрите панель чистой салфеткой.

Песчинки, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Поэтому немедленно удаляйте возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.

Цветовые изменения не влияют на работу и прочность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились.

На панели могут появиться **участки с блеском** из-за трения дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.

Решетки варочной поверхности

Выньте решетки и промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите все следы нагара. Высушите их и установите заново на варочную поверхность.



Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Это естественное явление, которое никоим образом не ухудшает рабочие характеристики данного компонента.

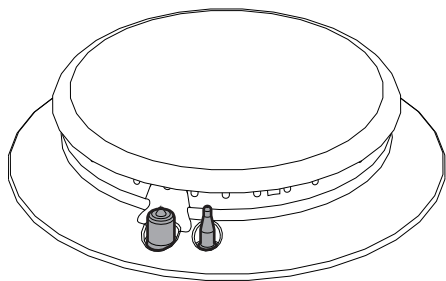


Корончатые рассекатели и крышки конфорок

Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите все следы нагара и подождите полное высыхание. Установите на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

Запальные свечи и термопары

Для корректного функционирования запальных свечей и термопар они должны быть всегда хорошо очищены. Часто проверяйте их и при необходимости очищайте влажной тряпкой. Присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.



4.3 Действия в случае...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена и главный выключатель включен.
- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал плавкий предохранитель. В этом случае замените плавкий предохранитель.
- Удостоверьтесь, что не сработал термомагнитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Проверьте, чтобы температура приготовления была не слишком высокая и не слишком низкая.

Варочная панель дымит:

- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Проверьте достаточную вместимость кастрюли дляготавливаемой пищи. В противном случае возьмите кастрюлю больших размеров.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомагнитный выключатель:

- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.

Варочная панель повреждена или на ней есть трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в службу техподдержки.



5 Установка

5.1 Указания по безопасности



Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.

Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), иначе со временем они могут деформироваться.

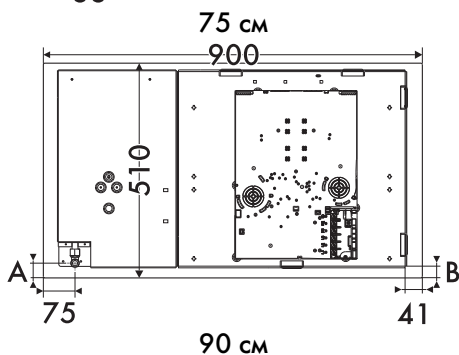
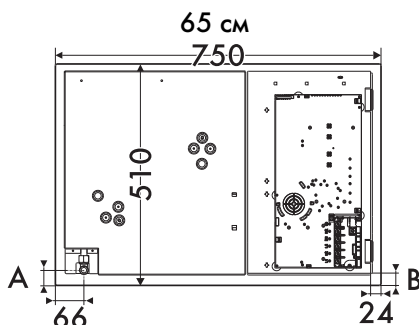
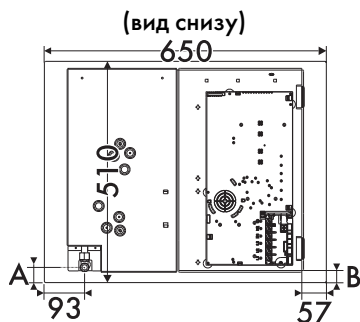


Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, указанному в монтажной инструкции вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице с задней стороны, как указано на монтажном рисунке.

Размеры прибора (мм)

Положение газовых и электрических подключений.



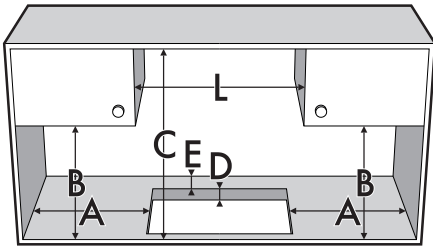
A	35
B	28



Установка

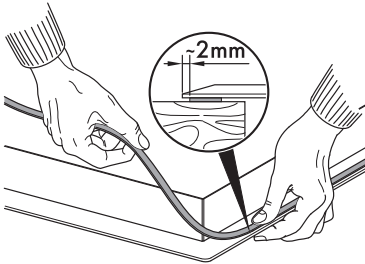
5.2 Врезка рабочей поверхности

i Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом. Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью ($>90^{\circ}\text{C}$).



