

1. Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности _____	132
2. Установка на столешнице _____	133
2.1 Крепление к опорной конструкции _____	133
2.2 Установка клейкой зубчатой прокладки _____	134
2.3 Установка пружин крепления _____	134
2.4 Вставка панели в отверстие столешницы _____	134
3. Подключение электропитания _____	135
4. Подключение газа _____	136
4.1 Подключение к сжиженному газу _____	136
4.2 Вентиляция помещений _____	136
4.3 Отвод продуктов сгорания _____	136
5. Регулировка для различных типов газа _____	137
5.1 Снятие панели _____	137
5.2 Регулировка для сжиженного газа _____	138
5.3 Регулировка для газа метан _____	139
5.4 Регулировка первичного воздуха _____	139
5.5 Установка панели на место _____	140
5.6 Регулировка минимального пламени для газа метана _____	140
5.7 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа _____	140
5.8 Расположение конфорок на варочной панели _____	140
5.9 Смазка газовых кранов _____	140
6. Описание органов управления _____	141
6.1 Передняя панель _____	141
7. Использование варочной панели _____	142
7.1 Установка решеток _____	142
7.2 Розжиг конфорок с предохранительным устройством _____	144
7.3 Практические советы по использованию конфорок _____	144
7.4 Диаметр посуды _____	144
8. Чистка и техническое обслуживание _____	145
8.1 Чистка варочной панели _____	145
8.2 ИНСТРУКЦИИ ПО ЧИСТКЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ ТРАВЛЕННОГО СТЕКЛА _____	145
8.3 Чистка компонентов _____	145

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СТРАНАХ, ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ КОТОРЫХ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.

ДАННАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ОТНОСИТСЯ К КЛАССУ 3.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для **квалифицированного специалиста**, который должен выполнить надлежащую проверку данного газового прибора, его установку, пуск в эксплуатацию и приемку.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и корректных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.

1. Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПРИБОРА. СОХРАНИТЕ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И ДЕРЖИТЕ ПОД РУКОЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, В НЕМ СОДЕРЖАЩИЕСЯ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ. СОХРАНИТЕ ТАКЖЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ФОРСУНОК В КОМПЛЕКТЕ ПОСТАВКИ. УСТАНОВКУ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ **ДИРЕКТИВАМ ЕС**. ДАННЫЙ ПРИБОР СКОНСТРУИРОВАН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ.

КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА, ОТЛИЧАЮЩЕЕСЯ ОТ ВЫШЕУКАЗАННОГО.



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ БЕЗ ПРИСМОТРА ОСТАТКИ УПАКОВКИ В ДОМЕ. НЕОБХОДИМО ОТСОРТИРОВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ОСТАТОЧНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОТНЕСТИ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР СБОРА МУСОРА С СОРТИРОВКОЙ.



УСТАНОВКА ЗАЗЕМЛЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СПОСОБОМ, ПРЕДУСМОТРЕННЫМ ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК, ОБЯЗАТЕЛЬНА.



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

РОЗЕТКА ДОЛЖНА БЫТЬ В ПРЕДЕЛАХ ДОСЯГАЕМОСТИ ОТ ВСТРОЕННОГО ПРИБОРА .

ТЯНУТЬ ЗА ШНУР ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ВИЛКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.



СРАЗУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВЫПОЛНИТЕ КРАТКУЮ ПРОВЕРКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ ВЫШЕ УКАЗАНИЯМ. ЕСЛИ ПРИБОР НЕ БУДЕТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ, ОТСОЕДИНИТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



ПО ОКОНЧАНИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ВСЕГДА УСТАНАВЛИВАЙТЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ "0" ("ВЫКЛЮЧЕНО").



НЕ СТАВЬТЕ НА РЕШЕТКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ ДНОМ ИЛИ С ДНОМ И НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОСУДУ, ВЫСТУПАЮЩУЮ ЗА ВНЕШНИЙ КРАЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.



ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, НОМЕРОМ ПАСПОРТА И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДИМОМ МЕСТЕ ПОД ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ. ОНА ТАКЖЕ ПРИЛАГАЕТСЯ К НАСТОЯЩЕМУ РУКОВОДСТВУ И К СЕРТИФИКАТУ КАЧЕСТВА.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ТАБЛИЧКУ С ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ .



ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫМИ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ПОДХОДИТЬ БЛИЗКО К ПРИБОРУ ИЛИ ИГРАТЬ С НИМ.



ДАННЫЙ ПРИБОР СНАБЖЕН ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫМ ЗНАКОМ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ ДИРЕКТИВЫ ЕС 2002/96/СЕ, КАСАЮЩЕЙСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ ВЫВЕДЕННЫХ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



Компания-производитель снимает с себя ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований либо вследствие повреждения отдельных деталей прибора или использования неоригинальных запчастей.



2. Установка на столешнице



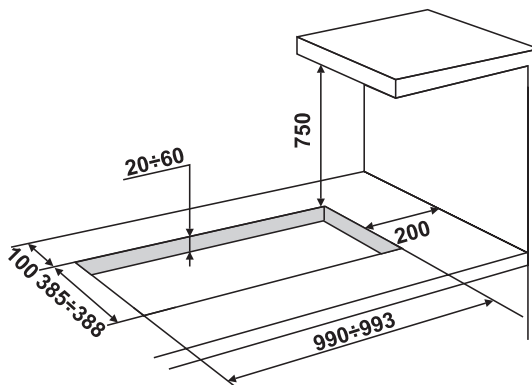
При необходимости адаптации варочной панели к типу газа, отличающегося от предусмотренного на заводе-изготовителе, перед встраиванием предварительно отрегулируйте панель, следуя инструкциям раздела "5. Регулировка для различных типов газа".



Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ, и поэтому должна осуществляться квалифицированным специалистом. Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупноформатные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны быть жаростойкими (90 °С).

2.1 Крепление к опорной конструкции

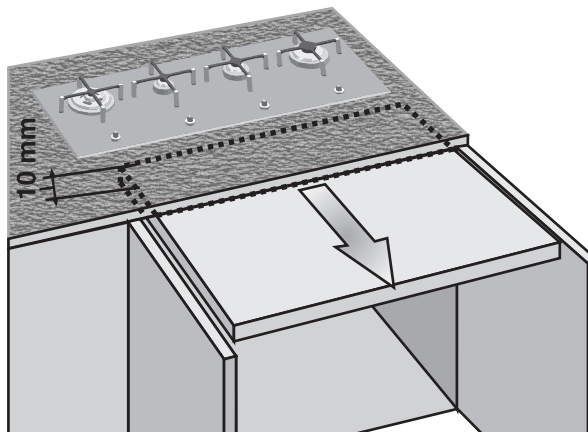
Вырежьте в столешнице мебели проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее **100 мм**. Данный прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте уровень ее рабочей поверхности, при условии соблюдения расстояния, показанного на рисунке, во избежание повреждений в случае перегрева. Удостоверьтесь, что расстояние от огня конфорок до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, составляет не менее **750 мм**.



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.



В случае установки в нейтральном шкафу с окнами, под варочной панелью необходимо установить разделительную перегородку. Следует соблюдать минимальное расстояние в 10 мм от дна прибора до поверхности разделительной перегородки, которая должна легко сниматься для обеспечения доступа при техническом обслуживании.



