



TEKA

RU Руководство пользователя

UA Посібник користувача

JZC SERIE



www.teka.com

Модели / Моделі

JZC 63312 A

JZC 64322 A

JZC 95314 A

JZC 94313 A

JZC 96324 A

JZC 96342 A

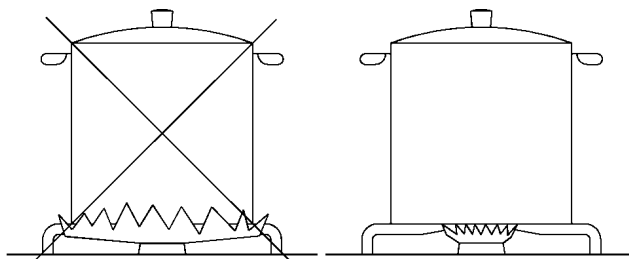
JZC 96342 B

ТИП / ТИП: РСЗИ



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ - ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ

РИС. - МАЛ. 1



(*) ПРИБІВ ВОЗДУХА: СМ. ГЛАВУ "УСТАНОВКА" (РАЗДЕЛЫ 5 И 6)

(*) ВХІД ПОВІТРЯ: ДИВ. РОЗДІЛ УСТАНОВЛЕННЯ (ПАРАГРАФИ 5 І 6)

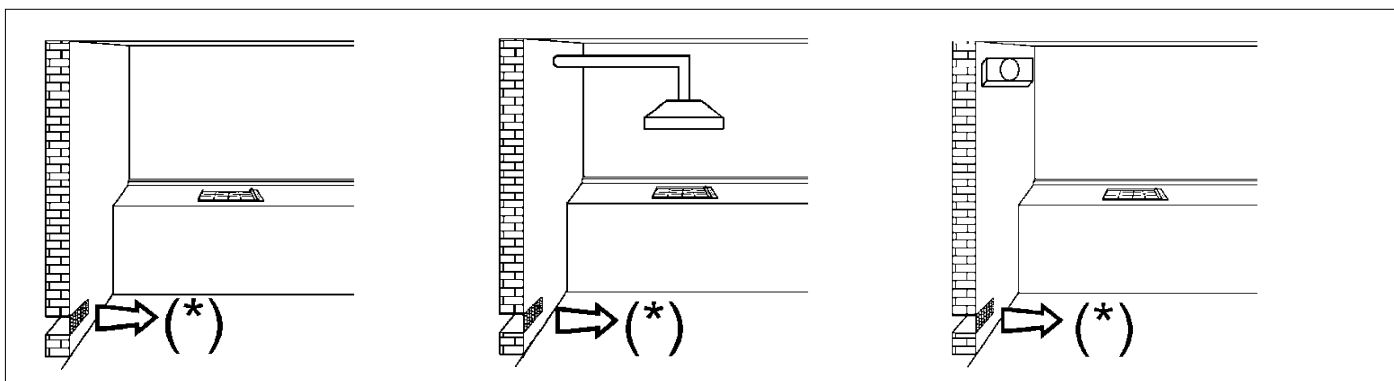


РИС. - МАЛ. 2

РИС. - МАЛ. 3

РИС. - МАЛ. 4

ЧИСТКА - ЧИЩЕННЯ

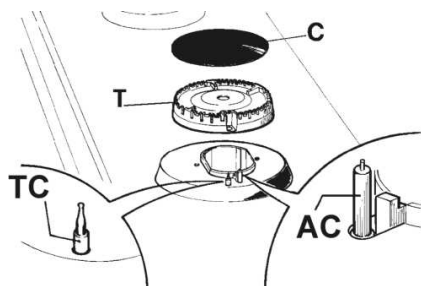


РИС. - МАЛ. 5

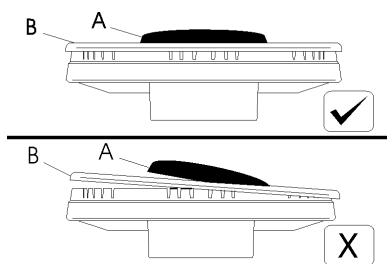


РИС. - МАЛ. 6

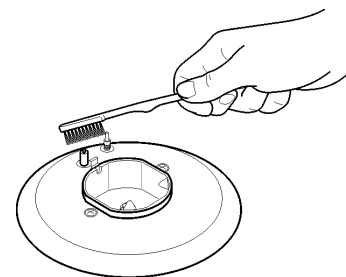


РИС. - МАЛ. 7

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА - Інструкція УСТАНОВЛЕННЯ

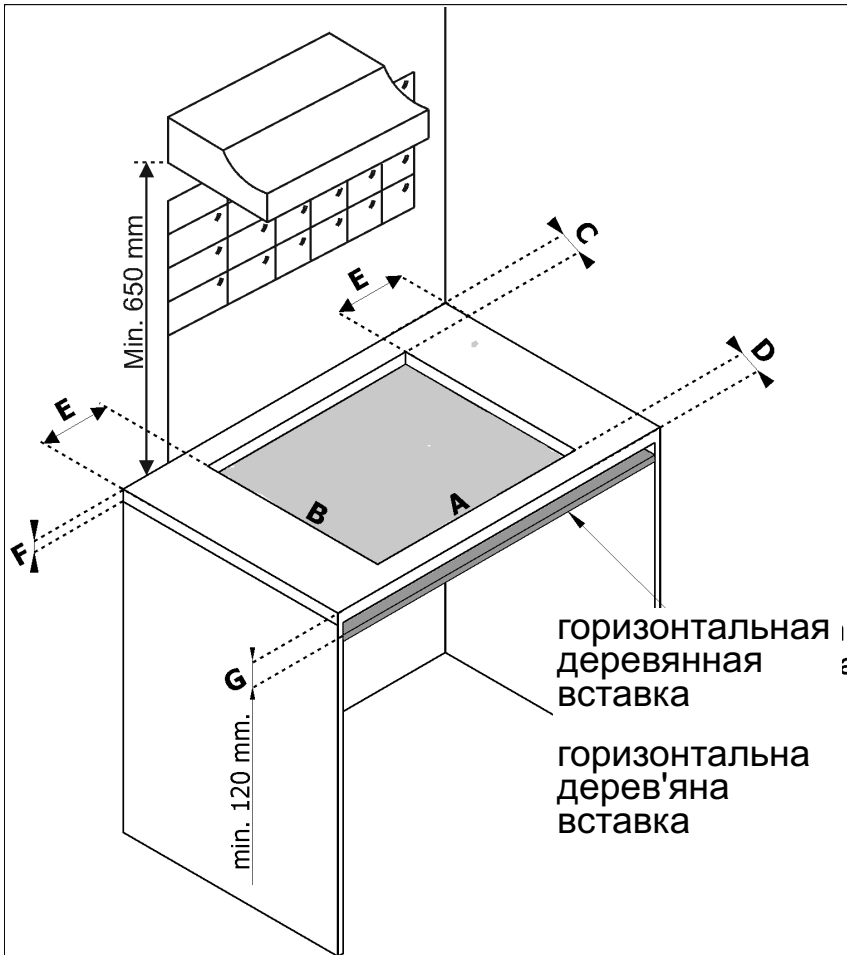


РИС. - МАЛ. 8

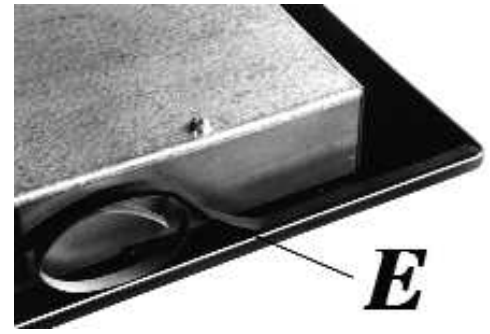


РИС. - МАЛ. 9

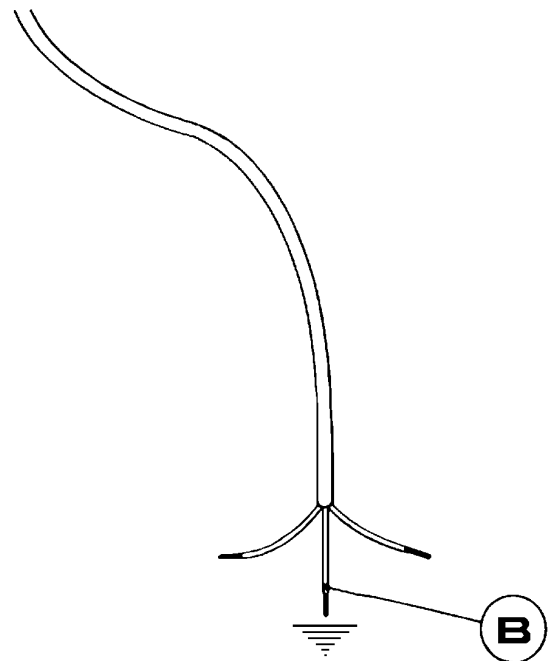


РИС. - МАЛ. 10

РАЗМЕРЫ ВСТРОЕННЫЕ (в мм)
РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ (в мм)

	A	B	C	D	E	F	G
(60 см.)	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
(90 см.)	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА - Інструкція УСТАНОВЛЕННЯ

4 газовых горелки
4 газових пальники

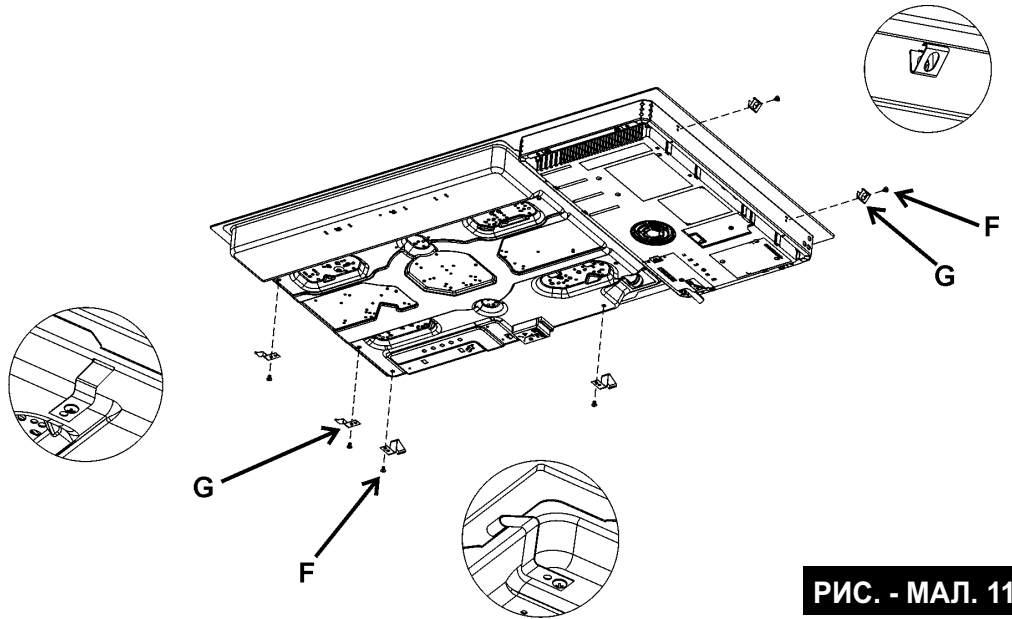
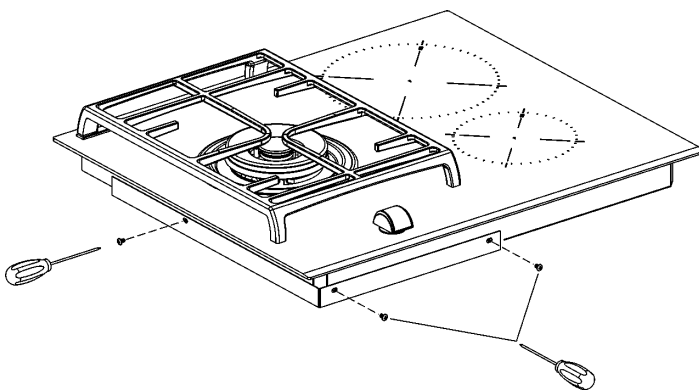
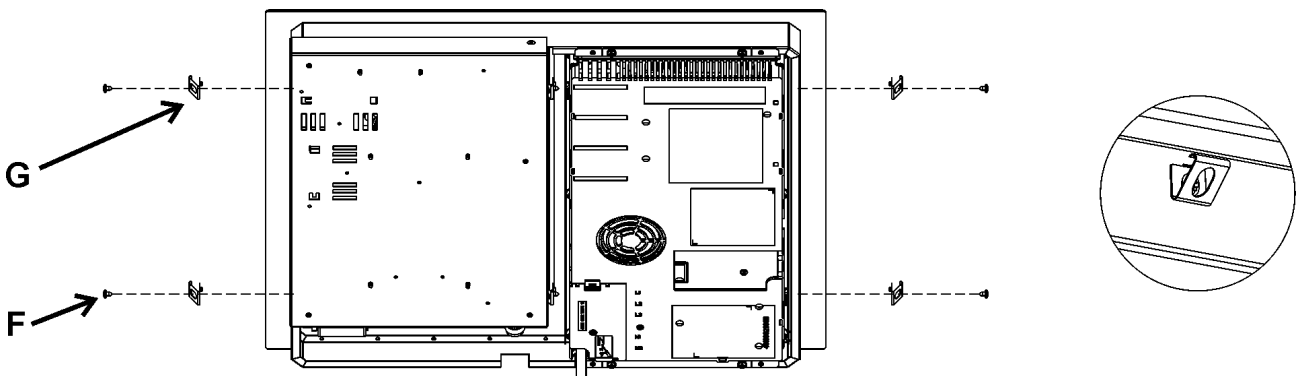


РИС. - МАЛ. 11

1 или 2 газовых горелки
1 або 2 газових пальники

РИС. - МАЛ. 12



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При необходимости разобрать варочную панель сначала выверните винт снизу, как показано на рисунке сбоку!

УВАГА!

Якщо вам потрібно розібрати варильну поверхню, спочатку відкрутіть гвинт знизу, як показано на малюнку збоку!

УСТАНОВКА - УСТАНОВКА

РИС. - МАЛ. 13

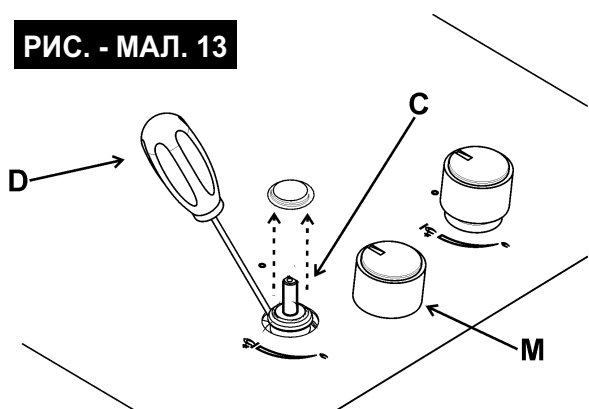
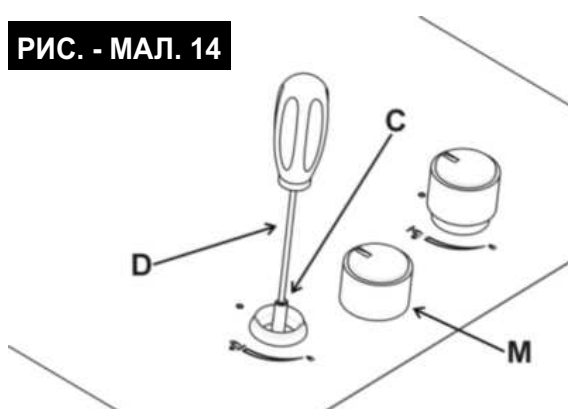


РИС. - МАЛ. 14



ПЕРЕНАЛАДКА - ДОГЛЯД

РИС. - МАЛ. 15

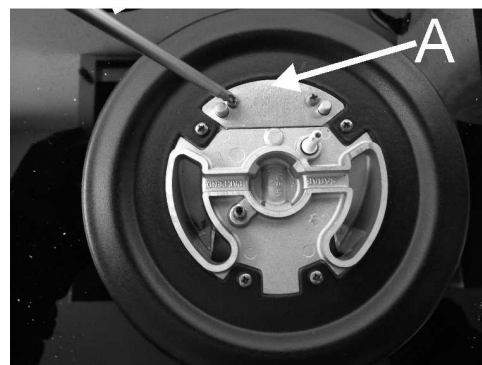
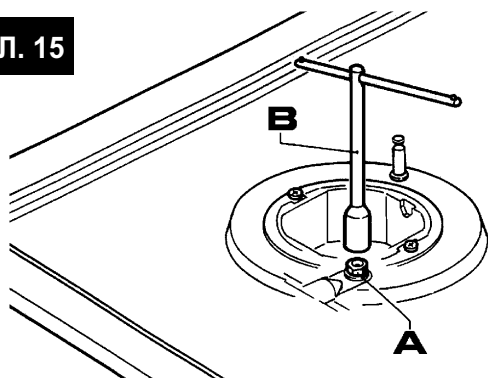


РИС. - МАЛ. 16

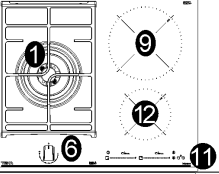
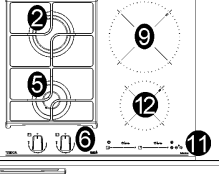
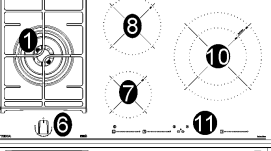
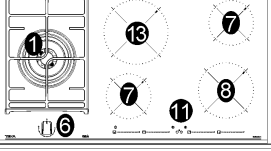
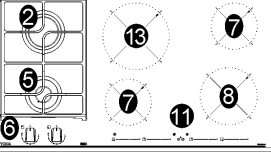
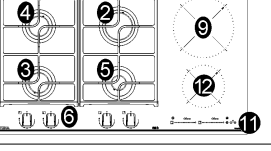
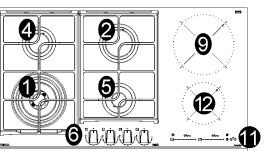
ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА ТЕХНІЧНІ ДАНІ РЕГУЛЮВАННЯ ГАЗУ

В случае адаптации варочной панели к другому типу газа, действуйте, как описано в инструкциях по эксплуатации и установке, и замените метку внизу той, которая имеется в запасной сумке.

У разі адаптації вручений панелі до іншого типу газу, дійте, як описано в інструкціях з експлуатації та установки, і замініть мітку внизу тієї, яка є в запасний сумці.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ НА ЕТИКЕТ ДАНИХ

	ΣQn GAS-GAZ Природный G20 13 мбар	ΣQn GAS-GAZ Сжиженный G30 30 мбар	НАПРЯЖЕНИЕ В~	EEgashob	общая мощность нагревательного элемента
КАТЕГОРИЯ = II2H3+		ЧАСТОТА = 50 Гц			
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	3500 W
	3.80 kW	276 gr/h	220-240	58,0 %	3500 W
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	3.80 kW	276 gr/h	220-240	58,0 %	7200 W
	6.95 kW	505 gr/h	220-240	60,30 %	3500 W
	9.55 kW	694 gr/h	220-240	58,30 %	3500 W



ВНИМАНИЕ: Прибор и доступные части нагреваются во время использования.

При уходе за техникой, избегайте прикосновений к нагревательным элементам.