A	B	C	D	E
мин. 200	мин. 460	мин. 750	40-60	мин. 65

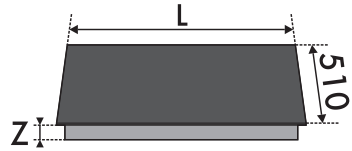
Во избежание попадания жидкости между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру самоклеящуюся прокладку из комплекта.



✎ Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели, если потребуется демонтировать ее.

Установка заподлицо

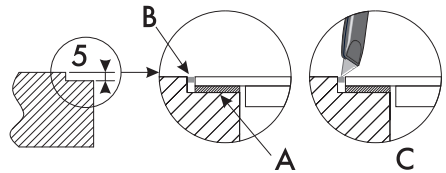
Проделайте отверстие указанных размеров на столешнице (мм).



L	X	Y	Z
650	560-564	482-486	50
750	720-724	482-486	50
900	844-848	482-486	46

После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеящейся прокладки (A) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (B), а затем уберите его излишки.

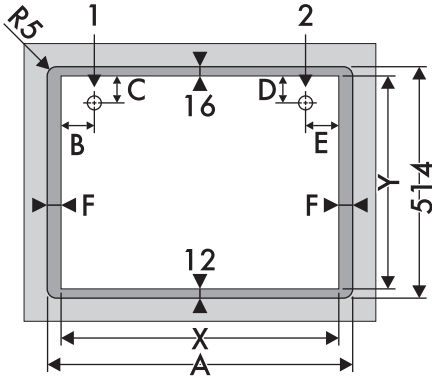
Если потребуется снять стеклянную панель, специальным ножиком отрежьте силикон и удалите его (C).





Размеры панели, встраиваемой заподлицо (мм)

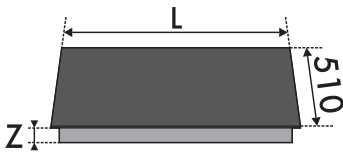
- 1 = Подключение газа
- 2 = Подключение к электросети



A	B	C	D	E	F
654	93	35	69	85	46
754	66	35	69	53	16
904	75	35	70	112	29

Установка на столешнице

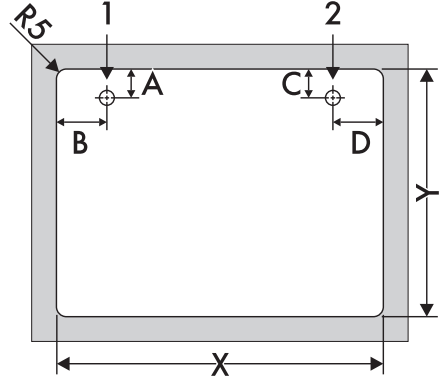
Проделайте отверстие указанных размеров на столешнице (мм).



L	X	Y	Z
650	555-560	482-486	50
750	719-724	482-486	50
900	839-844	482-486	46

Размеры панели, устанавливаемой на столешнице (мм)

- 1 = Подключение газа
- 2 = Подключение к электросети



L	A	B	C	D
650	35	93	69	85
750	35	66	69	53
900	35	75	70	112

5.3 Встраивание

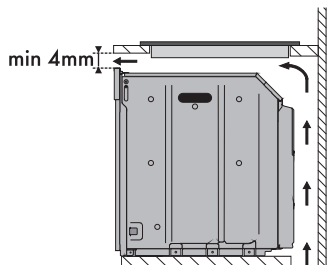
В отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

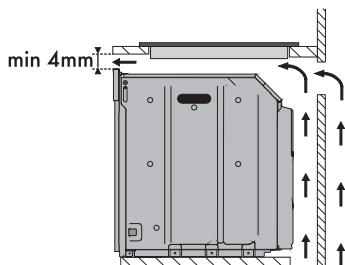


Установка

При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.