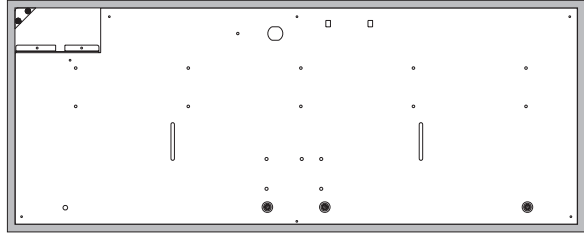


Инструкция для установщика

2.2 Установка клейкой губчатой прокладки

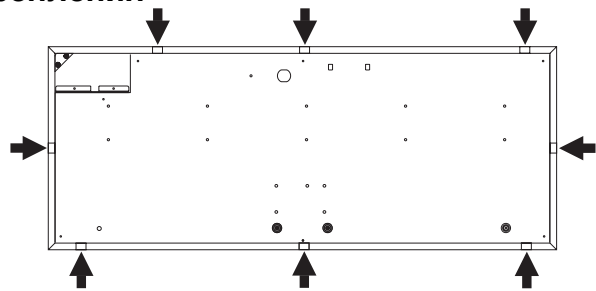
Аккуратно установите клейкую губчатую прокладку (поставляется в комплекте) по внешнему периметру рамы варочной панели.

Она служит для разделения поверхности рамы от поверхности мебели. На рисунке сбоку показана правильная установка губчатой прокладки. Во время установки соблюдайте большую осторожность, **не допускайте, чтобы прокладка выходила за внешний периметр рамы.**



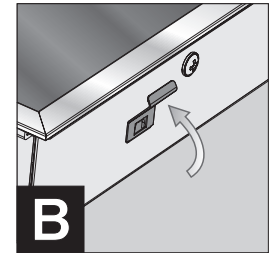
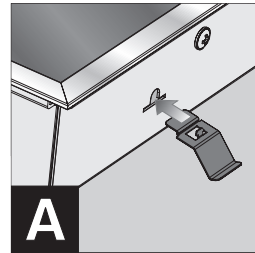
2.3 Установка пружин крепления

Вставьте пружины крепления в каждое из отверстий, показанное стрелками. Эти пружины обеспечивают крепление и правильную центровку.



Чтобы установить пружины в варочную поверхность, достаточно просто вставить их горизонтально в соответствующий паз и слегка надавить (рис. А).

Затем повернуть вверх и окончательно зафиксировать (рис. В).



2.4 Вставка панели в отверстие столешницы

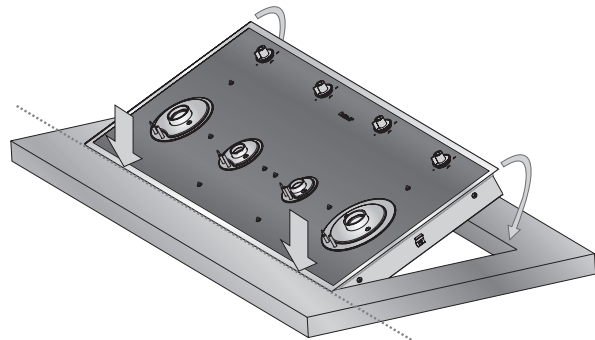


Проявляйте особую осторожность во время операций по вставке варочной панели. Если операции не будут выполнены правильно, как описано ниже, варочная панель может быть повреждена.

Перед вставкой снимите с панели решетки (если они установлены) и конфорки.

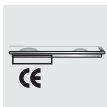
Вставьте панель, полностью оперев раму на задний борт отверстия столешницы. Не надавливайте на раму, так как эта деталь очень хрупкая и может повредиться.

Постепенно опускайте панель с передней стороны, пока она не будет вставлена полностью.

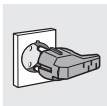




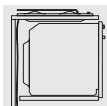
3. Подключение электропитания



Убедитесь, что напряжение и параметры сети электропитания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под нижней защитной крышкой прибора. **Запрещается удалять данную табличку.**



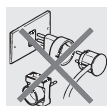
Штепсельная вилка на конце кабеля и стенная розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам по электрооборудованию. Убедитесь в том, что линия электропитания заземлена надлежащим образом.



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



Установите в линии питания многополюсный переключатель с зазором между контактами не менее **3 мм** и расположите его рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.