Дети меньше 8 лет должны находиться в допустимой зоне от приборов. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также люди с недостатком опыта и знаний, если им была предоставлена информация по применению или инструкция, по использованию прибора безопасным способом. Детям запрещается играть с прибором. При очистке и техническом обслуживании пользователям запрещается оставлять детей без присмотра.

ВНИМАНИЕ: Автоматическое приготовления пищи на варочной поверхности с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор, а затем покройте пламя например крышкой или пожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: При пожаре: не храните предметы на варочной поверхности.

ВНИМАНИЕ: Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

ВНИМАНИЕ: не используйте пароочистители: плиты, плиты и духовки.

ВНИМАНИЕ: варочная панель не предназначена для работы с внешним таймером или с системой дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Используйте только те детали, разработанные производителем устройства для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции для использования качества соответствующих деталей плит, входящих в прибор. Использование несоответствующих деталей может привести к несчастным случаям.

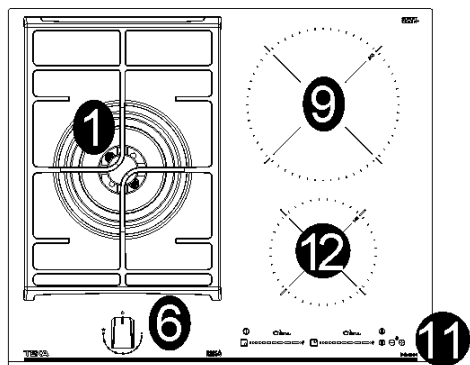
ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Процесс кратковременной варки должен контролироваться непрерывно.



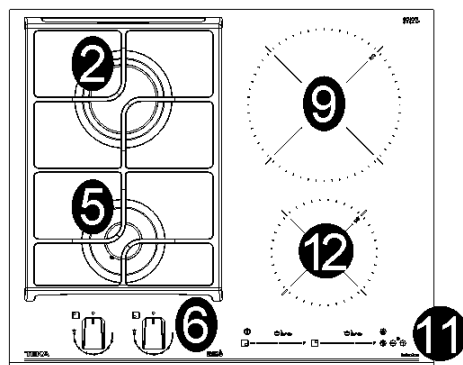
Эта варочная поверхность была разработана для использования только как устройство для приготовления пищи: любое другое использование (например, для отопления помещений) является недопустимым и опасным.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

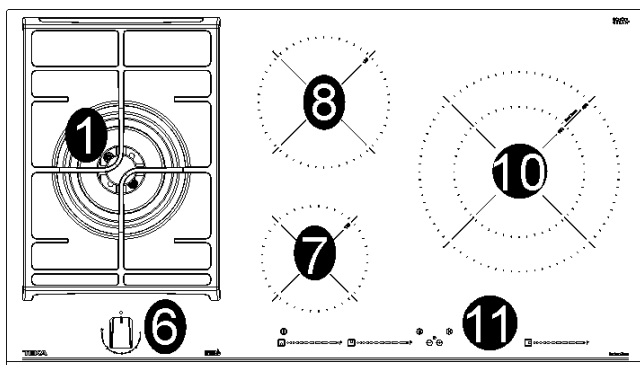
JZC 63312 A



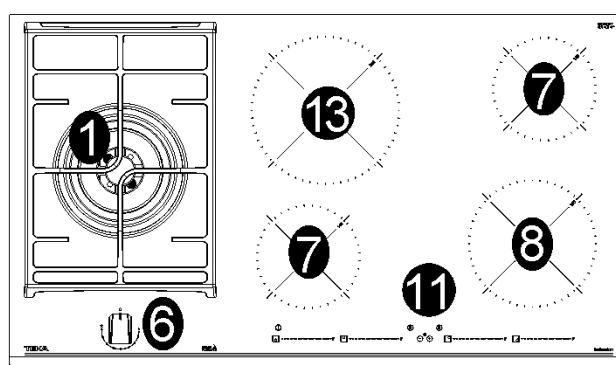
JZC 64322 A



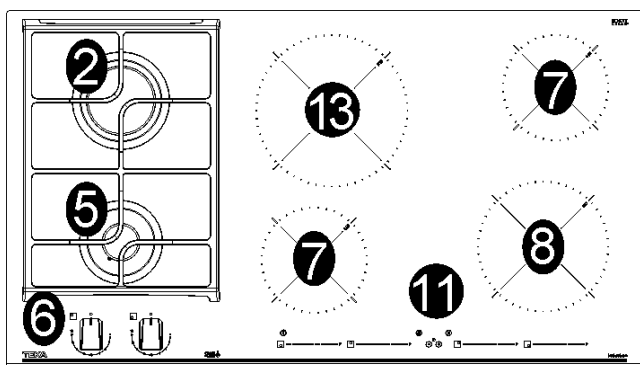
JZC 94313 A



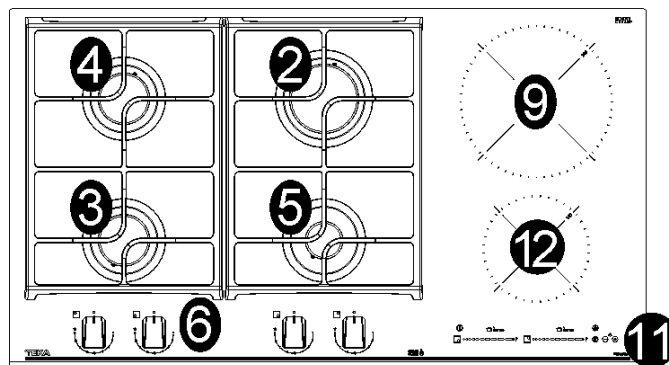
JZC 95314 A



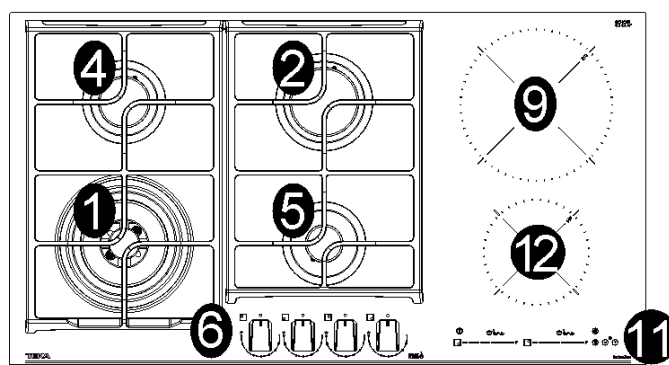
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

1 Подвійна корона *DCC AFB	Мос 4000 кВт
2 Пальник високої потужності	Мос 2800 кВт
3 Полу швидкої пальники зменшено	Мос 1400 кВт
4 полу швидкої пальники	Мос 1750 кВт
5 Пальник середньої потужності	Мос 1000 кВт
6 Ручка управління пальника	
7 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 14,5 см	Мос 1500 кВт
8 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 18,0 см	Мос 2100 кВт
9 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 21,0 см	Мос 3000 кВт
10 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 28,0 см	Мос 3600 кВт
11 Сенсорное управление	
12 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 14,5 см	Мос 1800 кВт
13 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 21,0 см	Мос 2300 кВт

***DCC AFB= Повітря знизу.**

Ця варильна поверхня призначена виключно для використання на кухні: будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неправильним і небезпечним.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВНИМАНИЕ! В процессе использования прибора его рабочие поверхности могут быть очень горячими: не подпускайте детей к прибору!

ВНИМАНИЕ:

Если стекло на варочной панели разбилось:

- отключите немедленно все конфорки и электрические нагревательные элементы, затем отключите прибор от электросети,
- не прикасайтесь к поверхности прибора,
- не используйте прибор.

• **ВАЖНО!** Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ**: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

• **ВАЖНО!** Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

• Если для установки прибора требуется изменить домашнюю электросеть или сменить розетку для обеспечения соответствия с вилкой, для выполнения этой работы следует обратиться к квалифицированному специалисту. В частности, этот специалист должен проверить соответствие сечений проводов розетки потребляемой мощности прибора.

• При сгорании газа выделяется тепло и влажность. Поэтому в помещении необходимо обеспечить хорошую циркуляцию воздуха, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис. 2) и включить вытяжку (вытяжной колпак или электрический вентилятор, рис. 3 и 4).

• При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно или увеличить мощность вытяжки.

• Не пытайтесь изменить технические характеристики изделия, поскольку это может быть опасно.

• Если дальнейшее использование прибора невозможно (или в случае замены старой модели), перед утилизацией необходимо привести прибор в нерабочее состояние в соответствии с действующим законодательством по предотвращению загрязнения окружающей среды, а также обезопасить опасные части изделия, например на тот случай, если дети решат поиграть с выброшенным прибором.

ВНИМАНИЕ:

• Не прикасайтесь к прибору мокрыми либо влажными руками или ногами. Не используйте прибор босиком.

• Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, полученные в результате ненадлежащего, неправильного или неразумного использования прибора.

• Во время работы и непосредственно после ее завершения некоторые части варочной поверхности будут очень горячими — не прикасайтесь к ним.

• После использования варочной панели установите ручку в закрытое положение и перекройте главный кран газовой сети или баллона.

• Если краны не функционируют надлежащим образом, обратитесь в сервисную службу.

• Храните гарантийный сертификат или лист технических данных с Справочника Инструкции течение всего срока службы прибора. Она содержит важные технические данные.

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требованиям Европейского Directives in силой в отношении:

- Электромагнитная совместимость (ЭМС);
- Электрическая безопасность (LVD);
- Ограничение использования некоторых опасных веществ (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

ВАЖНО:

Устройство соответствует положениям подпунктов для европейских директив:


- Постановление (ЕС) 2016/426.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После открытия главного крана газовой сети или баллона зажгите конфорки, как описано ниже:

-Автоматичне електричне вмикання

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум  (9) велике полум'я – мал. 17), після чого натиснути ручку до упору. Кран оснащений шкалою 9 позицій, при кожному натисканні полум'я зменшується до досягнення позиції 1, тобто мінімальної подачі газу.

- Вмикання пальників із запобіжною термопарою

Щоб увімкнути пальники з запобіжною термопарою слід повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал. 17), доки вона не знайде невеличкої опори, після чого натиснути ручку та повторити операції, що наведені вище.

Після включення утримувати ручку протягом 10 секунд.

Потім виконайте вказівки, щоб скористатися натисканням, як описано вище.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАЛЬНИКАМИ

Щоб отримати максимальну ефективність у роботі з найменшим споживанням газу, необхідно пам'ятати такі правила:

- Для кожного пальника використовувати відповідну каструлю (див. наведену нижче таблицю і мал. 1).
- Після досягнення моменту кипіння повернути ручку пальника у положення Мінімум (маленьке полум'я – мал. 17).
- Завжди користуватися каструлями з кришкою.
- Використовуйте лише пательню з плоским дном.

Пальники	Ø Діаметр каструль (см)
двойная корона	24 ÷ 26
Шведкий	20 ÷ 22
полу	16 ÷ 18
полу уменьшенный	16 ÷ 18
Середній	10 ÷ 14

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- *вмикання пальника із запобіжною термопарою може здійснюватись тільки тоді, коли ручка знаходиться в положенні Максимум (велике полум'я 9) – мал. 17).*
- *У разі відсутності електроенергії пальники можна запалювати сірниками.*
- *Не залишати прилад без догляду під час користування пальниками та стежити за тим, щоб діти не наближувалися до нього. Зокрема, слід переконатися, що ручки каструль знаходяться у правильному положенні.*
- *при використанні олії та жирів, що мають властивість легко займатися, будьте особливо уважними.*
- *Якщо вбудована варильна поверхня обладнана кришкою, їжу, що потрапила на неї, треба негайно видалити до того, як кришка буде відкрита. Якщо плита обладнана скляною кришкою, ця кришка може бути пошкоджена, коли конфорки нагріються. Перед тим, як закрити кришку, не забудьте вимкнути конфорки.*
- *Не користуватися розпилювачами засобами (спреями) в момент роботи плити. Якщо робоча поверхня має кришку, перед тим, як відкрити її, необхідно прибрати харчові залишки, що можуть потрапити на її поверхню. Якщо кришка зі скла, при нагріванні вона може тріснути. Після відключення плити слід залишити її на деякий час відкритою для охолодження.*
- *Не ставте каструлі, що виходять за межі поверхні.*

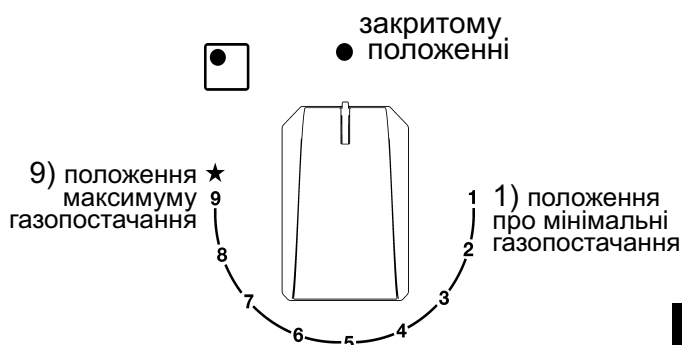





РИС. 17


WARNINGS


Техника безопасности:

 Индуктор соответствует требованиям норм и стандартов, действующих на территории Европейского Союза. Несмотря на это, мы рекомендуем лицам с ритмоводителем сердца проконсультироваться со своим лечащим врачом или, в случае сомнения, воздержаться от использования индукционных конфорок.

 Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки, нельзя класть на варочную панель, так как они могут перегреться.

 Всегда выключайте варочную панель после использования, не ограничивайтесь простым снятием кастрюли или сковороды с нее. В противном случае может произойти авария, если случайно другая сковорода или кастрюля окажется на горячей конфорке. Предупреждайте возможность происшествий!

 Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

 Необходимо разрешить отключение прибора после установки. Устройства отключения должны быть включены в стационарную электрическую установку в соответствии с правилами монтажа.

INSTALLATION

Установка с ящиком для столовых приборов

При желании установить под варочной панелью мебель или ящик для столовых приборов, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом, предупреждается случайное касание с горячей поверхностью корпуса электроприбора.

Разделительная плита должна устанавливаться на 20 мм ниже нижней части варочной панели.

Подключение к электросети

Перед включением варочной панели в сеть убедитесь в соответствии напряжения и частоты тока в сети значениям, указанным на заводской табличке, находящейся на нижней стороне панели, в гарантийном талоне или (в некоторых случаях) записанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с этой инструкцией в течение всего срока службы изделия.

При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духовки, если она устанавливается рядом.

Внимание:



Электрическое подключение должно иметь правильно выполненное заземление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.



Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему управления (как и любого другого электрического прибора).



Рекомендуется не пользоваться индукционной варочной панелью во время выполнения пиролизической чистки в пиролизических духовках, по причине их очень высокого нагрева.



Техническое обслуживание и ремонт этого бытового прибора, включая замену кабеля питания, разрешается выполнять только в официальных сервисных пунктах фирмы.



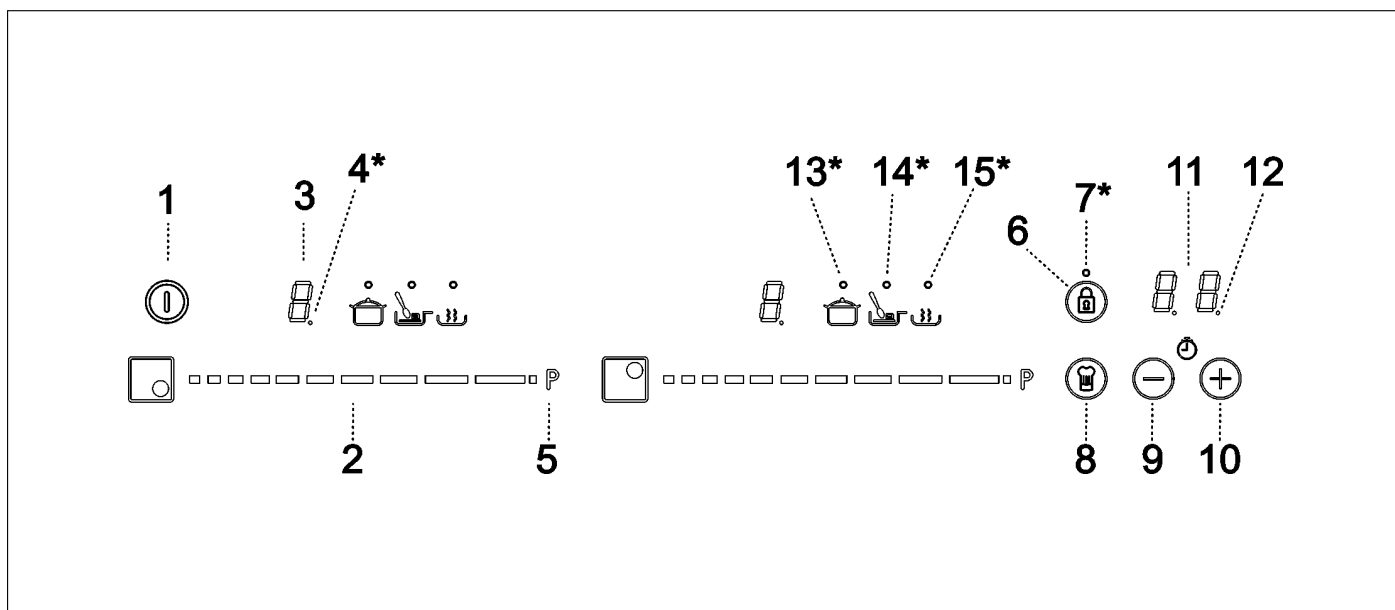
Прежде чем отключать плиту от сети, рекомендуется выключить ее выключателем, подождать примерно 25 секунд, и только потом выдернуть вилку из розетки. Это время необходимо для того, чтобы электронные цепи полностью разрядились, чем устраняется возможность электрического разряда через контакты штепсельной вилки.



Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с настоящей инструкцией в течение всего срока его службы. В них содержатся важные технические сведения.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

индукция 2 элемента



Инструкция по работе с сенсорным управлением

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ	
1	Общий датчик включения/выключения.
2	Ползунок для управления мощностью.
3	Индикатор мощности и/или остаточного тепла*.
4	Десятичный знак индикатора мощности и/или остаточного тепла*.
5	Прямой доступ к функции «Мощность».
6	Датчик активации для функции «Блокировка».
7	Контрольный световой индикатор активации функции «Блокировка»*.
8	Датчик активации для функций «Шеф».
9	Датчик «Минус» для таймера.
10	Датчик «Плюс» для таймера.
11	Индикатор таймера.
12	Десятичный знак таймера.*
13	Контрольный световой индикатор активации функции «Тушение»*.
14	Контрольный световой индикатор активации функции «Растапливание»*.
15	Контрольный световой индикатор активации функции «Подогрев»*.


***Отображается только во время работы.**

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


Операции осуществляются с помощью сенсорных клавиш. При нажатии требуемой сенсорной клавиши нет необходимости применять силу, для включения нужной функции ее необходимо нажать только кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.



С помощью ползунка курсора (2) отрегулируйте мощность (0 - 9), перемещая палец. При перемещении вправо значение увеличивается, в левую сторону – уменьшается.

 **Для выбора конфорки в данных моделях необходимо нажать на ползунок курсора напрямую (2).**


ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1 Нажмите на сенсорную клавишу «Вкл.»  (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, будет слышен звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (3), при этом будет отображаться знак «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква **H** и знак «-».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет отключено автоматически.