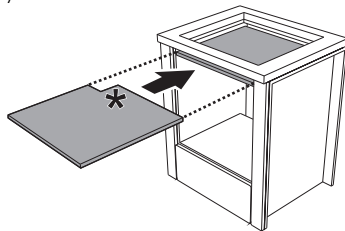


с отверстием на дне



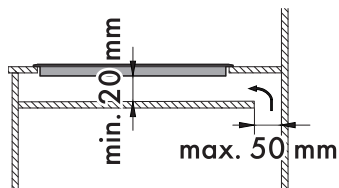
с отверстием на дне и сзади

Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.

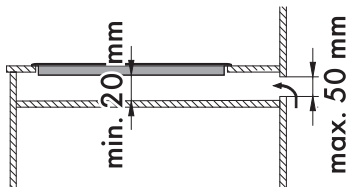


* (мм) 150 x 150

необходимо для подключения газа



с отверстием на дне



с отверстием сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

В нейтральном отсеке или ящиках

При наличии иной мебели (боковые стенки, ящики и т. п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной панелью, необходимо установить двойное деревянное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной панели во избежание случайных контактов.



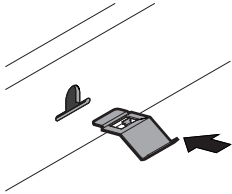
Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.



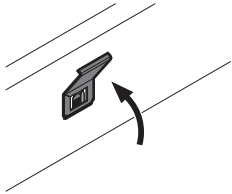
Крепежные зажимы

Для надежного крепления и правильного центрирования разместите зажимы из комплекта следующим образом:

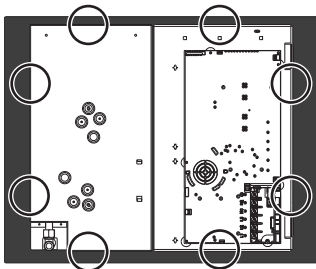
1. Вставьте зажимы горизонтально в соответствующий паз, слегка нажимая на них.



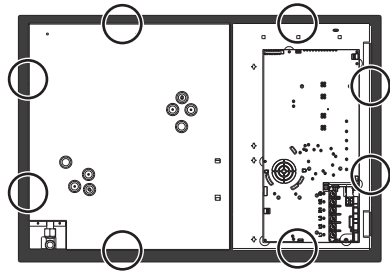
2. Затем поверните их кверху для окончательной фиксации.



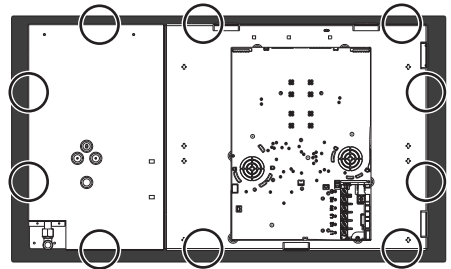
Расположение пазов для зажимов (вид снизу)



65 см



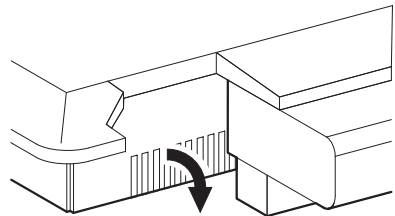
75 см



90 см

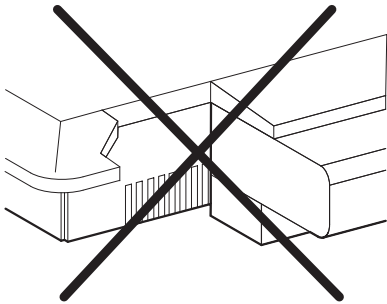
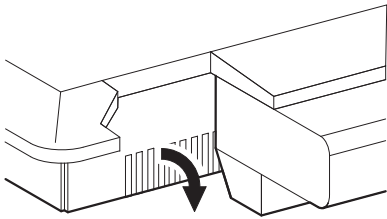
Вентиляция

Далее показаны два случая установки, подходящей для правильной вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.





Установка



Общая информация

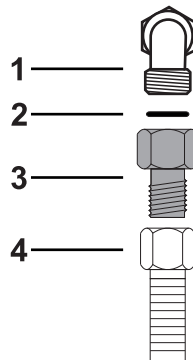
Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы со сплошной стенкой, с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

В случае использования другого типа газа см. главу «5.5 Регулировка для разных видов газов». Впускной газовый патрубок имеет наружную трубную резьбу 1/2 дюйма (ISO 228-1).

Подсоединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанесите изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтите гибкий стальной шланг **4** на штуцер **3**.



5.4 Подключение к газовой сети



Утечка газа

Опасность взрыва

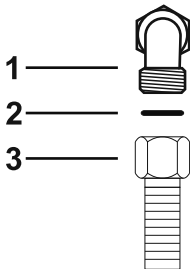
- После любых работ всегда проверяйте момент затяжки газовых соединений. Он должен находиться в пределах от 10 до 15 Нм.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.



Подключение с использованием гибкой стальной трубы

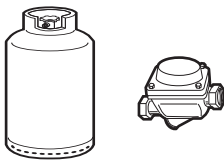
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно навинтите патрубок **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** из оснастки.



Подключение к сжиженному газу

Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.



Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице «Обозначения видов газа в разных странах».

Вентиляция помещений

Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны иметь размеры, соответствующие действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

Отвод продуктов горения



Данное устройство не подключается к вытяжной вентиляционной системе для удаления продуктов горения. Устройство должно устанавливаться в строгом соответствии с требованиями действующих норм. Особое внимание следует обратить на требования, касающиеся вентиляции.

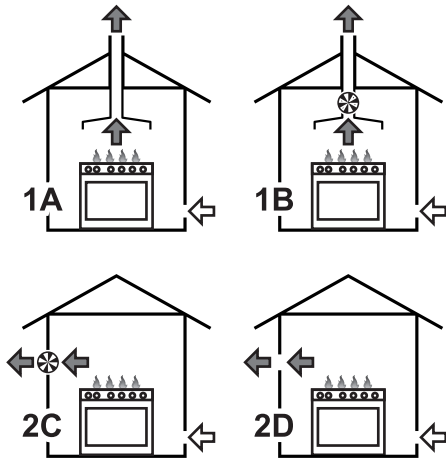
Отвод продуктов горения должен обеспечиваться с помощью вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой или с помощью принудительной вытяжки.

Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.



Установка

По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям норм.



1 Отвод продуктов горения посредством вытяжки

2 Отвод продуктов горения без вытяжки

A Отвод посредством отдельной дымовой трубы с естественной тягой

B Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором

C Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором

D Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу через стену

← Воздух

← Продукты горения

⊗ Электровентилятор

5.5 Регулировка для разных видов газов

Для работы с другими видами газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух. Для замены форсунок и регулировки конфорок необходимо демонтировать панель.



Чтобы выполнить замену форсунок, необходимо выдвинуть прибор из встроенной мебели.

Снятие панели

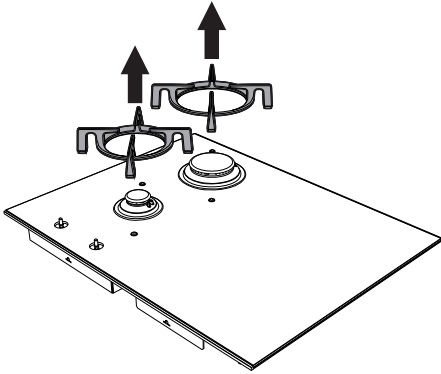
1. Потяните ручки и розетки ручек (где имеются) вверх, чтобы снять их.