Когда сенсорное управление будет включено, его можно будет отключить в любой момент путем нажатия сенсорной клавиши  (1), даже если она заблокирована (функция блокировки включена). Сенсорная клавиша  (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

После того, как сенсорное управление будет включено с помощью сенсорной клавиши  (1), можно будет включить любую конфорку, выполнив следующие шаги:

1 Переместите палец или один из «ползунков» курсора (2) в любое положение. Будет выбрана соответствующая зона, и одновременно будет установлен уровень мощности от 0 до 9. Этот уровень мощности будет отображаться на соответствующем индикаторе мощности, и десятичная точка (4) будет продолжать мигать в течение 10 секунд.

2 С помощью ползунка курсора (2) выберите новый уровень готовности от 0 до 9.


Когда конфорка будет выбрана, другими словами, когда загорится десятичная точка (4), ее уровень мощности может быть изменен.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

С помощью сенсорной клавиши- ползунка (2) уменьшите уровень мощности до 0. Конфорка будет выключена.


Когда конфорка выключена, на индикаторе мощности (3) будет отображаться буква **H**, если стеклянная поверхность с соответствующей варочной зоны будет горячей, и будет присутствовать риск получения ожогов. Когда температура понизится, индикатор (3) будет выключен (если конфорка будет отключена), в противном случае, загорится знак «-», если конфорка будет все еще подключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФОРОК

Все конфорки могут быть одновременно отключены с помощью общей сенсорной клавиши включения/выключения  (1). Все индикаторы конфорок (3) будут выключены. Если после выключения зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква «**H**».

Определитель посуды


В индукционных варочных зонах и имеется встроенный определитель посуды. Поэтому конфорка перестанет работать при отсутствии на ней посуды либо ее несоответствия.

на индикаторе мощности (3) будет отображаться соответствующий символ , указывающий на то, что «посуда отсутствует».


Если во время работы конфорки посуда с нее будет убрана, поступление питания в конфорку автоматически будет прекращено, и отобразится символ «посуда отсутствует». Когда посуда будет снова помещена на варочную зону, подача питания возобновится при уровне мощности, который был установлен ранее.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


Время определения посуды составляет 3 минуты. Если в течение этого времени посуда не будет помещена на конфорку либо будет несоответствующей, варочная зона будет выключена.

 **После завершения готовки выключите варочную зону с помощью соответствующих сенсорных элементов управления. В противном случае при помещении на варочную зону посуды в течение трех минут может быть выполнена нежелательная операция. Избегайте возможных чрезвычайных ситуаций!**



Функция блокировки

Во избежание нежелательных операций с помощью функции блокировки можно заблокировать другие сенсорные клавиши, за исключением клавиши включения/выключения  (1). Эта функция является полезной для обеспечения безопасности детей.

Для включения данной функции нажмите на сенсорную клавишу  (6) и удерживайте ее не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (7), указывающий на то, что панель управления заблокирована. Для выключения этой функции просто нажмите на сенсорную клавишу  (6) еще раз.



Если клавиша включения/выключения  (1) будет использоваться для выключения прибора, когда будет включена функция блокировки, повторное включение варочной зоны будет невозможным, пока она не разблокируется.

Отключение звукового сигнала

Когда варочная зона будет включена, при одновременном нажатии сенсорной клавиши  (10) и клавиши блокировки  (6) и ее удерживании в течение трех секунд, звуковой сигнал, сопровождающий каждое действие, будет отключен.


На индикаторе времени (11) будет отображаться «ВЫКЛ» (OFF).


Данное отключение не будет применено ко всем функциям, как, например, звуковой сигнал для включения/выключения, завершение времени таймера или блокировка/разблокировка сенсорных клавиш всегда будет включена.

Для повторного включения всех звуковых сигналов, сопровождающих каждое действие, необходимо снова одновременно нажать на сенсорную клавишу  (10) и клавишу блокировки  (6) и удерживать их в течение трех секунд. На индикаторе времени (11) будет отображаться «ВКЛ» (ON).

Функция мощности

С помощью этой функции возможно включение дополнительной мощности для конфорки (выше номинального значения). Уровень мощности зависит от размера конфорки с возможностью использования максимального значения, которое допускается генератором.

1 Переместите палец над соответствующим ползунком курсора (2), пока на индикаторе уровня мощности (3) не будет отображаться значение «9», и удерживайте палец одну секунду, либо нажмите непосредственно на кнопку  и продолжайте удерживать ее одну секунду.

2 На индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ , и конфорка начнет работать с дополнительной мощностью.

Функция мощности имеет максимальную продолжительность работы, указанную в **Таблице 1**. По истечении этого времени уровень мощности снова возвратится к значению 9. Раздастся звуковой сигнал.

При использовании функции мощности для одной конфорки, это может повлиять на работу некоторых других конфорок (их уровень мощности будет снижен), в случае чего это будет отображаться на соответствующем индикаторе (3).

Отключение функции мощности до того, как истечет время работы, может быть осуществлено как с помощью ползунка курсора и изменения уровня мощности, так и путем повторения шага 3.

Функция таймера (обратный отсчет часов)

Эта функция позволяет облегчить процесс готовки, при этом Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для конфорки, и она будет выключена по истечении требуемого времени.

В данных моделях можно одновременно запрограммировать каждую конфорку на время от 1 до 99 минут.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Установка таймера для конфорки

После того, как уровень мощности для требуемой зоны будет установлен, и десятичная точка этой зоны будет включена, для этой зоны можно будет установить требуемое время готовки.

Для этого:

1Нажмите и удерживайте сенсорную клавишу \ominus (9) или \oplus (10). На индикаторе таймера (11) отобразится значение "00" и на индикаторе соответствующей зоны (3) отобразится символ t , поочередно мигая с текущим уровнем мощности.

2Сразу после этого необходимо установить время готовки от **1** до **99** минут с помощью сенсорных клавиш \ominus (9) или \oplus (10). В первом случае значение будет начинаться с **60**, а во втором – с **01**. При удерживании клавиш \ominus (9) или \oplus (10) будет восстановлено значение **00**. Когда до истечения времени будет оставаться менее одной минуты, часы начнут обратный отсчет в секундах.

3Когда индикатор таймера (11) перестанет мигать, автоматически начнется обратный отсчет времени. На индикаторе (3), относящемся к запрограммированной конфорке, будет поочередно отображаться уровень мощности и символ t .

После того, как выбранное время готовки истечет, программируемая по времени зона нагрева будет выключена, и часы издадут серию звуковых сигналов, которые будут звучать в течение нескольких секунд.

Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорную клавишу. На индикаторе времени (11) отобразится мигающее значение **00** за десятичной точкой (4) выбранной зоны. Если выключенная зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе мощности (3) поочередно будут отображаться символы **H** и «-».

Если Вы одновременно хотите запрограммировать по времени другую конфорку, повторите шаги 1 - 3.

Если была запрограммирована по времени одна или несколько зон, на индикаторе времени (11) по умолчанию отобразится самое короткое оставшееся время до завершения, при этом на соответствующей зоне будет отображаться буква "t". На остальных зонах, запрограммированных по времени, на соответствующих индикаторах будет отображаться мигающая десятичная точка.

Когда будет нажат ползунок курсора другой запрограммированной по времени зоны, на таймере в течение нескольких секунд будет отображаться оставшееся время работы этой зоны, и на соответствующем индикаторе поочередно будет отображаться уровень мощности и буква "t".

Изменение запрограммированного времени.

Для изменения запрограммированного времени необходимо нажать ползунок курсора (2) запрограммированной зоны. Затем будет возможно прочитать и изменить время.

С помощью сенсорных клавиш \ominus (9) и \oplus (10), можно изменить запрограммированное время.

Отключение часов

В случае необходимости отключения часов до истечения запрограммированного времени, это можно сделать в любое время, просто установив соответствующее значение на «--».

1 Выберите требуемую конфорку.

2 Установите значение часов «00» с помощью клавиши \ominus (9). Часы будут отключены. Также это можно сделать быстрее путем одновременного нажатия сенсорных клавиш \ominus (9) и \oplus (10).

Функция управления мощностью

Модели оснащены функцией ограничения мощности (Управление мощностью). Эта функция позволяет пользователю устанавливать общие значения мощности, генерируемой конфоркой. Для этого в течение первого и начального момента подключения конфорки к источнику питания пользователь получает доступ к меню ограничения мощности.

1 Нажмите сенсорную клавишу \oplus (10) и удерживайте ее три секунды. На индикаторе таймера (11) отобразятся буквы **PL**.

2 Нажмите на сенсорную клавишу блокировки Ⓜ (6). Отобразятся различные значения мощности, которыми можно ограничить мощность конфорки, и эти значения можно изменять с помощью сенсорных клавиш \oplus (10) и \ominus (9).

3 После того, как требуемое значение будет выбрано, необходимо еще раз нажать клавишу блокировки Ⓜ (6). Уровень мощности конфорки будет ограничен выбранным значением.

Если Вы снова захотите изменить это значение, необходимо будет извлечь штепсельную вилку варочной панели из розетки и включить ее снова через несколько секунд. Таким образом, Вы сможете снова войти в меню ограничения мощности.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Каждый раз при изменении уровня мощности конфорки, ограничитель мощности будет рассчитывать общую мощность, которую генерирует конфорка. При достижении лимита общей мощности, сенсорное управление не позволит увеличивать уровень мощности данной конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и индикатор мощности (3) будет мигать на уровне, который не может быть превышен. Если это значение должно быть превышено, следует уменьшить мощность других конфорок.

Иногда будет достаточно уменьшить мощность на один уровень, так как это зависит от мощности каждой конфорки и уровня, который для них установлен. Возможно, что для увеличения уровня большой конфорки необходимо будет отключить конфорки, которые в несколько раз меньше.

При использовании быстрого включения на максимальной мощности и превышении указанного значения над значением, которое установлено пределом мощности, будет установлен максимально возможный уровень конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и на индикаторе (3) указанное значение мощности помигает два раза.

Специальные функции: CHEF (в зависимости от модели)

Сенсорное управление и специальные функции, которые помогают пользователю готовить пищу посредством датчика CHEF (8). Эти функции доступны в зависимости от модели.

Чтобы активировать специальную функцию в зоне:


1 Вначале следует выбрать эту функцию, после чего на индикаторе мощности (3) станет активной десятичная точка (4).

2 Теперь нажмите на датчик CHEF (8). Последовательным нажатием осуществляется последовательный переход между всеми функциями и CHEF, доступными в каждой зоне. Эти функции показывают активацию с соответствующими светодиодами (13), (14) и (15).

Если Вы хотите отменить особую активную функцию в любое время, следует нажать на «бегущий» курсор датчика (2) в положении «0».

Функция KEEP WARM

Эта функция автоматически устанавливает соответствующий уровень мощности, чтобы сохранить приготовленную пищу горячей.


Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (8) нажатым до тех пор, пока светодиод (15) расположенный на значке  не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ *W*.

Вы можете переопределить функцию в любое

время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Функция MELTING


Эта функция сохраняет низкую температуру в зоне приготовления пищи. Идеально подходит для размораживания продуктов или для медленного таяния других видов продуктов питания, как шоколад, масло и др.

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (8) нажатым до тех пор, пока светодиод (14) расположенный на значке  не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ *M*.

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Функция SIMMERING

Эта функция позволяет вам готовить в режиме тушения.

После того, как еда закипит, активируйте плиту, выбрав её и удерживайте датчик CHEF (8) нажатым до тех пор, пока светодиод (13) расположенный на значке  не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ *S*.

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Функция отключения для безопасности

Если из-за какой-либо ошибки одна или несколько конфорок не выключаются, вся панель автоматически выключится по прошествии некоторого заранее определенного времени (см. таблицу 1).

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается **0**, если температура стеклянной поверхности неопасна, или же **H**, если имеется опасность обжечься.



Сохраните панель управления конфорками в чистоте; она должна быть постоянно чистой и сухой.



При возникновении проблем или неисправностей, неупомянутых в этой инструкции, выключите бытовой прибор из сети и обратитесь в службу технического обслуживания фирмы

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Предложения и рекомендации

- Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с толстым и полностью плоским дном.
- Не следует двигать кастрюли и сковородки по стеклу — это может его поцарапать.
- Несмотря на то, что стекло может выдерживать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми кромками, старайтесь этого избегать.
- Чтобы избежать повреждения поверхности плиты, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите их в чистоте и исправном состоянии.
- Рекомендуемые диаметры дна посуды (см. относительную таблицу).


 Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.

Таблица 1

Выбранный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 минут, скорректированные на уровень 9

Номинальная мощность электрических компонентов

индукции 2 элемента

КОНФЕССИИ	Ø (cm)	Ø горшок рекомендуется (минимум в см.)	ПИТАНИЕ (W)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
индукционный нагревательный элемент	14,5	10	1800	182,1
индукционный нагревательный элемент	21,0	13	3000	178,7

индукции 3 - 4 элемента

КОНФЕССИИ	Ø (cm)	Ø горшок рекомендуется (минимум в см.)	ПИТАНИЕ (W)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
индукционный нагревательный элемент	14,5	10	1500	193,3
индукционный нагревательный элемент	18,0	11	2100	177,5
индукционный нагревательный элемент	21,0	11	2300	181,7
индукционный нагревательный элемент	28,0	14	3600	174,0

*Варочная: Потребление энергии на кг, рассчитанные в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Чистка и обслуживание


Для поддержания бытового прибора в хорошем состоянии, его необходимо чистить с применением соответствующих средств и инструментов после остывания. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Никогда не пользуйтесь жесткими чистящими средствами или инструментами, которые могут поцарапать поверхность панели; кроме того, нельзя чистить панель с помощью пара.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно счищать влажной тряпкой со слабым detergentом и теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять, пользуясь специальным очистителем для керамических варочных панелей и соблюдая инструкции на их упаковке. Засохшую грязь, появившуюся в результате неоднократного сгорания продуктов, можно удалять скребком с острым лезвием.


Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с жиром на дне или от попадания жира между кастрюлями и конфорками во время приготовления пищи. Их можно удалять с помощью никелевой мочалки или специального очистителя для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты должны немедленно удаляться скребком.

Потертости с металлическим блеском получаются в результате сдвигания металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Их можно убрать, воспользовавшись специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, хотя этот процесс придется, возможно, повторять несколько раз.

Предупреждение:

 Кастрюля или сковорода может пристать к стеклу из-за того, что между ними оказался какой-либо расплавившийся продукт. Не пытайтесь оторвать посуду, пока конфорка холодная! Это может повредить стекло.

Не наступайте и не опирайтесь на стеклянную поверхность плиты, потому что

 она может разбиться и стать причиной травмы. Не складывайте на стекло разные предметы.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства, которые она считает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функции и основные возможности продукции.

Экологические соображения

 Символ на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Используемые упаковочные материалы являются материалами, не наносящими вреда окружающей среде. Их можно полностью перерабатывать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Энергоэффективность устройства:

- Устройство было протестировано на предмет соответствия стандарту **EN 60350-2** и полученный результат в Вт•ч/кг (**см. относительную таблицу**).

Следующие советы помогут вам сэкономить энергию в любое время, когда вы готовите:

- Используйте подходящую крышку для каждой кастрюли, когда это возможно. При приготовлении пищи без крышки используется больше электроэнергии.
- Используйте сковороды с плоскими основаниями соответствующего диаметра, совпадающие с размером зоны нагрева. Производители сковород обычно указывают верхний диаметр сковороды, который всегда больше диаметра основания.
- Когда для приготовления пищи используется вода, используйте ее в небольшом количестве, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах, и устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление пищи. Высокий уровень мощности не требуется и является пустой тратой электроэнергии.
- Используйте небольшую кастрюлю с небольшим количеством пищи.

Если что-то не работает

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже.

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют:

посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды ее дно. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.

Слышен гул при приготовлении пищи в индукционных зонах:

с контейнерами, которые не очень толстые или не состоят из одного куска, гул возникает в

результате передачи энергии непосредственно на дно контейнера.

Гудение не является дефектом, но если вы все равно хотите его избежать, немного уменьшите уровень мощности или используйте контейнер с более толстым дном и / или из одного куска.

Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание:

ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления.

На сенсорах осела влага и(или) Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:

Индукционные конфорки снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.

На индикаторе одной из конфорок появляется символ - :

Система индукции не находит посуду на конфорке, или размер этой посуды не оптимален.

Конфорка гаснет, и на индикаторах появляется сообщение C81 или C82:

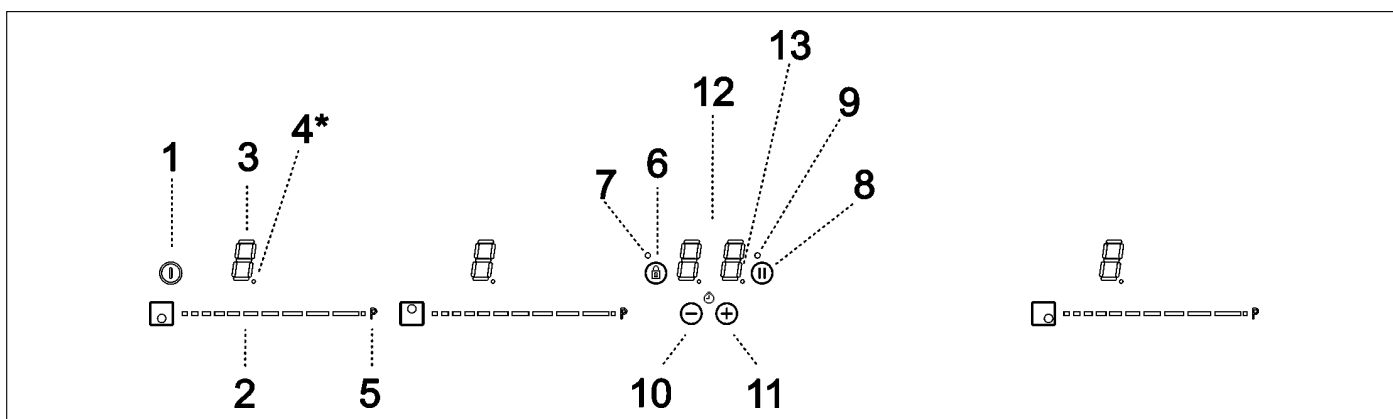
Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.