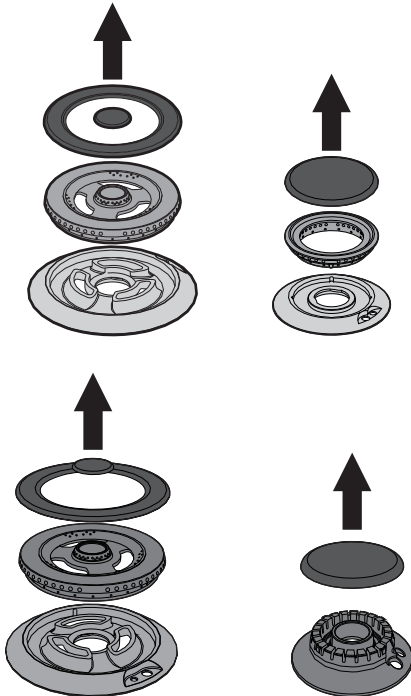
Между ручкой и розеткой ручки (в зависимости от модели) имеется пружина, не изображенная на рисунке.



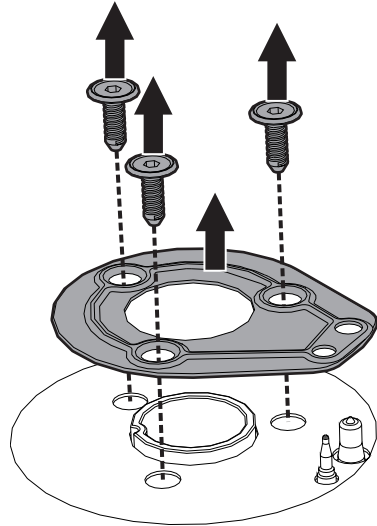
2. Снимите решетки с панели.



3. Снимите рассекатели и соответствующие крышки конфорок.



4. Снимите крепежные винты панели и пластины, относящиеся к каждой зоне горелок.



Там, где имеется горелка UR, следует открутить гайку, которая крепит термопару к панели (СН8).



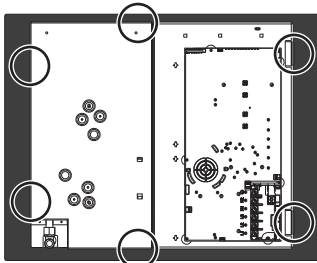
Под конфорками могут иметься несколько прокладок рядом со свечой и термопарой. Будьте внимательны.



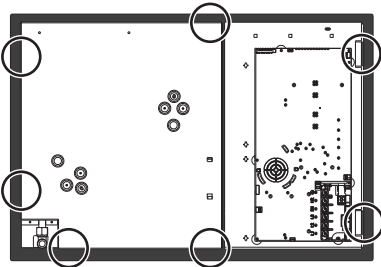
Установка

5. Открутите 6 винтов, которые крепят панель к кожуху (см. рисунки ниже, чтобы определить их положение).

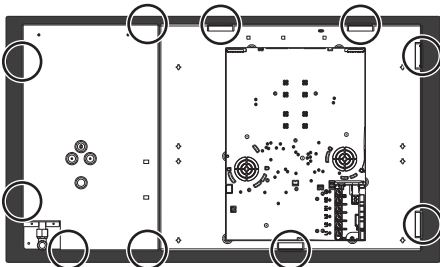
(вид снизу)



65 см

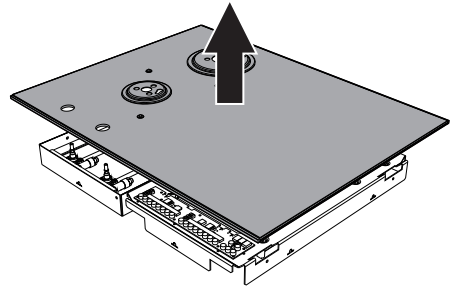


75 см

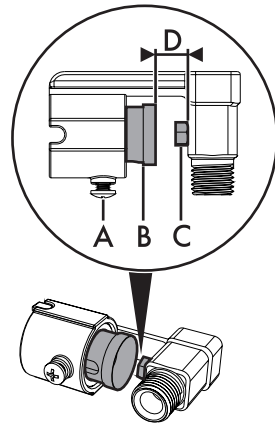


90 см

6. Снятие стеклянной панели.



Замена форсунок



1. Отвинтите винт **A** и задвиньте вниз регулятор воздуха **B**.
2. С помощью жесткого ключа снимите форсунки **C** и установите подходящие для нового типа газа, следуя указаниям, приведенным в соответствующих таблицах (см. «Обозначения видов газа в разных странах»).



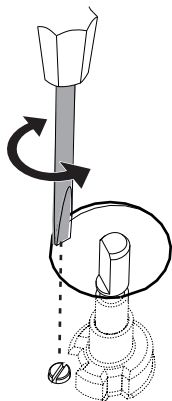
Момент затяжки форсунки не должен превышать 3 Нм.



- Отрегулируйте поступление воздуха, сместив регулятор воздуха **B**, пока не будет достигнуто расстояние **D**, указанное в соответствующей таблице (см. «Обозначения видов газа в разных странах»).
- Выполнив регулировку каждой конфорки, правильно соберите прибор.

Регулировка минимального уровня метана или бытового газа

- Разожгите конфорку и установите ее на минимальное положение.
- Снимите ручку газового крана, после чего ослабьте или затяните регулировочный винт, находящийся сбоку от стержня крана (в зависимости от модели), настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.
- Установите ручку на место и проверьте стабильность пламени конфорки.
- При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть.
- Повторите эту операцию для всех газовых кранов.



Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Завинтите полностью в направлении часовой стрелки винт, расположенный сбоку от стержня крана подачи газа.



После перенастройки на вид газа, иной, чем тот, для которого варочная поверхность проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому виду газа. Этикетка находится в пакете с форсунками (если имеется).

Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной смазки.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.



Установка панели на место

По окончании операции замены форсунок монтируйте на место панель следующим образом:

1. Ориентируясь на газовые горелки, разместите стеклянную панель на кожухе.
2. Установите прокладки для каждой горелки рядом со свечой и термопарой.
3. Установите конфорки на соответствующие горелки и закрепить их ранее снятыми 3 винтами (на каждую горелку).
4. Закрутите гайку на свече горелки UR, если таковая горелка присутствует.
5. Закрепите стеклянную панель к кожуху при помощи снятых ранее 6 винтов (см. пункт 5 параграфа «Снятие панели», чтобы определить их положение).
6. Встраивание прибора в кухонную мебель.
7. Разместите рассекатели пламени и крышки на соответствующих горелках.
8. Установите на стеклянной панели решетки.
9. Разместите ручки и розетки (где имеются) на стержнях кранов.



Обозначения видов газа в разных странах

Вид газа	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Газ метан G20													
G20 20 мбар	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20-25 мбар			•										
2 Газ метан G20													
G20 25 мбар													•
3 Газ метан G25													
G25 25 мбар							•						
G25.3 25 мбар							•						
4 Газ метан G25.1													
G25.1 25 мбар													•
5 Газ метан G25													
G25 20 мбар				•									
6 Газ метан G2.350													
G2.350 13 мбар													•
7 Сжиженный газ G30/													
G30/31 28-37 мбар		•	•				•			•			
G30/31 30-37 мбар	•							•					
G30/31 30-30 мбар						•			•		•		
8 Сжиженный газ G30/													
G30/31 37 мбар													•
9 Сжиженный газ G30/													
G30/31 50 мбар				•	•								
10 Городской газ G110													
G110 8 мбар	•									•		•	



В зависимости от страны установки возможно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке необходимо определить в «Таблица характеристик конфорок и форсунок» правильные параметры.