Прибор отключается и сообщение C90 отображается на индикаторах мощности (3):

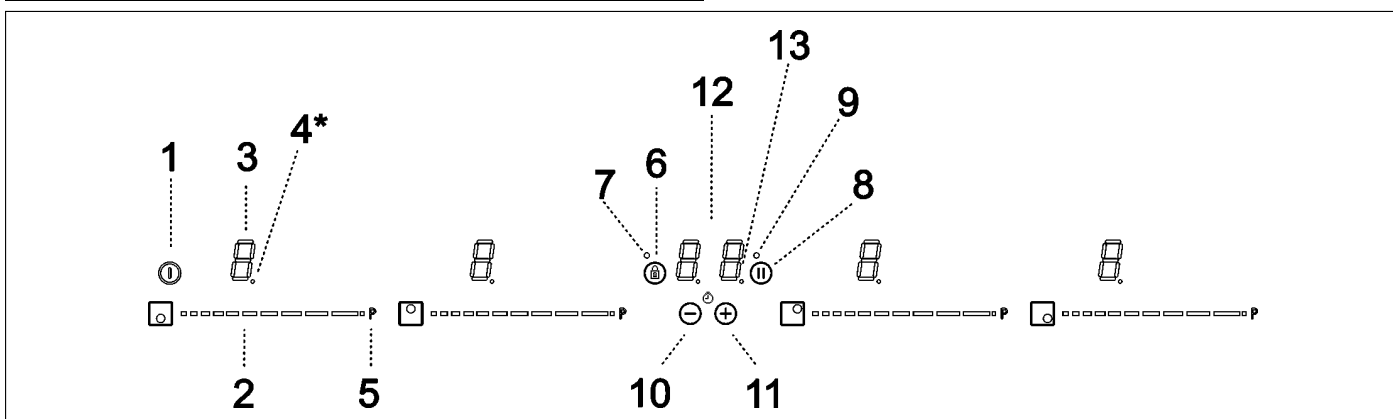
Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

индукция 3 элемента



индукция 4 элемента



Инструкция по работе с сенсорным управлением

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

1	Общий датчик включения/выключения.
2	Ползунок для управления мощностью.
3	Индикатор мощности и/или остаточного тепла*.
4	Десятичный знак индикатора мощности и/или остаточного тепла*.
5	Прямой доступ к функции «Мощность».
6	Датчик активации для функции «Блокировка» и «Пауза и пуск».
7	Контрольный световой индикатор активации функции «Блокировка»*.
8	Датчик активации для функции «Пауза и пуск».
9	Контрольный световой индикатор активации функции «Пауза и пуск»*.
10	Датчик «Минус» для таймера.
11	Датчик «Плюс» для таймера.
12	Индикатор таймера.
13	Десятичный знак таймера.*


*Отображается только во время работы.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


Операции осуществляются с помощью сенсорных клавиш. При нажатии требуемой сенсорной клавиши нет необходимости применять силу, для включения нужной функции ее необходимо нажать только кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.



С помощью ползунка курсора (2) отрегулируйте мощность (0 - 9), перемещая палец. При перемещении вправо значение увеличивается, в левую сторону – уменьшается.

 **Для выбора конфорки в данных моделях необходимо нажать на ползунок курсора напрямую (2).**


ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1 Нажмите на сенсорную клавишу «Вкл.»  (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, будет слышен звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (3), при этом будет отображаться знак «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква **H** и знак «-».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет отключено автоматически.

Когда сенсорное управление будет включено, его можно будет отключить в любой момент путем нажатия сенсорной клавиши  (1), даже если она заблокирована (функция блокировки включена). Сенсорная клавиша  (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

После того, как сенсорное управление будет включено с помощью сенсорной клавиши  (1), можно будет включить любую конфорку, выполнив следующие шаги:

1 Переместите палец или один из «ползунков» курсора (2) в любое положение. Будет выбрана соответствующая зона, и одновременно будет установлен уровень мощности от 0 до 9. Этот уровень мощности будет отображаться на соответствующем индикаторе мощности, и десятичная точка (4) будет продолжать мигать в течение 10 секунд.

2 С помощью ползунка курсора (2) выберите новый уровень готовки от 0 до 9.


Когда конфорка будет выбрана, другими словами, когда загорится десятичная точка (4), ее уровень мощности может быть изменен.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

С помощью сенсорной клавиши ползунка (2) уменьшите уровень мощности до 0. Конфорка будет выключена.


Когда конфорка выключена, на индикаторе мощности (3) будет отображаться буква **H**, если стеклянная поверхность с ответственной варочной зоны будет горячей, и будет присутствовать риск получения ожогов. Когда температура понизится, индикатор (3) будет выключен (если конфорка будет отключена), в противном случае, загорится знак «-», если конфорка будет все еще подключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФОРОК

Все конфорки могут быть одновременно отключены с помощью общей сенсорной клавиши включения/выключения  (1). Все индикаторы конфорок (3) будут выключены. Если после выключения зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква «**H**».

Определитель посуды


В индукционных варочных зонах имеется встроенный определитель посуды. Поэтому конфорка перестанет работать при отсутствии на ней посуды либо ее несоответствия.

на индикаторе мощности (3) будет отображаться соответствующий символ , указывающий на то, что «посуда отсутствует».


Если во время работы конфорки посуда с нее будет убрана, поступление питания в конфорку автоматически будет прекращено, и отобразится символ «посуда отсутствует». Когда посуда будет снова помещена на варочную зону, подача питания возобновится при уровне мощности, который был установлен ранее.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


Время определения посуды составляет 3 минуты. Если в течение этого времени посуда не будет помещена на конфорку либо будет несоответствующей, варочная зона будет выключена.

 После завершения готовки выключите варочную зону с помощью соответствующих сенсорных элементов управления. В противном случае при по-
мещении на варочную зону посуды в течение трех минут может быть выполнена нежелательная операция. Избегайте возможных чрезвычайных ситуаций!



Функция блокировки

Во избежание нежелательных операций с помощью функции блокировки можно заблокировать другие сенсорные клавиши, за исключением клавиши включения/выключения  (1). Эта функция является полезной для обеспечения безопасности детей.

Для включения данной функции нажмите на сенсорную клавишу  (6) и удерживайте ее не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (7), указывающий на то, что панель управления заблокирована. Для выключения этой функции просто нажмите на сенсорную клавишу  (6) еще раз.



Если клавиша включения/выключения  (1) будет использоваться для выключения прибора, когда будет включена функция блокировки, повторное включение варочной зоны будет невозможным, пока она не разблокируется.

Отключение звукового сигнала

Когда варочная зона будет включена, при одновременном нажатии сенсорной клавиши  (11) и клавиши блокировки  (6) и ее удерживании в течение трех секунд, звуковой сигнал, сопровождающий каждое действие, будет отключен.

На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВЫКЛ» (OFF).



Данное отключение не будет применено ко всем функциям, как, например, звуковой сигнал для включения/выключения, завершения времени таймера или блокировка/разблокировка сенсорных клавиш всегда будет включена.

Для повторного включения всех звуковых сигналов, сопровождающих каждое действие, необходимо снова одновременно нажать на сенсорную клавишу  (11) и клавишу блокировки  (6) и удерживать их в течение трех секунд. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВКЛ» (ON).


Функция Stop&Go

С помощью данной функции процесс готовки можно приостановить. Таймер тоже будет приостановлен, если он был включен.

Включение функции останова.


Нажмите на сенсорную клавишу выключения  (8) и удерживайте ее одну секунду. Загорится индикатор (9), и на индикаторах мощности будет отображаться символ , указывающий на то, что готовка была приостановлена.


Выключение функции останова.

Нажмите на клавишу Stop&Go  (8) еще раз. Индикатор (9) будет выключен, и готовка возобновится с тем же уровнем мощности и настройками таймера, которые были установлены до приостановки процесса.

Функция мощности

С помощью этой функции возможно включение дополнительной мощности для конфорки (выше номинального значения). Уровень мощности зависит от размера конфорки и с возможностью использования максимального значения, которое допускается генератором.

1 Палец над соответствующим ползунком курсора (2), пока на индикаторе уровня мощности (3) не будет отображаться значение «9», и удерживайте палец одну секунду, либо нажмите непосредственно на кнопку  и продолжайте удерживать ее одну секунду.

2 На индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ , и конфорка начнет работать с дополнительной мощностью.

Функция мощности имеет максимальную продолжительность работы, указанную в **Таблице 1**. По истечении этого времени уровень мощности снова возвратится к значению 9. Раздастся звуковой сигнал.

При использовании функции мощности для одной конфорки, это может повлиять на работу некоторых других конфорок (их уровень мощности будет снижен), в случае чего это будет отображаться на соответствующем индикаторе (3).

Отключение функции мощности до того, как истечет время работы, может быть осуществлено как с помощью ползунка курсора и изменения уровня мощности, так и путем повторения шага 3.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Функция таймера (обратный отсчет часов)

Эта функция позволяет облегчить процесс готовки, при этом Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для конфорки, и она будет выключена по истечении требуемого времени.

В данных моделях можно одновременно запрограммировать каждую конфорку на время от 1 до 99 минут.

Установка таймера для конфорки

После того, как уровень мощности для требуемой зоны будет установлен, и десятичная точка этой зоны будет включена, для этой зоны можно будет установить требуемое время готовки.

Для этого:

1Нажмите на сенсорную клавишу \ominus (10) или \oplus (11). На индикаторе таймера (12) отобразится значение "00" и на индикаторе соответствующей зоны (3) отобразится символ t , поочередно мигая с текущим уровнем мощности.

2Сразу после этого необходимо установить время готовки от **1** до **99** минут с помощью сенсорных клавиш \ominus (10) или \oplus (11). В первом случае значение будет начинаться с 60, а во втором – с **01**. При удерживании клавиш \ominus (10) или \oplus (11) будет восстановлено значение **00**. Когда до истечения времени будет оставаться менее одной минуты, часы начнут обратный отсчет в секундах.

3Когда индикатор таймера (12) перестанет мигать, автоматически изменится обратный отсчет времени. На индикаторе (3), относящемся к запрограммированной конфорке, будет поочередно отображаться уровень мощности и символ t .

После того, как выбранное время готовки истечет, программируемая по времени зона нагрева будет выключена, и часы издадут серию звуковых сигналов, которые будут звучать в течение нескольких секунд.

Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорную клавишу. На индикаторе времени (12) отобразится мигающее значение **00** за

десятичной точкой (4) выбранной зоны. Если выключенная зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе мощности (3) поочередно будут отображаться символы **H** и «-».

Если Вы одновременно хотите запрограммировать по времени другую конфорку, повторите шаги 1 - 3.

Если была запрограммирована по времени одна или несколько зон, на индикаторе времени (12) по умолчанию отобразится самое короткое оставшееся время до завершения, при этом на соответствующей зоне будет отображаться буква "**t**". На остальных зонах, запрограммированных по времени, на соответствующих индикаторах будет отображаться мигающая десятичная точка. Когда будет нажат ползунок курсора другой запрограммированной по времени зоны, на таймере в течение нескольких секунд будет отображаться оставшееся время работы этой зоны, и на соответствующем индикаторе поочередно будет отображаться уровень мощности и буква "**t**".

Изменение запрограммированного времени.

Для изменения запрограммированного времени необходимо нажать ползунок курсора (2) запрограммированной зоны. Затем будет возможно прочитать и изменить время.

С помощью сенсорных клавиш \ominus (10) и \oplus (11), можно изменить запрограммированное время.

Отключение часов

В случае необходимости отключения часов до истечения запрограммированного времени, это можно сделать в любое время, просто установив соответствующее значение на «--».

1 Выберите требуемую конфорку.

2 Установите значение часов «00» с помощью клавиши \ominus (10). Часы будут отключены. Также это можно сделать быстрее путем одновременного нажатия сенсорных клавиш \ominus (10) и \oplus (11).

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Функция управления мощностью

Модели оснащены функцией ограничения мощности (Управление мощностью). Эта функция позволяет пользователю устанавливать общие значения мощности, генерируемой конфоркой. Для этого в течение первой минуты после подключения конфорки к источнику питания пользователь получает доступ к меню ограничения мощности.

- 1 Нажмите сенсорную клавишу \oplus (11) и удерживайте ее три секунды. На индикаторе таймера (12) отобразятся буквы **PL**.
- 2 Нажмите на сенсорную клавишу блокировки Ⓜ (6). Отобразятся различные значения мощности, которыми можно ограничить мощность конфорки, и эти значения можно изменять с помощью сенсорных клавиш \oplus (11) и \ominus (10).
- 3 После того, как требуемое значение будет выбрано, необходимо еще раз нажать клавишу блокировки Ⓜ (6). Уровень мощности конфорки будет ограничен выбранным значением.

Если Вы снова захотите изменить это значение, необходимо будет извлечь штепсельную вилку варочной панели из розетки и включить ее снова через несколько секунд. Таким образом, Вы сможете снова войти в меню ограничения мощности.


Каждый раз при изменении уровня мощности конфорки, ограничитель мощности будет рассчитывать общую мощность, которую генерирует конфорка. При достижении лимита общей мощности, сенсорное управление не позволит увеличивать уровень мощности данной конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и индикатор мощности (3) будет мигать на уровне, который не может быть превышен. Если это значение должно быть превышено, следует уменьшить мощность других конфорок. Иногда будет достаточно уменьшить мощность на один уровень, так как это зависит от мощности каждой конфорки и уровня, который для них установлен. Возможно, что для увеличения уровня большой конфорки необходимо будет отключить конфорки, которые в несколько раз меньше.

При использовании быстрого включения на максимальной мощности и превышении указанного значения над значением, которое установлено пределом мощности, будет установлен максимально возможный уровень конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и на индикаторе (3) указанное значение мощности помигает два раза.

Функция отключения для безопасности

Если из-за какой-либо ошибки одна или несколько конфорок не выключаются, вся панель автоматически выключится по прошествии некоторого заранее определенного времени (см. таблицу 1).

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается **0**, если температура стеклянной поверхности неопасна, или же **H**, если имеется опасность обжечься.

 **Сохраните панель управления конфорками в чистоте; она должна быть постоянно чистой и сухой.**


 **При возникновении проблем или неисправностей, неупомянутых в этой инструкции, выключите бытовой прибор из сети и обратитесь в службу технического обслуживания фирмы.**

Таблица 1

Выборный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или 5 минут, скорректированные на уровень 9 (в зависимости от модели)

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Если что-то не работает

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже.

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют:

посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды ее дно. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.

Слышен гул при приготовлении пищи в индукционных зонах:

с контейнерами, которые не очень толстые или не состоят из одного куска, гул возникает в результате передачи энергии непосредственно на дно контейнера.

гудение не является дефектом, но если вы все равно хотите его избежать, немного уменьшите уровень мощности или используйте контейнер с более толстым дном и / или из одного куска.

Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание:

ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления.

На сенсорах осела влага и(или) Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:

индукционные конфорки снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.

На индикаторе одной из конфорок появляется символ :

Система индукции не находит посуду на конфорке, или размер этой посуды не оптимален.

Конфорка гаснет, и на индикаторах появляется сообщение C81 или C82:

Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.

На индикаторе одной из конфорок появляется сообщение C85:

«Использована неподходящая посуда» Выключите плиту, снова включите ее и попробуйте использовать другую посуду. Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор отключается и сообщение C90 отображается на индикаторах мощности (3):

Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.

Прибор отключается и сообщение C91 отображается на индикаторах мощности (3):

Сенсорная панель управления определяет, что датчик Пауза и пуск (6) чем-то закрыт и управление варочной панелью невозможно. Удалите предметы или жидкости, в том числе находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, затем дважды нажмите сенсорную кнопку Пауза и пуск (6) для удаления сообщения и возврата к нормальной работе.

ЧИСТКА

ВАЖНО!

Перед тем как приступить к каким-либо операциям по чистке, следует отключить прибор от газовой и электрической сети.

2) ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Периодически промывать горячей плиты, решетки, эмалированные крышки "А-В-С", и горелка возглавляет "Т" (см. рис. 5 - 6) Также должны быть вымыты и зажигание элементов "АС" и безопасности отключения датчиков «ТС» (см. рис . 5) должны быть очищены. Не мойте их в посудомоечной машине.

Очистите их мягко с небольшим нейлоновой щеткой, как показано (см. рис. 7) и хорошо просушите. Не мойте в посудомоечной машине. Это очень важно, чтобы очистить поверхность вскоре после каждого использования, когда стекло еще прохладная.

Не позволяйте уксус, кофе, молоко, соленая вода, лимонный или томатный сок из оставшихся в контакте с эмалированных поверхностей в течение длительных периодов времени. Не используйте для чистки с помощью абразивных металлические мочалки, порошковые абразивные материалы или едкие спреи.

ВНИМАНИЕ!

При обратной установке деталей необходимо строго соблюдать следующие рекомендации:

- Проверьте, чтобы отверстия рассекателей «Т» (рис. 5) не были засорены.
- Проверьте, чтобы эмалированные крышки конфорок «А - В - С» (рис. 5 - 6) были правильно установлены на своих рассекателях. Они должны лежать устойчиво.
- Сетки должны быть размещены в соответствующих штифтов центрирующих или на алюминиевом профиле, если присутствует, проверяет их стабильности. Если кран поворачивается плохо, не пытайтесь сделать это силой. Обратитесь в техническую службу для выполнения ремонта.
- Не используйте паровые очистители.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Установка, регулировка и техническое обслуживание прибора должны выполняться только квалифицированными специалистами. При установке прибора необходимо соблюдать действующее законодательство и инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Устройства безопасности или автоматической регулировки в течение срока службы системы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным дилером.

3) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.

Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис. 8. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков между поверхностью, боковой и задней стенками. Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 650 см от поверхности прибора.

В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы относятся к 3 классу и на них распространяются все нормы безопасности, предусмотренные для этих приборов.

Примечание. продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

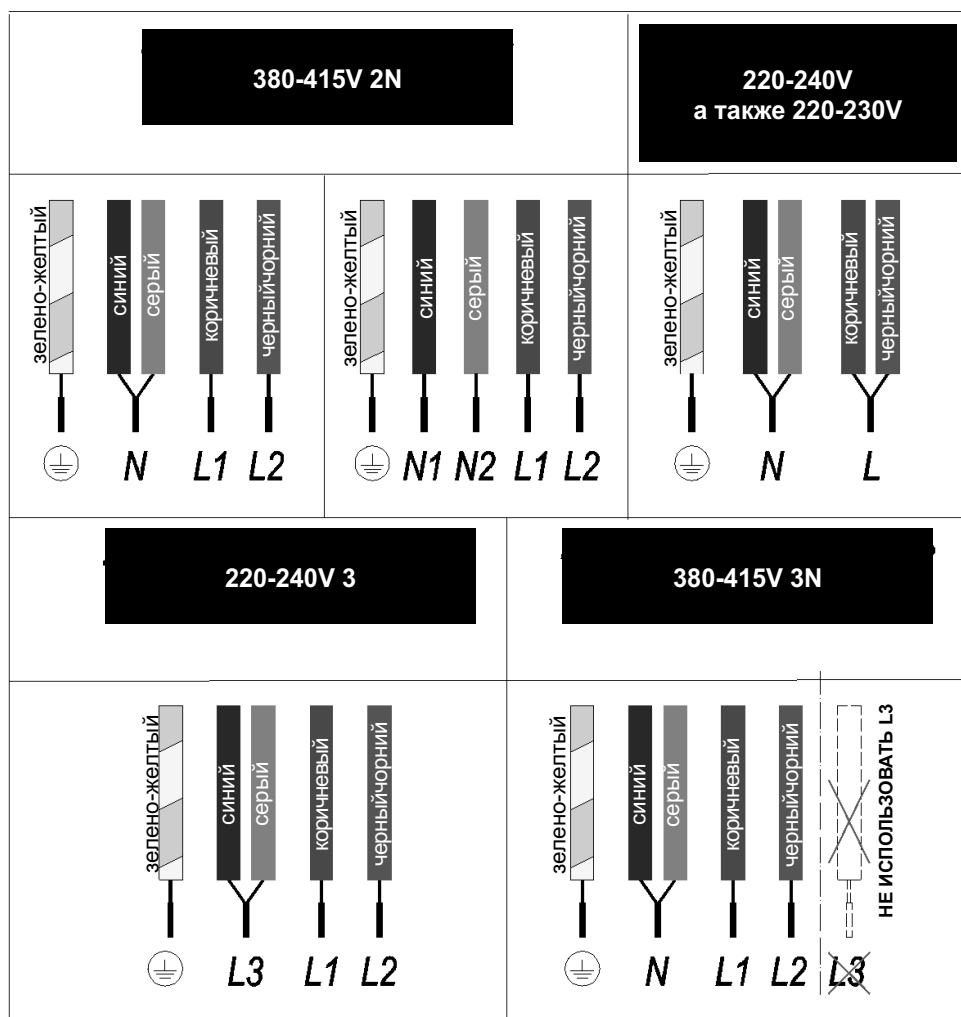
4) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:

- Удалите все подвижные части варочной панели.
- Разрежьте уплотнение на 4 части необходимой длины, чтобы расположить его на 4 краях кристалла.
- Переверните рабочую поверхность. Правильно расположите прокладку "Е" (рис. 9) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.

- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Установите варочную панель в отверстие в блок и закрепите его на месте с помощью соответствующих винтов "F" из крепления крюков "G" (см. рис 11 - 12).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей варочной панелью во время проведения работ, необходимо установить деревянную прокладку, прикрученную болтами на минимальном расстоянии 120 мм от верха (см рис. 8).

**Схема подключения
для моделей 3/4
нагревательных
элементов**



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 90 °С.

Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °С, чтобы избежать отслоения покрытия.

Комбинированные приборы должны устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими нормами.

Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

5) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис. 2). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни 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).

Разрешается также применение не прямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.

6) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 3). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис. 4), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

ВАЖНО!

Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться

КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Предупреждающие указания: "Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора". "Параметры настройки прибора приведены в маркировке". "Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений".

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

7) ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВАЖНО! Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Перед подсоединением прибора необходимо убедиться, что все значения на табличке данных, прикрепленных к нижней части плиты, соответствуют данным, относящимся к газу и электросети в доме. Табличка на приборе указывает регулирующие условия: тип газа и рабочее давление. Газовое подключение должно удовлетворять соответствующим действующим стандартам и положениям. Когда газ поставляется по каналам, прибор должен быть подключен к системе подачи газа:

- Посредством жесткой стальной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из резьбовых фитингов, соответствующих стандартам.
- Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.
- Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам.

Когда газ подается из баллона, прибор должен заправляться регулятором давления, соответствующим действующим положениям, и должен быть подключен:

- Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.

- Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам. Рекомендуется применять специальный переходник гибкой трубы. Его легко можно найти в магазинах; он облегчает соединение ниппеля шланга регулятора давления на баллоне.
- Посредством гибкой резиновой трубы в соответствии со стандартами. Диаметр этой гибкой трубы должен составлять 8 мм, а его длина не должна быть меньше 400 мм и больше 1500 мм. Она должна быть прочно закреплена на ниппеле шланга посредством предохранительного зажима, указанного в стандартах.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

- **Необходимо помнить, что входная газовая муфта на приборе представляет собой 1/2" газовое коническое соединение охватываемого типа в соответствии со стандартами EN 10226.**

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВАЖНО! При установке прибора необходимо соблюдать инструкции производителя. Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Электрические соединения прибора должны выполняться в соответствии с действующими положениями и стандартами. Перед подключением прибора необходимо убедиться, что:

- Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке, и сечение проводов электрической системы может поддерживать нагрузку, которая также указана на паспортной табличке.
- Электрическая мощность питающей сети и розетки удовлетворяет максимальной мощности прибора (см. табличку данных, прикрепленную к нижней части плиты).
- Розетка или система оборудована эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими положениями и стандартами. Изготовитель не несет ответственности за невыполнение этих положений. Когда прибор подключен к электрической сети через розетку:
 - использовать с входным кабелем "С", если не предусмотрено (см. рис. 18 - 19 - 20) стандартизированный разъем, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке. Подсоединить кабели в соответствии со схемой на рис. 18 - 19 - 20, убедившись в том, что учтены нижеприведенные соответствия:

буква L (фаза) = коричневый провод;

буква N (нейтраль) = синий провод;

символ заземления  = зелено-желтый

провод.

- Силовой кабель должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не могла нагреться до температуры 90 °С.
- Запрещается использовать понижающие переходники, переходные колодки шунтов для соединения, поскольку это может создать неправильные контакты и привести к опасному перегреву.
- Розетка должна быть доступна после встраивания. Когда прибор подключен напрямую к электрической сети:

- Установить многополюсный автоматический выключатель между прибором и электрической сетью. Этот автоматический выключатель должен иметь размер в соответствии с номиналом нагрузки прибора и иметь как минимум 3 мм зазор между контактами.

Если подсоединение производится непосредственно к электросети:

Убедитесь, что эта точка заземлена надлежащим образом

- Необходимо помнить, что провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем.
- Электрическое соединение также может быть защищено высокочувствительным дифференциальным автоматическим выключателем. Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий желто-зеленый провод заземления к эффективной системе заземления.

До выполнения любой работы на электрической части прибора необходимо полностью отключить прибор от электрической сети.

Если для установки прибора требуется изменить домашнюю электросеть или сменить розетку для обеспечения соответствия с вилкой, для выполнения этой работы следует обратиться к квалифицированному специалисту. В частности, этот специалист должен проверить соответствие сечений проводов розетки потребляемой мощности прибора.

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требованиям Европейского Directives in силой в отношении:

- **Электромагнитная совместимость (ЭМС);**
- **Электрическая безопасность (LVD);**
- **Ограничение использования некоторых опасных веществ (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

Необходимо убедиться, что электрическая розетка должным образом заземлена. См. подключение электрических контуров (рис. 18 - 19 - 20).

УСТАНОВКА

Перед тем как приступить к работам по регулировке, следует отключить прибор от электросети.

По окончании регулировки специалист должен восстановить все пломбы.

Конфорки наших приборов не требуют регулировки первичного потока воздуха.

9) КРАНЫ

Регулировка «малого пламени»

- Зажгите конфорку и установите ручку в положение малого пламени (рис. 17).

- Снимите ручку «М» (рис. 13 и 14) крана, которая просто надвинута на шток и ничем не закреплена. Байпасный регулятор минимального расхода может находиться рядом с краном (рис. 13) или внутри вала. В любом случае, для регулировки расхода следует вставить маленькую отвертку «D» в щель рядом с краном (рис. 13) или в отверстие «С» внутри вала крана (рис. 14). Установите дроссельным винтом расход газа, соответствующий положению малого пламени.

Пламя не должно быть слишком маленьким: минимальное пламя должно гореть непрерывно и ровно. Установите части на место.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 дроссельный винт должен быть затянут полностью (по часовой стрелке).

Для того чтобы проверить стабильность работы горелки, поверните ручку от минимального положения в максимальное положение трижды в течение секунды. Пламя не должно отключиться.

Смазка газовых кранов

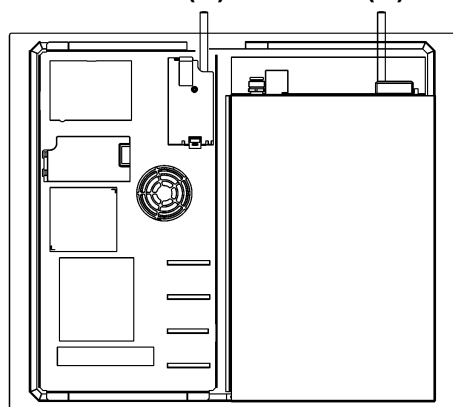
Смазка кранов
Если кран заблокирован, не применяйте силу и обратитесь в Службу Технической поддержки.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

КАБЕЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

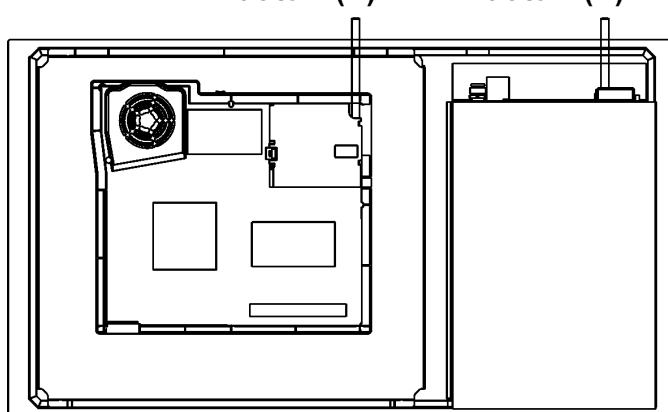
60 см - 1 или 2 газовые горелки

индукционный кабель (А) газовый (В) кабель



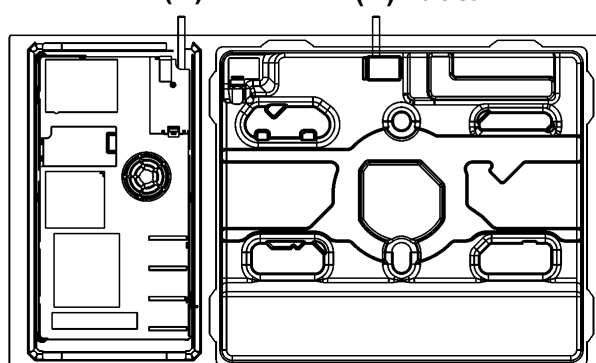
90 см - 1 или 2 газовые горелки

индукционный кабель (А) газовый кабель (В)



90 см - 4 газовые горелки

индукционный кабель (А) газовый (В) кабель



зажим газа

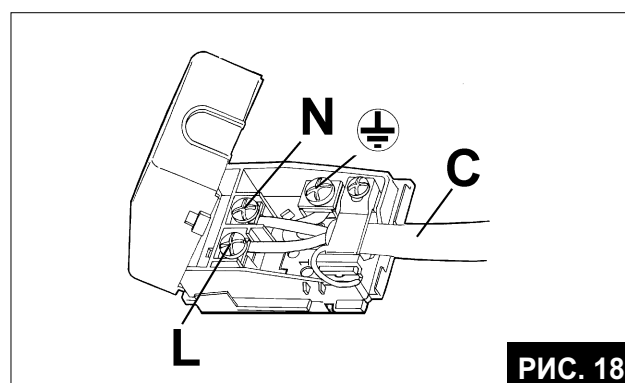


РИС. 18

индукция 2 элемента

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (см рисунок выше)

		Тип кабеля	Однофазное электропитание 220 В ~ 230 В ~ 220 - 240 В ~ 230 - 240 В ~	Однофазное электропитание 220 - 230 В ~ 220 - 240 В ~	Трёхфазное электропитание 220 - 240 В 3 ~
Газовая варочная поверхность	В	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Индукционная варочная поверхность	А	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует (В) оставлять длиннее проводов фазы (см. рис. 10), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 8.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

индукционный зажим 2 элемента

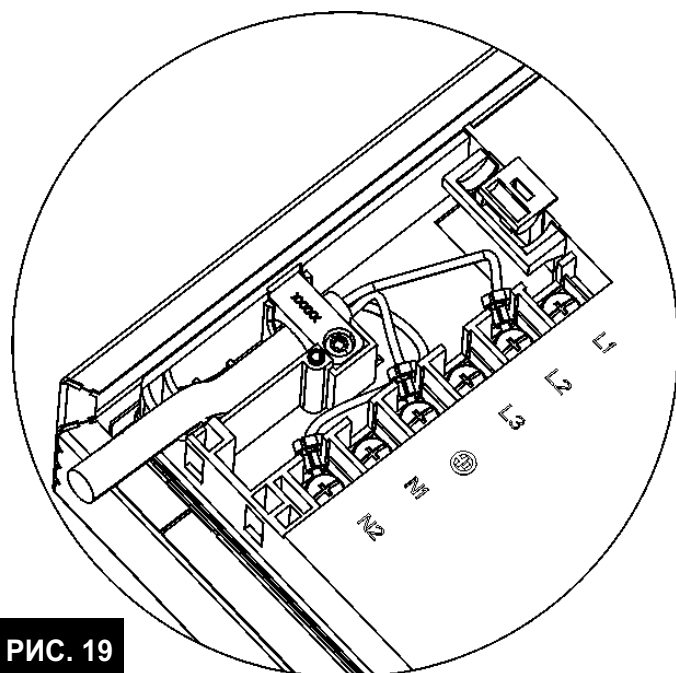


РИС. 19

индукционный зажим 3 - 4 элемента

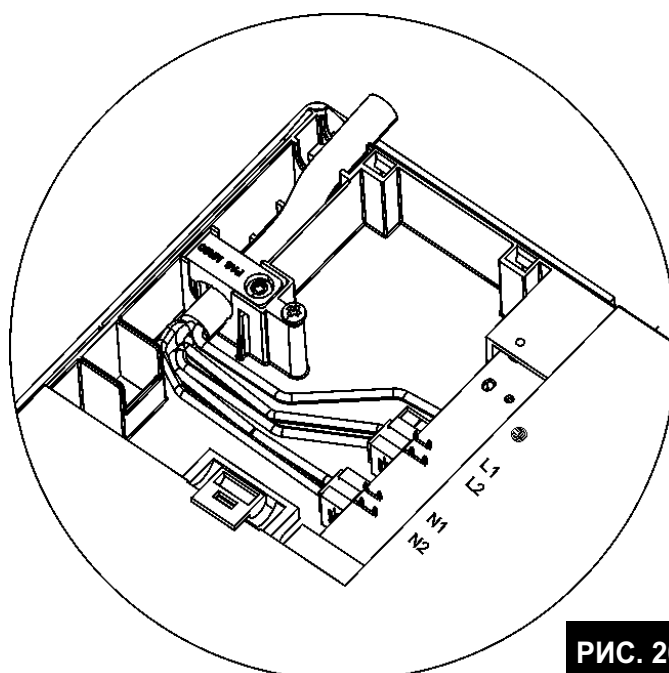


РИС. 20

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

индукция 3 - 4 элемента

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (см рисунок выше)

		Тип кабеля	Однофазное электропитание 220 В ~ 230 В ~ 220 - 240 В ~ 230 - 240 В ~	Однофазное электропитание 220 - 230 В ~ 220 - 240 В ~	Трёхфазное электропитание 380 - 415 В 3N~ 220 - 240 В 3 ~	Двухфазное электропитание 380 - 415 В 2N ~
Газовая варочная поверхность	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
Индукционная варочная поверхность	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) С учетом фактора одновременности.

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует (B) оставлять длиннее проводов фазы (см. рис. 10), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 8.

ПЕРЕНАЛАДКА

10) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Жиклеры прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах. Для замены жиклеров следует снять рассекатели, при помощи торцевого ключа открутить жиклер (см. рис. 15 - 16) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа.

Чтобы получить доступ к инжектору, в сверхбыстрых горелках с DCC AFB снимите крышку форсунок "А" (рис. 16).

Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

После того как мастер произвел

вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке минимума, в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 9. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.

Для удобства установщика ниже приводим таблицу со следующими данными: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

ТАБЛИЦА

Конфорки		Газ	Рабочее давление мбар			Нормальная частота		ДИАМЕТР ЖИКЛЕРОВ, 1/100 ММ	Мощность, Вт	
			НОМИН.	МИН.	МАКС	г/ч	л/ч		МИН.	МАКС.
№	НАЗВАНИЕ									
1	тройная корона (*DCC AFB)	G30 - Сжиженный	30	25	35	254	357	100 Н1 165	1800	4000
		G20 - Природный	13	10	16				1800	4000
2	скоростная	G30 - Сжиженный	30	25	35	174	229	83 140	900	2800
		G20 - Природный	13	10	16				900	2800
3	полу снижена	G30 - Сжиженный	30	25	35	102	133	60 95	550	1400
		G20 - Природный	13	10	16				550	1400
4	Полу	G30 - Сжиженный	30	25	35	127	167	65 110	550	1750
		G20 - Природный	13	10	16				550	1750
5	Вспомогательная	G30 - Сжиженный	30	25	35	73	95	50 85	450	1000
		G20 - Природный	13	10	16				450	1000

* (DCC AFB): Воздух из нижней части (Фиг.16).

**ВНИМАНИЕ! ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ
ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ЛИЦАМИ.**

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для корректной работы устройства производите регулярную чистку (см стр. 32, главу 2) после каждого использования.

Если прибор не работает...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Устройство электроподжига не работает	Отсутствует электропитание	Проверьте, включен ли прибор в сеть и имеется ли напряжение в сети.
Горелка не зажигается	Возможно, закрыт вентиль подачи газа	Убедитесь, что вентиль открыт
Неравномерное горение газа по периметру горелки	Пламерассекатель может быть засорен остатками пищи	Прочистите пламерассекатель в соответствии с указаниями по чистке и удостоверьтесь в том, что он не засорен остатками пищи.

Перед тем как обращаться в сервисный центр:

1. Обратитесь к "Руководству по поиску и устранению неисправностей" и попробуйте устранить неисправность самостоятельно.
2. Включите варочную панель еще раз, чтобы проверить, восстановился ли нормальный режим работы.
3. Если неисправность не устранена, обратитесь в сервисный центр.

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

В случае адаптации варочной панели к другому типу газа, действуйте, как описано в инструкциях по эксплуатации и установке, и замените метку внизу той, которая имеется в запасной сумке.



В случае выхода из строя или зубчатым проводом стянуть шнур и не прикасайтесь к нему. Кроме того, устройство от источника питания и выключите. Позвоните в ближайший сервисный центр, чтобы позволить специалистам решить эту проблему.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании.

Оригинальные запасные части можно найти только в наших авторизованных сервисных центрах.

Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно персоналом, имеющим специальную подготовку и лицензию на производство соответствующих работ.

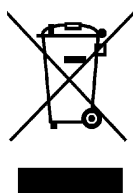
Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной табличке, укрепленной в нижней части прибора а также на упаковочной этикетке.

Эта информация позволит специалисту сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эти данные, чтобы всегда иметь их под рукой:

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:



На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.



УВАГА: Прилад та допоміжні частини нагріваються під час викомалтання. Уникайте дотику нагріваючих елементів.

Діти менші 8 років повинні знаходитися на допустимій відстані від приладів. Цей прилад можуть викомалтовувати діти старші 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими здібностями, а також люди з нестачею досвіду і знань, якщо їм була надана інформація з нагляду або інструкція, щодо викомалтання приладу безпечним способом для розуміння небезпеки участі. Дітям забороняються грати з приладом. При очищенні і технічному обслуговуванні комалтувачам забороняється залишати дітей без нагляду.

УВАГА: Автоматичне приготування їжі на кухонній поверхні з жиром або маслом може бути небезпечним та призвести до займання. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною ковдрою.

УВАГА: Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на кухонній поверхні.

УВАГА: Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

УВАГА: не використовувати пристрій для очищення паром з: печі, варильні панелі і духовки.

УВАГА: прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА: Викомалтовуйте тільки ті деталі, що розроблені виробником пмалтрою для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції для викомалтання якості відповідних деталей плит, що входять в прилад. Викомалтання невідповідних деталей може призвести до нещасних випадків.

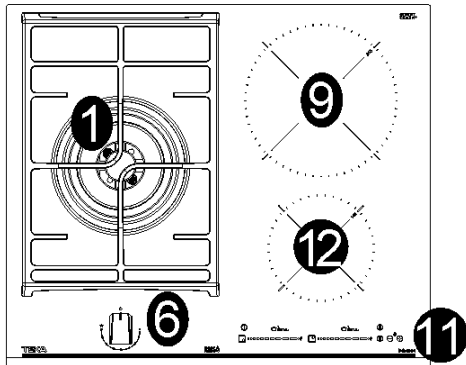
УВАГА: Процес приготування повинен бути під наглядом. Процес приготування їжі на короткий термін повинен контролюватися безперервно.



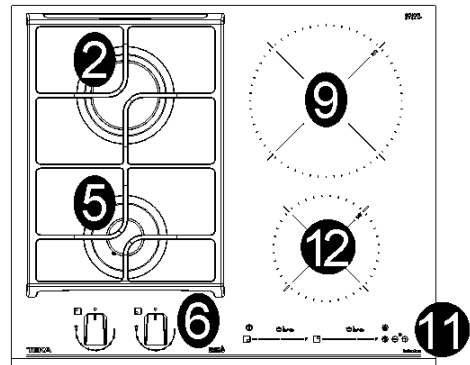
Ця варильна поверхня була розроблена для використання тільки як пристрій для приготування їжі: будь-яке інше використання (наприклад, для опалення приміщень) є неприпустимим і небезпечним.

ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

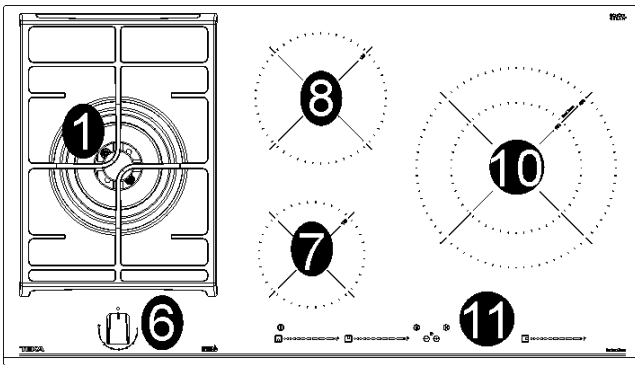
JZC 63312 A



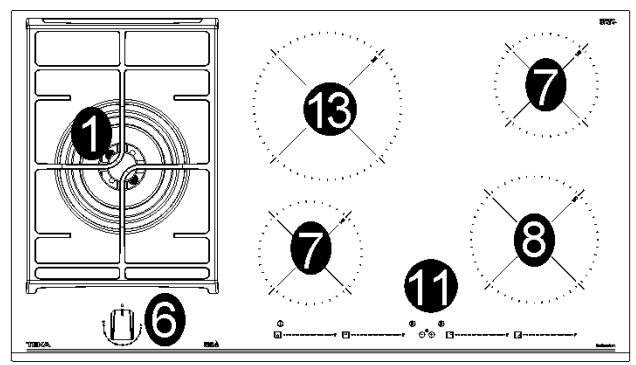
JZC 64322 A



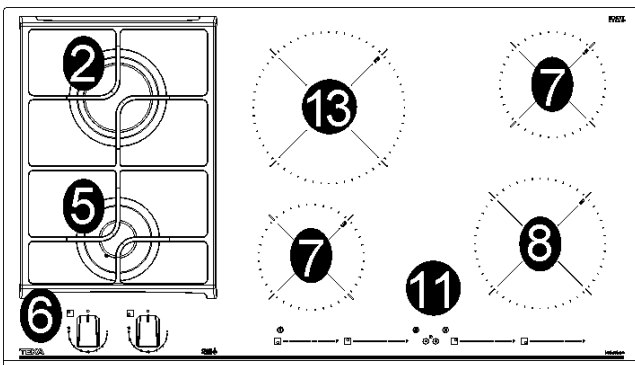
JZC 94313 A



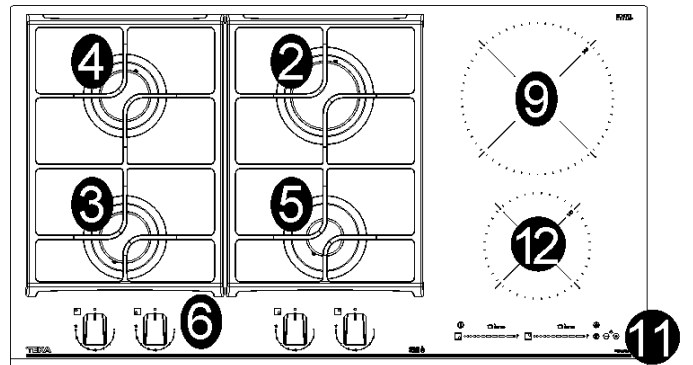
JZC 95314 A



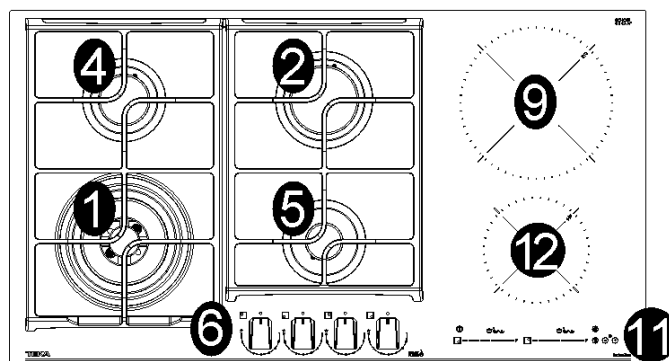
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

1 Подвійна корона *DCC AFB	Мос 4000 кВт
2 Пальник високої потужності	Мос 2800 кВт
3 Полу швидкої пальники зменшено	Мос 1400 кВт
4 полу швидкої пальники	Мос 1750 кВт
5 Пальник середньої потужності	Мос 1000 кВт
6 Ручка управління пальника	
7 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 14,5 см	Мос 1500 кВт
8 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 18,0 см	Мос 2100 кВт
9 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 21,0 см	Мос 3000 кВт
10 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 28,0 см	Мос 3600 кВт
11 Сенсорное управление	
12 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 14,5 см	Мос 1800 кВт
13 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 21,0 см	Мос 2300 кВт

***DCC AFB= ПОВІТРЯ ЗНИЗУ.**

Ця варильна поверхня призначена виключно для використання на кухні: будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неправильним і небезпечним.

ВАЖЛИВІ ЗАПЕРЕДЖЕННЯ щодо безпеки



ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Попередження: під час експлуатації варильна поверхня стає дуже гарячою: не допускайте, щоб діти наближались до плити!

УВАГА:

У випадку пошкодження скла варильної поверхні:

- негайно вимкнути всі конфорки та електричні нагрівальні елементи, потім від'єднати прилад від системи електричного живлення,
- не торкатися поверхні приладу,
- не користуватися приладом.
- **ВАЖЛИВО:** для ідеальної установки, налаштування або зміни плита з використанням інших газів, необхідно використовувати кваліфікованим фахівцем: Недотримання цього правила призводить до розпаду гарантії.
- Прилад повинен бути встановлений правильно, відповідно до чинних норм та інструкцій виробника.
- **ВАЖЛИВО:** Встановлення повинне проводитися відповідно до інструкцій виробника. Неправильне встановлення може призвести до нанесення травм людям, тваринам, або до спричинення матеріальних збитків, за які виробник не несе відповідальність.
- Якщо встановлення вимагатиме змін в домашній електропроводці або в разі несумісності розетки і вилки приладу, зверніться до кваліфікованих спеціалістів. Вони, зокрема, повинні будуть переконатися, що переріз дротів розетки відповідає споживаній потужності приладу.
- під час експлуатації газової робочої поверхні у приміщенні, де вона встановлена, виділяється тепло та волога. Тому необхідно забезпечити нормальне провітрювання приміщення, підтримуючи відкритими отвори природної вентиляції (мал. 2), та застосовувати механічні вентиляційні апарати (втяжку чи електровентилятор-мал. 3, мал. 4).
- Інтенсивне чи тривале викоалтання плити може вимагати додаткового провітрювання, наприклад, відкриття вікна або більш ефективну вентиляцію для збільшення потужності механічної втяжки, якщо така є у наявності.

- Не намагайтеся змінити технічні характеристики виробу, оскільки це може бути небезпечно.
- Якщо ви не збираєтеся більше використовувати цей пристрій (або у разі заміни на нову модель), перед його утилізацією необхідно зробити його недієвим відповідно до чинного законодавства про захист здоров'я і запобігання забруднення навколишнього середовища, знешкодивши його небезпечні частини, особливо для дітей, які можуть грати з покинутим пристроєм.

ОБЕРЕЖНО:

- Не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками чи ногами. Не користуйтеся приладом босоніж.
- Виробник не нестиме жодної відповідальності за будь-які ушкодження, отримані внаслідок неналежного, неправильного або нерозумного використання.
- Під час і відразу після операції деякі частини плити досягають дуже високих температурах: не торкаючись їх.
- Після викоалтання варильної поверхні переконайтеся, що покажчик ручки знаходиться у закритому положенні, і перекрийте головний кран труби подачі газу або кран газового балону.
- У разі несправної роботи газових кранів зверніться до сервісного центру.
- Зберігайте цей гарантійний талон або лист технічних даних з Довідника Інструкції протягом всього терміну служби приладу. Вона містить важливі технічні дані.

ВАЖЛИВО!:

всі наші продукти відповідають з Європейські норми і відносні зміни. Продукт тому відповідати вимоги Європейського Directives in силу щодо:

- Електромагнітна сумісність (EMC);
- Електрична безпека (LVD);
- Обмеження використання деяких небезпечних речовин (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

ВАЖЛИВО:


Пристрій відповідає положенням підзаконних актів щодо європейських директив: Регламент (ЄС) 2016/426.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После открытия главного крана газовой сети или баллона зажгите конфорки, как описано ниже:

-Автоматичне електричне вмикання

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум  (9) велике полум'я – мал. 17), після чого натиснути ручку до упору. Кран оснащений шкалою 9 позицій, при кожному натисканні полум'я зменшується до досягнення позиції 1, тобто мінімальної подачі газу.

- Вмикання пальників із запобіжною термопарою

Щоб увімкнути пальники з запобіжною термопарою слід повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватись, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал. 17), доки вона не знайде невеличкої опори, після чого натиснути ручку та повторити операції, що наведені вище.

Після включення утримувати ручку протягом 10 секунд.

Потім виконайте вказівки, щоб скористатися натисканням, як описано вище.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАЛЬНИКАМИ

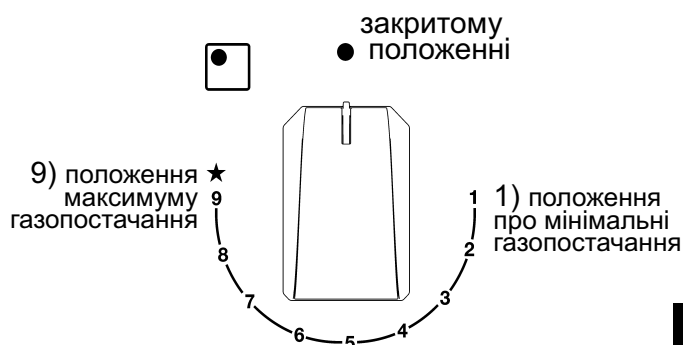
Щоб отримати максимальну ефективність у роботі з найменшим споживанням газу, необхідно пам'ятати такі правила:

- Для кожного пальника використовувати відповідну каструлю (див. наведену нижче таблицю і мал. 1).
- Після досягнення моменту кипіння повернути ручку пальника у положення Мінімум (маленьке полум'я – мал. 17).
- Завжди користуватися каструлями з кришкою.
- Використовуйте лише пательню з плоским дном.

Пальники	Ø Діаметр каструль (см)
двойная корона	24 ÷ 26
Шведкий	20 ÷ 22
полу	16 ÷ 18
полу уменьшенный	16 ÷ 18
Середній	10 ÷ 14

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:


- *вмикання пальника із запобіжною термопарою може здійснюватись тільки тоді, коли ручка знаходиться в положенні Максимум (велике полум'я 9) – мал. 17).*
- *У разі відсутності електроенергії пальники можна запалювати сірниками.*
- *Не залишати прилад без догляду під час користування пальниками та стежити за тим, щоб діти не наближувалися до нього. Зокрема, слід переконатися, що ручки каструль знаходяться у правильному положенні.*
- *при використанні олії та жирів, що мають властивість легко займатися, будьте особливо уважними.*
- *Якщо вбудована варильна поверхня обладнана кришкою, їжу, що потрапила на неї, треба негайно видалити до того, як кришка буде відкрита. Якщо плита обладнана скляною кришкою, ця кришка може бути пошкоджена, коли конфорки нагріються. Перед тим, як закрити кришку, не забудьте вимкнути конфорки.*
- *Не користуватися розпилювачами засобами (спреями) в момент роботи плити. Якщо робоча поверхня має кришку, перед тим, як відкрити її, необхідно прибрати харчові залишки, що можуть потрапити на її поверхню. Якщо кришка зі скла, при нагріванні вона може тріснути. Після відключення плити слід залишити її на деякий час відкритою для охолодження.*
- *Не ставте каструлі, що виходять за межі поверхні.*





МАЛ. 17


ПОПЕРЕДЖЕННЯ


ПОПЕРЕДЖЕННЯ БЕЗПЕКИ

 Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимулятора ми рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

 Не можна класти на поверхню варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігрітися.

 Завжди вимикайте варильну панель після закінчення приготування їжі. Недостатньо просто зняти з неї посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо уперіодрозп і з навання посуду на її поверхні випадково опиниться посуд. Уникайте нещасних випадків!

 Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити виробником, його обслуговуючим агентом або спеціально кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.

 Необхідно дозволити відключення приладу після встановлення. Пристрої відключення повинні бути включені до нерухомої електроустановки відповідно до правил монтажу.

УСТАНОВЛЕННЯ

Установка

Розташування над висувною шухлядою

Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.


Дошку слід розташувати на відстані 20 мм від нижньої частини варильної поверхні


Підключення до електромережі


Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.


Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.


Увага!


 Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.

 Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (як це трапляється з будь-якими електроприладами).

 Рекомендується не використовувати індукційну варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

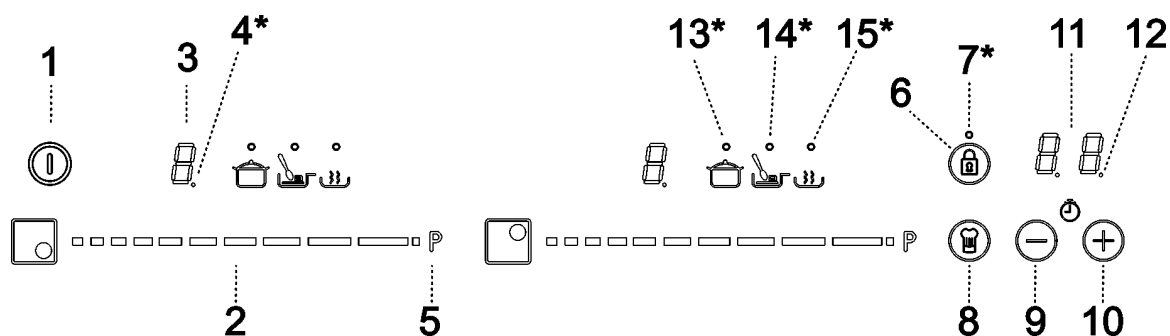
 Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру

 Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 25 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.

 Зберігайте гарантійний талон або, у разі його відсутності, аркуш технічних даних, разом з посібником з використання протягом усього терміну експлуатації приладу. У них містяться важливі технічні дані щодо приладу.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

індукція 2 елементи



Інструкції для користувача щодо сенсорного управління

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ	
1	Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
2	Повзунок курсора для керування живленням.
3	Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
4	Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
5	Прямий доступ до функції «Power».
6	Датчик активації для функції «Block».
7	Основна індикаторна лампочка активації функції «Block».*
8	Датчик активації для функції «Chef».
9	Датчик «Minus» для таймера.
10	Датчик «Plus» для таймера.
11	Індикатор таймера.
12	Десяткова точка таймера. *
13	Основна індикаторна лампочка активації функції «Simmering».*
14	Основна індикаторна лампочка активації функції «Melting».*
15	Основна індикаторна лампочка активації функції «Keep Warm».*
*Є видимими тільки в робочому режимі.	

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0 – 9) використовується курсорповзунк (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).



Якщо використовуються ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем повзунка-курсора (2).

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ① (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

Якщо ви не здійсите ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки ① (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка ① (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

АКТИВАЦІЯ ВАРОЧНИХ ОВЕРХОНЬ

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента ① (1), можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0 – 9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповідному індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.

2 За допомогою курсораповзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4), рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ОВЕРХНІ

За допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.


Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимкнення варильної поверхні на відповідному індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн. ① (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «Н».

Визначник наявності посуду


Індукційні конфорки оснащені вбудованим визначником наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається. На індикаторі рівня

потужності (3) відображається символ  що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.


Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ


Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.

 Після закінчення приготування **вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!**



Функція блокування.

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн.  (1), Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.


Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента  (6) ще раз.


Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн.  (1) а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку  (10) і сенсорну кнопку блокування  (6) а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (11) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).

Зроблена деякі в ація не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., з акінчення часу таймера або блокування/ розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним.

Щоб знов активувати всі звукові сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку  (10)

і сенсорну кнопку блокування  (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (11) відобразиться напис «On» (Увімкн.).

Функція «Потужність»

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери **P** і утримуйте її натиснутою протягом однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ **P** і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально припустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в **таблиці 1**. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимкнення варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–99 хвилин.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Налашт у вання тай м ера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятковий розділювач її індикатора.

З цією метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента \ominus (9) або \oplus (10). На індикаторі таймера (11) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ t , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента \ominus (9) або \oplus (10). встановіть час приготування в діапазоні 1 – 99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення **60**, а якщо другу — зі значення **01**. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент \ominus (9) або \oplus (10) значення буде відновлено до **00**. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

3 Після того, як індикатор таймера (11) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ t .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента. Д одатк ов о до деся т к ов ого розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (11) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «Н» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1 – 3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (11) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки,

для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки. для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів \ominus (9) і \oplus (10).

Вимкнення годинника

Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «--».

1 Виберіть бажану варильну поверхню.

2 За допомогою сенсорного елемента \ominus (9). встановіть на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів \ominus (9) і \oplus (10).

Управління рівнем потужності

Моделі оснащені функцією обмеження потужності (Power Management). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Ск ористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку \oplus (10) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (11) відобразиться повідомлення **PL**.

2 Натисніть сенсорну кнопку блокування lock (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмеження рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів \oplus (10) і \ominus (9).

3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку блокування lock (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.


Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно вимкнути кілька менших конфорок.


Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливому рівні. Плита видасть звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблімає на індикаторі (3).

Спеціальні функції: CHEF (в залежності від моделі)

Система сенсорного управління оснащена спеціальними функціями, які допомагають користувачеві в процесі приготування страв у разі використання сенсора CHEF  (8). Наявність цих функцій залежить від моделі.

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:


1 По-перше виберіть відповідну функцію, після чого загориться десяткова точка (4) на індикаторі живлення (3).


2 Після цього натисніть сенсор CHEF  (8). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображується шляхом загорання відповідних світлодіодів (13), (14), (15).

У разі бажання скасувати конкретну активну функцію в будь-який час необхідно вибрати відповідну конфорку шляхом торкання її чутливого елемента у вигляді повзунка (2) в позиції «0».

ФУНКЦІЯ KEEP WARM

Завдяки цій функції автоматично встановлюється відповідний рівень потужності, чим підтримується висока температура приготовленої страви.



Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (8) доки не

загориться світлодіод (15), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ **H**.

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ MELTING



Ця функція призначена для підтримки низької температури конфорки. Ідеально підходить для розморожування продуктів або повільного розплавлення різних видів продуктів харчування, наприклад, шоколаду, масла тощо.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (8) доки не загориться світлодіод (14), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ **H**.