Установка

Таблица характеристик конфорок и форсунок

1	Газ метан G20 - 20 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	73	126	130	175
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1.5	0,5	1.5
2	Газ метан G20 - 25 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	5.7
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	73	120	123	160
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1	1	1
3	Газ метан G25/G25.3 - 25 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	130	135	185
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1	0,5	0.5
4	Газ Метан G25.1 - 25 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	5.9
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	135	140	190
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1800
	Первичный воздух (мм)	0.5	1	1	0.5
5	Газ метан G25 - 20 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	82	140	145	200
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1	0.5	0.5
6	Газ метан G2.350 - 13 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	100	175	180	280
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1	1	3



7	Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	85	87	115
	Экономичный расход (Вт)	400	1100	1800	1800
	Первичный воздух (мм)	1.5	2	1.5	12
	Номинальный расход G30 (г/ч)	73	225	240	436
	Номинальный расход G31 (г/ч)	71	221	236	429
8	Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	80	85	110
	Экономичный расход (Вт)	450	1100	1800	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1.1	1.5	6
	Номинальный расход G30 (г/ч)	80	225	240	436
	Номинальный расход G31 (г/ч)	79	221	236	429
9	Сжиженный газ G30/31 - 50 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	42	76	76	102
	Экономичный расход (Вт)	450	1100	1800	1900
	Первичный воздух (мм)	1	1	1	2.5
	Номинальный расход G30 (г/ч)	80	225	240	436
	Номинальный расход G31 (г/ч)	79	221	236	429
10	Газ метан G110 - 8 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	132	250	250	310
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1400
	Первичный воздух (мм)	1	1	1	1

Форсунки, не входящие в комплект поставки, можно найти в официальных сервисных центрах технического обслуживания.



Установка

5.6 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- **Возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.**

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

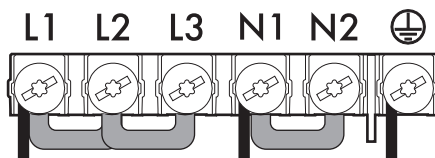
Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна

превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

Прибор может работать при следующих условиях:

Модели на 65 и 75 см:

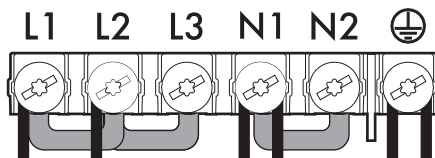
- 220-240 В 1N~



Трехжильный кабель 3 x 1,5 мм².

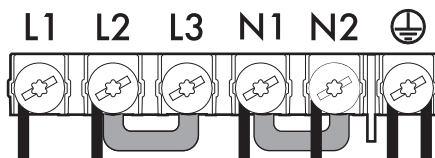
Модели на 90 см:

- 220-240 В 1N~



Кабель шестижильный 6 x 1,5 мм².

- 380-415 В 2N~



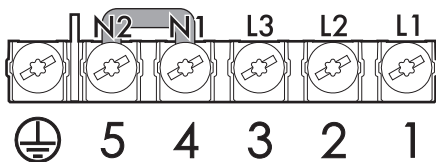
Кабель шестижильный 6 x 1,5 мм².



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



Приведенная ниже схема показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу без единого подсоединенного провода. 4 и 5 зажимы должны быть всегда соединены между собой.



Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки (>16А)

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.



Проложить кабель питания в задней части мебели. Следите, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.



Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.

Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

5.7 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Не пытайтесь отвинтить или применить силу к резьбовому колену штуцера. Вы рискуете повредить эту часть оборудования, что приведет к прекращению действия гарантии производителя.
- Для проверки утечек газа на всех соединениях используйте воду и мыло. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать открытое пламя для проверки возможных утечек газа.
- Включите каждую конфорку по отдельности, а затем все конфорки одновременно, чтобы проверить исправность работы газового клапана, конфорки и системы розжига.
- Поверните ручку конфорок в положение минимального огня и проверьте устойчивость пламени каждой конфорки, как по отдельности, так и всех одновременно.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.