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ SIMMERING

Ця функція дозволяє підтримувати кипіння.

Після закипання страви виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (8) доки не загориться світлодіод (13), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ **H**.

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. **таблицю 1**).

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ **0**, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ **H**, якщо існує небезпека опіку.



Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.



У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Поради і рекомендації

- Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подряпати склокераміку.
- Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
- Для запобігання пошкодженню скла на електричній поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим та неушкодженим.
- Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. відносну таблицю).



Уникайте потрапляння на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його поверхню.

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 хвилин, скориговані на рівень 9

Рівень потужності електричних компонентів

індукція 2 елементи

НАЙМЕНУВАННЯ	Ø (cm)	Ø рекомендується горщик (мінімум у см.)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
Електричний індукційний нагрівальний елемент	14,5	10	1800	182,1
Електричний індукційний нагрівальний елемент	21,0	13	3000	178,7

індукція 3 - 4 елементи

НАЙМЕНУВАННЯ	Ø (cm)	Ø рекомендується горщик (мінімум у см.)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
Електричний індукційний нагрівальний елемент	14,5	10	1500	193,3
Електричний індукційний нагрівальний елемент	18,0	11	2100	177,5
Електричний індукційний нагрівальний елемент	21,0	11	2300	181,7
Електричний індукційний нагрівальний елемент	28,0	14	3600	174,0

*Споживання електричної енергії на кг в розрахунку відповідно до положення (EU) 66/2014.

Очищення та догляд

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати пароочищувачі.

Легкі забруднення, що не прилипли до поверхні скла, можна видалити вологою ганчіркою за допомогою нейтрального миючого засобу чи теплої води з милом. Однак для стійких плям чи жирного забруднення слід використовувати спеціальний миючий засіб для миття склокераміки, дотримуючись інструкцій виробника. Забруднення, що запеклися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність заліза жиру на дні посуду або потрапляння жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавився на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.

Переливи металевого кольору з'являються від тертя металевого посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.

Увага:



Якщо між дном посуду та склом щось розплавилось, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.



Не ставайте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.

Виробник залишає за собою право внесення у посібники та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

Інформація про охорону навколишнього середовища



Символ, нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковки марковані аббревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін.

Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Енергоефективність пристрою:

- Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт•год/ кг (див. відносну таблицю).

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

- Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.
- Використовуйте каструлі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники каструль зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
- Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
- Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює: Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють: Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:

У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі


енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чутзвук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі: Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вмикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ: Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

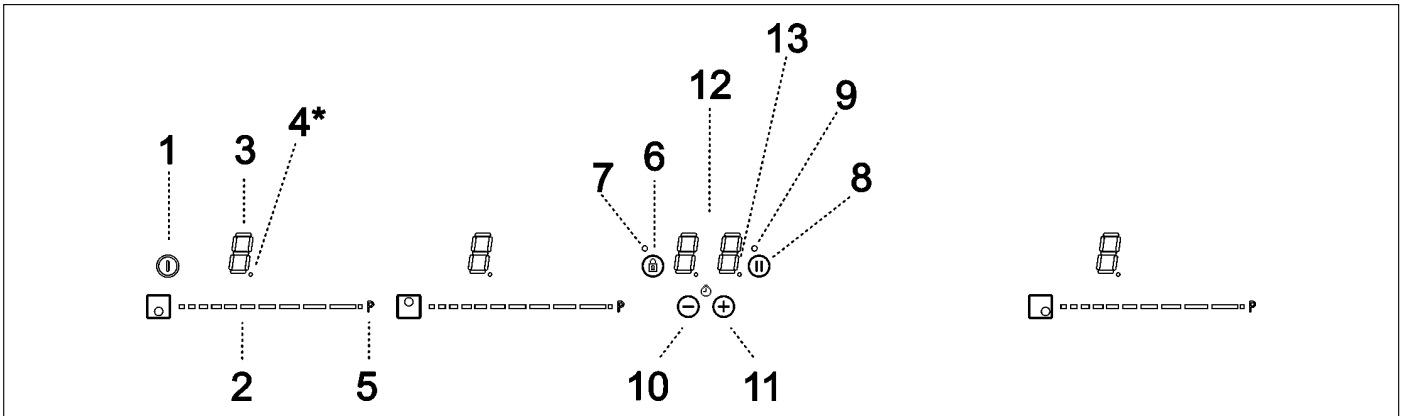
Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охололо скло.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:

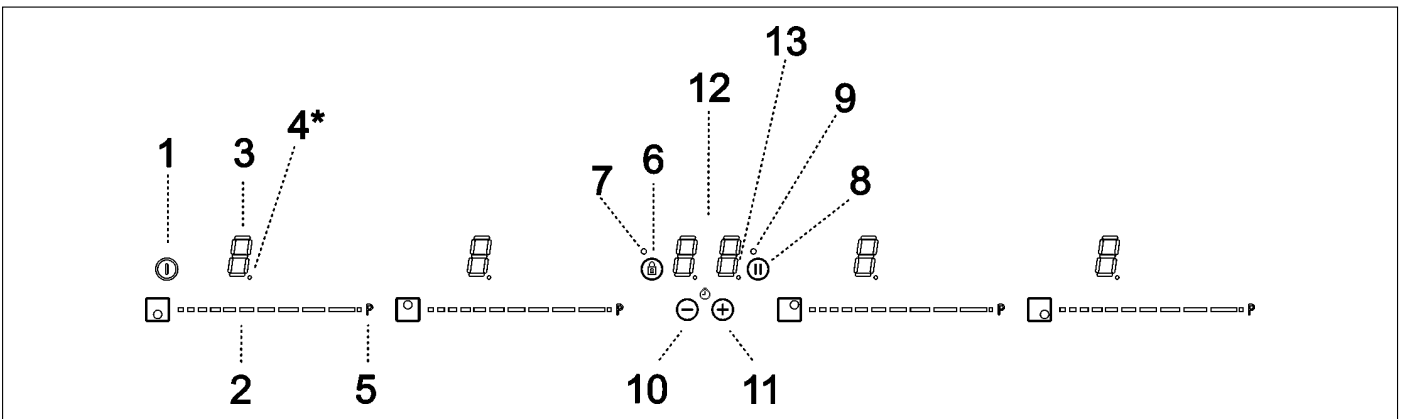
Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення/вимкнення закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

індукція 3 елементи



індукція 4 елементи



ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ

1	Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
2	Повзунок курсора для керування живленням.
3	Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
4	Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
5	Прямий доступ до функції «Power».
6	Датчик активації для функції «Block» або «Stop&Go».
7	Основна індикаторна лампочка активації функції «Block».*
8	Датчик активації для функції «Stop&Go».
9	Основна індикаторна лампочка активації функції «Stop&Go».*
10	Датчик «Minus» для таймера.
11	Датчик «Plus» для таймера.
12	Індикатор таймера.
13	Десяткова точка таймера.*

*в залежності від моделі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0 – 9) використовується курсорповзунк (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).



Якщо використовуються ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем повзунка-курсора (2).

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ① (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

Якщо ви не здійснили ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки ① (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка ① (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

АКТИВАЦІЯ ВАРОЧНИХ ОВЕРХОНЬ

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента ① (1), можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0 – 9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповідному індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.

2 За допомогою курсораповзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4), рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ОВЕРХНІ

За допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.


Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимкнення варильної поверхні на відповідному індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн. ① (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «Н».

Визначник наявності посуду

Індукційні конфорки оснащені вбудованим визначником наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається. На індикаторі рівня

потужності (3) відображається символ  що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.





Після закінчення приготування вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!

Функція блокування.



Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн.



① (1), Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента  (6) ще раз.

Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн. ① (1) а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу



Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6) а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).

Зроблена деактивна функція не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., з акінчення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним. Щоб знов активувати всі звукові сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «On» (Увімкн.).


Функція «Пуск/Зупин»

Ця функція призупиняє процес готування. Якщо таймер активовано, його також буде призупинено.

Увімкнення функції зупину.


Торкніться сенсорної кнопки «Stop» (Зупин)  (8) і утримуйте її протягом однієї секунди. Загориться сигнальний світловий індикатор (9), а на індикаторах рівня потужності відобразиться символ  що означає, що процес готування призупинено.


Вимкнення функції зупину.

Ще раз торкніться сенсорної кнопки «Пуск/Зупин»  (8). Сигнальний світловий індикатор (9) згасне і процес готування відновиться з тими ж параметрами рівня потужності і таймера, які було встановлено до паузи.

Функція «Потужність»

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери  і утримуйте її натиснутою протягом однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ  і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимального припустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в **таблиці 1**. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимкнення варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–99 хвилин.

Налашт у ванна тай м ера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятковий розділювач її індикатора.

З цією метою потрібно зробити наступні дії:

- 1 Торкніться сенсорного елемента \ominus (10) або \oplus (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ t , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.
- 2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента \ominus (10) або \oplus (11) встановіть час приготування в діапазоні 1 – 99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення **60**, а якщо другу — зі значення **01**. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент \ominus (10) або \oplus (11) значення буде відновлено до **00**. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.
- 3 Після того, як індикатор таймера (12) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ t .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого

сенсорного елемента. Додатково до десяткового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «Н» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1 – 3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів \ominus (10) і \oplus (11).

Вимкнення годинника

Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «--».


1 Виберіть бажану варильну поверхню.




2 За допомогою сенсорного елемента \ominus (10) встановіть на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів \ominus (10) і \oplus (11).


ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Управління рівнем потужності

Моделі оснащені функцією обмеження потужності (Power Management). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Ск ористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку  (11) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення **PL**.

2 Натисніть сенсорну кнопку бл ок ування  (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмежена рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів  (11) і  (10).

3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку бл ок ування  (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.

Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно вимкнути кілька менших конфорок.

Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливому рівні. Плита видасть звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблімає на індикаторі (3).

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. **таблицю 1**).

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ **0**, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ **H**, якщо існує небезпека опіку.



Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.



У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру.

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин, скориговані на рівень 9 (в залежності від моделі)

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює: Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють: Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:


У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її.

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чутзвук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі: Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ: Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охололо скло.

На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:

Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увімкніть її та спробуйте використати інший посуд.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення/вимкнення закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик Stop&Go (6) закритий, і він не дозволяє обробляти поверхню нагрівача. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (6) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.

ЧИЩЕННЯ

УВАГА:

перед будь-якою операцією стосовно чистки необхідно відключити прилад від газової та електромережі.

2) РОБОЧА ПОВЕРХНЯ

Періодично мийте гарячою дощечку, емальований підтримку сталева каструля, емальовані ковпачки пальників "А", "В" і "С" і пальник голови "Т" (див. мал. 5 - 6) з теплою водою з милом. Вони також повинні бути очищені пробки "АС" і виявлення полум'я "ТС" (див. мал. 5). Очистіть їх м'яко з невеликим нейлонової щіткою, як показано (див. мал. 7) і добре просушіть. Чи не мийте в посудомийній машині. Це дуже важливо, щоб очистити поверхню незабаром після кожного використання, коли скло ще прохолодне.

Не дозволяйте оцет, кава, молоко, солоня вода, лимонний або томатний сік залишитися в контакт з емальованих поверхонь протягом тривалих періодів часу.

Не використовуйте для чищення за допомогою абразивних металеві мочалки, порошкові абразивні матеріали або їдкі спреї.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

При операціях з компонентами поверхні слід дотримуватись нижченаведених рекомендацій:

- *Перевірте, щоб отвори розсікачів «Т» (рис. 5) були засмічені.*
- *Перевірте, щоб емальовані кришки конфорок «А - В - С» (мал. 5 - 6) були правильно встановлені на своїх розсікачах. Вони повинні лежати стійко.*
- *Сітки повинні бути розміщені у відповідних штифтів або на алюмінієвому профілі якщо вони присутні, перевірка стабільності.*
- *Якщо кран повертається погано, не намагайтеся зробити це силою. Зверніться в технічну службу для виконання ремонту.*
- *Не використовуйте парові очисники.*

УСТАНОВЛЕННЯ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ

Установлення, всі роботи по регулюванню, видозміни та технічне обслуговування, що описано у цьому розділі, повинно виконуватись тільки кваліфікованими спеціалістами.

Обладнання повинно бути встановлено правильно, у відповідності з діючими нормами та відповідно до інструкцій виробника.

Будь-яка помилка при установленні може заподіяти шкоду людям, тваринам або предметам, за що виробник не є відповідальним.

Всі зміни у пристрої безпеки і автоматичного регулювання приладу протягом його експлуатації повинні виконуватись тільки виробником або кваліфікованим постачальником, що має на це дозвіл.

3) ВБУДУВАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Після зняття зовнішньої упаковки та розпакування внутрішніх рухомих частин переконайтеся, що плита є цілою. Якщо Ви маєте деякі сумніви, краще не використовувати прилад, а звернутися до кваліфікованого персоналу.

Не слід залишати у межах досягнення дітей елементи упаковки (картон, пакети, пористий полістирол, цвяхи), що є потенційним джерелом небезпеки.

Робоча поверхня повинна розміщуватись у меблях, які мають відповідний отвір для вбудовування згідно з зазначеними розмірами на мал. 8, переконайтеся, щоб їх було дотримано у місці, де буде розміщено робочу поверхню (див. мал. 8).

Робоча поверхня класифікується відповідно до 3-го класу і на неї поширюються усі вимоги, передбачені нормами, встановленими до подібних виробів.

Примечание. продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.

УСТАНОВЛЕННЯ

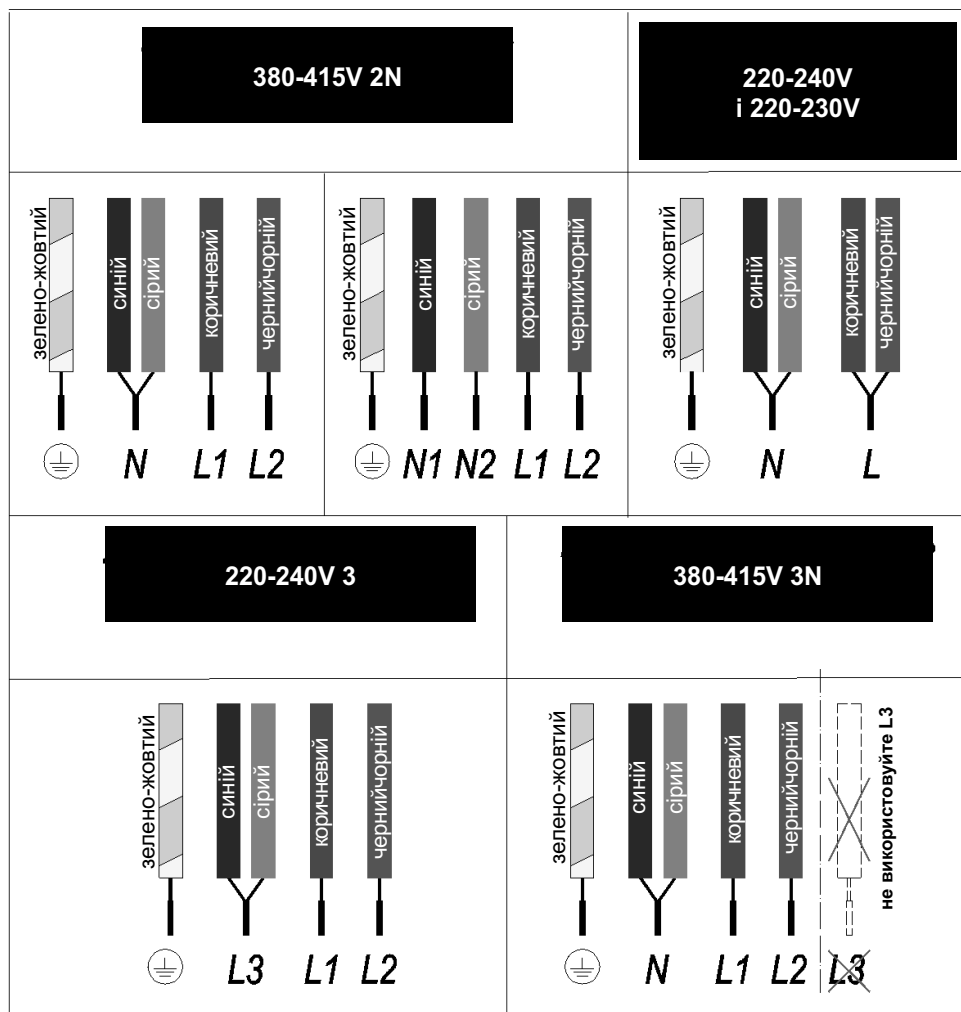
4) КРІПЛЕННЯ РОБОЧОЇ ОВЕРХНІ

Робоча поверхня передбачає спеціальне опорядження (прокладку), що запобігає будь-яку можливість протікання рідини у меблі. Щоб правильно застосувати це кріплення, дотримуйтесь наступного:

- Зняти всі рухомі частини з робочої поверхні.
- Розрізати опорядження (прокладку) на 4 частини по довжині так, щоб розмістити його на 4 сторони склокераміки.
- Перевернути робочу поверхню і правильно встановити прокладку "Е" (мал. 9) під край поверхні таким чином, щоб зовнішня частина прокладки була ідеально підігнана до зовнішнього краю периметру склокераміки. Кінцівки стрічок повинні бути підігнаними та не стирчати.

- Намагатися, щоб прокладка була прикріплена щільно і рівномірно, можна заправляти її з допомогою пальців.
- Встановіть варильну панель в отвір в блок і закріпіть його на місці за допомогою відповідних гвинтів "F" з кріплення гаків "G" (див. мал. 11 - 12).
- Щоб уникнути (ненавмисного) дотику до гарячої поверхні плити під час роботи, необхідно встановити дерев'яну прокладку, що фіксується болтами, на мінімальну відстань 120 мм. Від верху (див. мал. 8).

Схема підключення для моделей 3/4 нагрівальних елементів



УСТАНОВЛЕННЯ

ОБОВ'ЯЗКОВІ ПРАВИЛА ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ

Важливо звернути увагу спеціаліста, який буде виконувати установку, що бокові стінки меблів не повинні перевищувати висоту робочої поверхні. Окрім того, задня стінка та можливе навколишнє оточення поверхні повинні витримати температурний перегрів 90 °С.

Клей, що з'єднує пластикову пластину з меблями, має бути стійким до температури не менш ніж 150 °С для запобігання роз'єднання обшивки.

Установлення робочої поверхні слід виконувати відповідно до діючих правил.

Цей прилад не зв'язаний з будь-яким пристроєм евакуації продуктів горіння. Тому він має бути установлений згідно з вищенаведеними правилами. Особливу увагу потрібно звернути на використання зазначених нижче приладів, що забезпечують хорошу вентиляцію.

5) ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

Для правильного функціонування робочої поверхні необхідно встановити її у приміщенні, яке б постійно вентильовалося.

Об'єм необхідного повітря, що вимагається правилами при звичайному горінні газу до вентиляції приміщення, не може бути менш ніж 20 куб.м. Природний потік повітря повинен постійно надходити прямим шляхом через вентиляційні отвори у стінах, що виходять назовні і мають мінімальний переріз 100 кв.см. (див. мал. 2).

Ці отвори слід виконати таким чином, щоб їх було неможливо закрити.

Дозволяється також користуватися штучною вентиляцією з приміщення, що знаходиться рядом, з суворим дотриманням діючих норм.

Використання приладу для приготування їжі на газі веде до підвищення температури і вологості в приміщенні. Тому в приміщенні кухні повинна бути хороша вентиляція, для чого необхідно тримати відкритими природні вентиляційні отвори або має бути встановлено механічне вентиляційний пристрій. При інтенсивному і тривалому використанні приладу може знадобитися додаткова вентиляція (відкривання вікна та ефективно провітрювання або включення механічного вентиляційного пристрою).

Дозволяється також користуватися штучною вентиляцією з приміщення, що знаходиться рядом, з суворим дотриманням діючих норм.

6) РОЗМІЩЕННЯ ТА ПРОВІТРЮВАННЯ

Робочі газові поверхні повинні завжди виводити продукти горіння за допомогою витяжки, пов'язаної з димоходом, або димової труби, що виходить назовні (мал. 3). Якщо такої можливості немає, допускається використання вентилятора, який розміщується біля вікна чи на стіні таким чином, щоб виходив назовні; ним потрібно користуватися водночас із приладом (мал. 4), при цьому слід дотримуватись правил стосовно вентиляції, передбачених діючими нормами.

Ескерту көрсеткіші: "Қосу алдинда аспап баптауин қосу шарттарына сәйкес келетінін тексеру (газ түрі мен газ қисими)." "Аспап баптауин баптау параметрлері маркіровкада келтірілген." Аспапти түтін жолимен байланистируға болмайди. Аспап қолдану нұсқаулығы мен қолданистағы ережелер шарттарымен сәйкес орналасуи Керек. Тұрғынжайди желдету шараларина Назар аудару Керек

ВАЖЛИВО: для ідеальної установки, налаштування або зміни плита з використанням інших газів, необхідно використовувати кваліфікованим фахівцям: Недотримання цього правила призводить до розпаду гарантії.

УСТАНОВЛЕННЯ

7) ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Перед тим, як підключити прилад, необхідно переконатися у тому, що дані, зазначені на розпізнавальній етикетці, яка розташована у нижній частині коробки, збігаються із тими, що існують у розподільній мережі.

Етикетка, що наводиться на останній сторінці цієї інструкції і така, що розташована у нижній частині коробки, визначають правила регулювання приладу, вид газу та робочий тиск.

Якщо газ розподіляється по газових трубах, слід підключати робочу поверхню до джерела подачі газу:

- до гнучкої труби із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина якої не повинна перевищувати 2 метри з кріпленням ущільнення. Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди.
- До прямої металевої труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з різьбленням відповідно до норми EN 10226.

Якщо газ споживається безпосередньо з балона, живлення плити здійснюється за допомогою регулятора тиску; прилад слід підключати:

- До мідної труби згідно з нормою, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з механічним ущільненням відповідно до норми.
- До гнучких труб із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина яких не повинна перевищувати 2 метри та з герметичним ущільненням. Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди. До гнучкої труби рекомендується

приєднати спеціальний адаптер, який можна придбати у торговельній мережі, щоб забезпечити з'єднання тримача гуми регулятора тиску, який змонтовано на балоні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Слід пам'ятати, що газова муфта на подачі газу повинна мати циліндричне зовнішнє різьблення 1\2 дюйма відповідно до норми EN 10226.

Прилад відповідає вимогам Європейських Директив, що наводяться нижче:

УСТАНОВЛЕННЯ

8) ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Електричне підключення необхідно виконувати відповідно до діючих правил та нормативних положень стосовно газоелектричного обладнання.

Перед підключенням пересвідчитись:

- Напруга матчу, що зазначено на табличці, і що розмір електричні дроти може витримувати навантаження, які також зазначені на етикетці.
- напруга відповідає значенню, що вказане на паспортній табличці, і що переріз дротів електропроводки може витримувати навантаження, які також зазначені на паспортній табличці.
- що розетка або електрообладнання мають ефективно заземлення згідно з діючими нормативними положеннями. За недотримання цих положень Виробник ніякої відповідальності не несе.

Підключення до електромережі з допомогою розетки:

- Приєднати до шнура живлення "С" (див. мал. 18 - 19 - 20) штепсельну вилку відповідно до навантаження, вказаного на етикетці.
- З'єднати проводи, як зображено на схемі мал. 18 - 19 - 20, дотримуючись нижченаведеного:

Буква L (фаза) – провід коричневий;

Буква N (нуль) – провід голубий;

⊕ Заземлення = провід зелено-жовтий.

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб в жодному місці не перегрівався до температури 90 °С.
- Не використовувати для підключення адаптери, подовжувачі і таке інше, що може спричинити пошкодження електрообладнання внаслідок перегрівання.
- Після вбудовування розетка має знаходитися у легкодоступному місці.

Пряме підключення до електромережі:

- Переконайтеся, що ця влада точка заземлений належним чином. Подивіться на підключення електричних схем (мал. 18 - 19 - 20).
- Встановити між приладом та електромережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, мінімальна відстань між контактами якого = 3мм.
- Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.
- Як альтернатива, електропідключення можна захистити за допомогою диференціального перемикача високої чутливості.

Наполягаємо на підключенні заземлювального проводу зелено-жовтого кольору до ефективного заземлення.

Перед виконанням будь-яких робіт на електрообладнанні, з'єднання повинно бути відключено в мережі.

Перед будь-якою операцією з регулювання слід вимкнути електроживлення.

Після закінчення наладки або регулювання вірогідне опечатування повинно бути виконано спеціалістом.

Регулювання газової суміші не є обов'язковим для пальників робочої поверхні.

9) КРАНИ

Регулювання позиції "Мінімум":

- Запалити пальник та встановити ручку в позицію "мінімум" (маленьке полум'я, мал. 17).
- зніміть ручку М (мал. 13 та 14) стаціонарного вентиля; для цього натисніть на його щуп. Гвинт регулювання мінімального потоку знаходиться на боковій частині вентиля (мал. 13) або на внутрішній частині щупа. В будь-якому разі виконувати регулювання слід за допомогою маленької викрутки D на боковій частині вентиля (мал. 13) або через отвір С всередині щупа вентиля (мал. 14).
- поверніть регулятор вправо або вліво та відрегулюйте полум'я до мінімального рівня. На мінімальному рівні полум'я не повинно бути занадто сильним, але горіння мусить бути безперервним та стабільним. Встановіть зняті компоненти на місце.

Вищенаведене регулювання виконується тільки для пальників, що працюють на G20, тоді ж як у випадку G30 гвинт повинен бути заблокований до кінця у напрямку за годинниковою стрілкою.

Для того щоб перевірити стабільність роботи пальника, поверніть ручку від мінімального положення в максимальне положення тричі протягом секунди. Полум'я не повинно відключитися.

Масило газових кранів

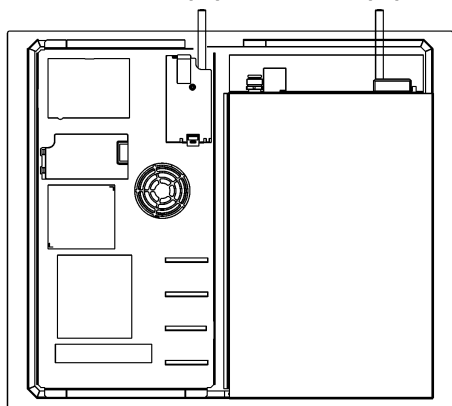
Якщо кран заблокований, не застосовувати силу, і зверніться до Служби Технічної підтримки.

УСТАНОВЛЕННЯ

КАБЕЛЬНЕ ПОЛОЖЕННЯ

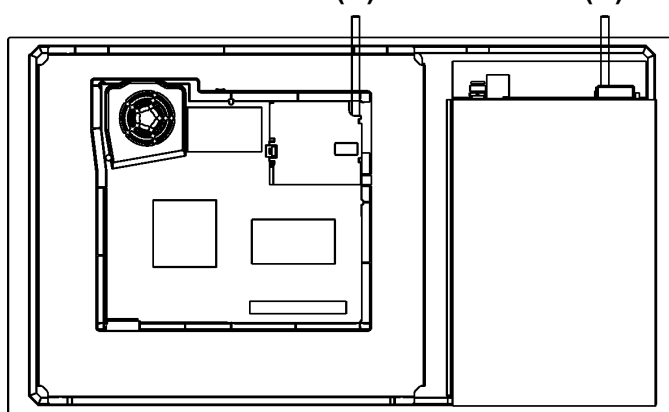
60 см - 1 або 2 газові пальники

индукционный кабель (А) газовый (В) кабель



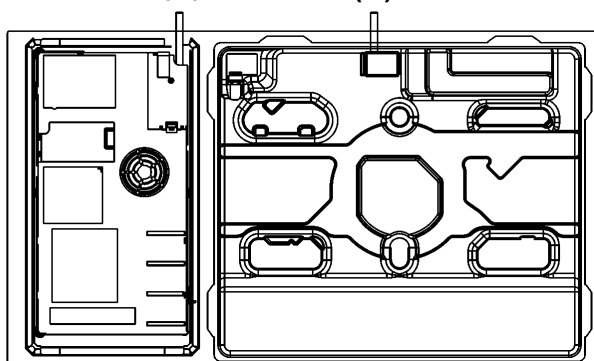
90 см - 1 або 2 газові пальники

индукционный кабель (А) газовый кабель (В)

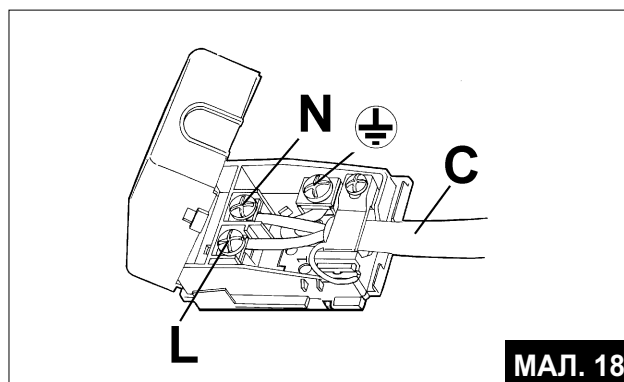


90 см - 4 газові пальники

индукционный кабель (А) газовый (В) кабель



затиск газу



МАЛ. 18

індукція 2 елементи

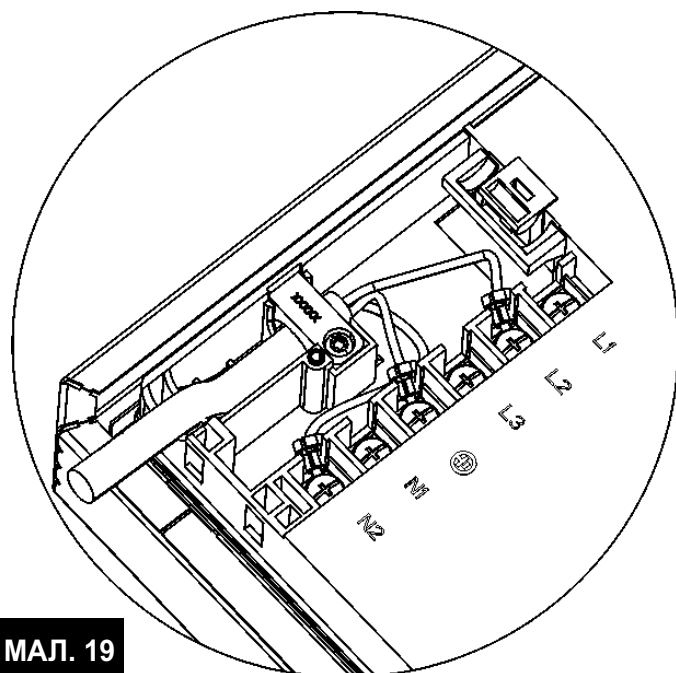
ТИПИ I переріз підвідних кабелів (Дивись малюнок вище)

		Тип кабеля	Однофазне електричне живлення 220 В ~ 230 В ~ 220 - 240 В ~ 230 - 240 В ~	Однофазне електричне живлення 220 - 230 В ~ 220 - 240 В ~	Трифазне електроживлення 220 - 240 В 3 ~
газу варильна поверхня	В	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Індукційна варильна поверхня	А	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

УВАГА !!! Якщо кабель живлення замінюється, установник повинен залишити дрiт заземлення (В) довше фазових проводів (мал. 10) і дотримуватися рекомендації, наведені в пункті 8.

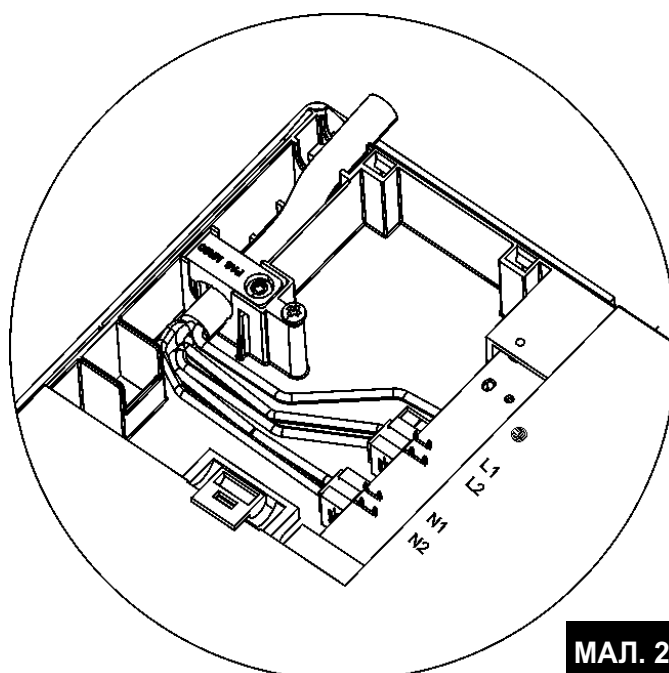
УСТАНОВЛЕННЯ

індукційний затиск 2 елементи



МАЛ. 19

індукційний затиск 3 - 4 елементи



МАЛ. 20

індукція 3 - 4 елементи

ТИПИ I переріз підвідних кабелів (Дивись малюнок вище)

		Тип кабеля	Однофазне електричне живлення 220 В ~ 230 В ~ 220 - 240 В ~ 230 - 240 В ~	Однофазне електричне живлення 220 - 230 В ~ 220 - 240 В ~	Трифазне електроживлення 380 - 415 В 3N~ 220 - 240 В 3 ~	Двофазне електричне живлен 380 - 415 В 2N ~
газу варильна поверхня	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
Індукційна варильна поверхня	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) З урахуванням чинника одночасності.

УВАГА !!!

Якщо кабель живлення замінюється, установник повинен залишити дріт заземлення (B) довше фазових проводів (мал. 10) і дотримуватися рекомендації, наведені в пункті 8.

ВИДОЗМІНЕННЯ

10) ЗАМІНА ФОРСУНОК

Пальники розраховані на роботу з різним газом, для чого монтують відповідні форсунки. Для заміни форсунки необхідно зняти головку пальника та з допомогою прямого ключа викрутити форсунку (див. мал. 15 - 16) та замінити її на іншу, відповідно до газу.

Щоб отримати доступ до інжектора, у надшвидких факелах з DCC AFB, зніміть кришку форсунок "А" (16).

Рекомендуємо енергійно зафіксувати форсунку.

Після виконання вищенаведеної заміни, майстер повинен відрегулювати роботу

пальників, як описано в параграфі 9, провести опечатування вірогідних місць регулювання або попереднього регулювання та прикласти до плити, замість існуючої, відповідну етикетку з даними нового регулювання Вашої робочої поверхні. Ця етикетка є в комплекті разом з форсунками для заміни.

Для оптимального вирішення заміни приводимо таблицю витрат, теплової продуктивності пальників, робочого тиску для різного газу та діаметрів форсунок.

ТАБЛИЦЯ

ПАЛЬНИКИ		ТИП ГАЗУ	РОБОЧИЙ ТИСК мбар			СПОЖИВАННЯ		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 mm	СПОЖИВАННЯ (BT)	
№	Назва		номі.	мін.	Макс	г\г	л\г		МІН.	МАКС.
1	потрійну корону (*DCC AFB)	G30 - бутан	30	25	35	254	357	100 Н1 165	1800	4000
		G20 - природний	13	10	16				1800	4000
2	швидкий	G30 - бутан	30	25	35	174	229	83 140	900	2800
		G20 - природний	13	10	16				900	2800
3	полу низькі	G30 - бутан	30	25	35	102	133	60 95	550	1400
		G20 - природний	13	10	16				550	1400
4	полу	G30 - бутан	30	25	35	127	167	65 110	550	1750
		G20 - природний	13	10	16				550	1750
5	середній	G30 - бутан	30	25	35	73	95	50 85	450	1000
		G20 - природний	13	10	16				450	1000

**(DCC AFB): Повітря з нижньої частини (Фіг.16).*

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

**ОБСЛУГОВУВАННЯ МАЄ ВИКОНУВАТИ ТІЛЬКИ
УПОВНОВАЖЕНИЙ ПЕРСОНАЛ.**

ДОГЛЯД

Для коректної роботи пристрою проводите регулярне чищення (Див стор. 66, розділ 2) після кожного використання.

Якщо прилад не працює...

несправність	Можлива причина	спосіб усунення
Пристрій електроподжіга не працює	відсутнє електроживлення	Перевірте, чи увімкнений прилад в мережу і чи є апряженіє в мережі.
Пальник не запалюється	Можливо, закритий вентиль подачі газу	Переконайтеся, що вентиль відкритий
Нерівномірний горіння газу по периметру пальника	Пламерассекателем може бути засмічений залишками їжі	Почистіть пламерассекателем відповідно до вказівок з чищення і переконайтеся в тому, що він не засмічений залишками їжі.

Перед тим як звертатися в сервісний центр:

- 1.Зверніться до "Керівництву з усунення несправностей" і спробуйте усунути несправність самостійно.
- 2.Увімкніть плиту ще раз, щоб перевірити, чи відновився нормальний режим роботи.
- 3.Якщо несправність не усунуто, зверніться в сервісний центр.



У разі виходу з ладу або зубчастим дроти стягнути шнур і не торкайтеся до нього. Крім того, пристрій від джерела живлення і вимкніть. Зателефонуйте в найближчий сервісний центр, щоб дозволити фахівцям вирішити цю проблему.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ РЕГУЛЮВАННЯ ГАЗУ

У разі адаптації вручений панелі до іншого типу газу, дійте, як описано в інструкціях з експлуатації та установки, і замініть мітку внизу тієї, яка є в запасний сумці.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Наша продукція, перед тим, як залишити фабрику, була відлагоджена та випробувана кваліфікованим та досвідченим персоналом з метою забезпечення найкращих результатів роботи.

Оригінальні запчастини та аксесуари можна замовити та придбати тільки в наших сервісних центрах та уповноважених магазинах.

Кожний ремонт або полагодження та регулювання повинні бути виконані кваліфікованим персоналом та з максимальною уважністю.

Виходячи з вищезазначеного, радимо завжди звертатись до Вашого продавця або ж до нашого сервіс-центру, зазначивши марку, модель, заводський номер та неполадку Вашої плити. Всі ці відповідні дані знаходяться на розпізнавальній етикетці в нижній частині приладу та на упаковці.

Подібна інформація допоможе представнику сервіс-центру підібрати необхідні запчастини і гарантує своєчасне та ефективне обслуговування.

Радимо внести ці дані, щоб завжди мати їх під рукою.

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСЬКИЙ НОМЕР:



На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.



www.teka.com

Cod: 04089CD - 25.09.2020 - Rev. 00