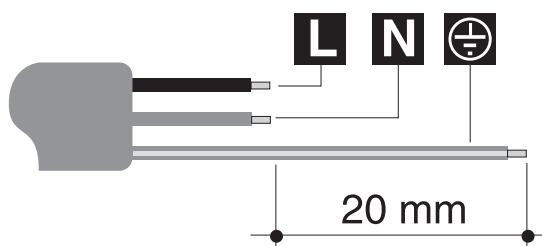


В случае замены кабеля электропитания сечение проводов нового кабеля должно быть не менее $0,75 \text{ мм}^2$ (кабель $3 \times 0,75$), при этом помните, что на конце кабеля, подключаемого к плите, провод заземления (желто-зеленый) должен быть не менее чем на 20 мм длиннее. Используйте только кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, рассчитанный на максимальную температуру $90 \text{ }^\circ\text{C}$. Замена должна производиться специалистом, который должен выполнять подключение к сети согласно приведенной ниже схеме.

L = коричневый

N = голубой

 = желто-зеленый



Во избежание рисков, замена кабеля электропитания должна производиться в сертифицированном сервисном центре.



Компания-производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований либо вследствие несанкционированного вскрытия хотя бы одного узла прибора.



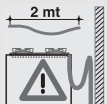
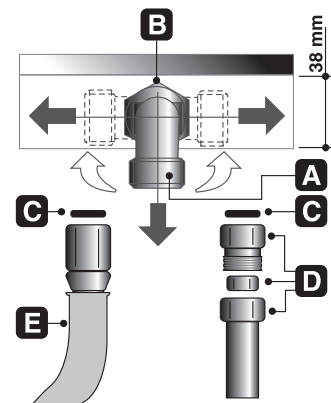
4. Подключение газа

Если прибор установлен на духовку, не проводите газовую трубу по задней части духовки во избежание перегрева.

Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы с неразрезной стенкой и с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Для облегчения присоединения патрубков **A** сзади варочной панели установлен с возможностью бокового поворота; ослабьте шестигранную гайку **B**, поверните патрубок **A** в нужное положение и снова затяните шестигранную гайку **B** (герметичность обеспечивается резиновой прокладкой). После завершения операции проверьте герметичность, используя мыльный раствор, но ни в коем случае не пламя. Данная варочная панель испытана для газа метан G20 (2H) под давлением 20 мбар. По работе на других типах газа см. раздел 5 «РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА». Впускной газовый патрубок выполнен с наружной газотрубной резьбой на S дюйма (ISO 228-1).

Подключение с использованием жесткой медной трубы: Подключение к газовой сети должно быть выполнено без создания в приборе каких-либо напряжений. Подключение можно осуществить с использованием переходной муфты **D** с двойным конусом, обязательно вставляя прокладку **C** из комплекта поставки.

Подключение с использованием гибкой стальной трубы: используйте только трубы из нержавеющей стали с неразрезной стенкой, отвечающие всем действующим нормам, с обязательным использованием прокладки **C**, прилагаемой в комплекте, между патрубком **A** и шлангом **E**.



Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его длина не превышала 2 метров; убедитесь, чтобы шланг нигде не соприкасался с подвижными деталями и не сдавливался.

4.1 Подключение к сжиженному газу



Используя регуляторы давления, выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице, приведенной в главе "5.2 Регулировка для сжиженного газа".

4.2 Вентиляция помещений



Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера в соответствии с действующими нормами и расположены так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влаги, возникающих в процессе приготовления пищи: в частности, после продолжительного использования панели рекомендуется открыть окно или повысить скорость вентиляторов, если имеются.

4.3 Отвод продуктов сгорания



Отвод продуктов сгорания должен обеспечиваться посредством кожуха, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки или с помощью механической вытяжки. Для установки эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного специалиста, владеющего методикой их выполнения. По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии.



5. Регулировка для различных типов газа



Перед выполнением следующих операций прибор не должен быть вставлен в мебель и не должен находиться под напряжением.

Данная варочная панель испытана для газа метан G20 (2H) под давлением 20 мбар.

Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух.

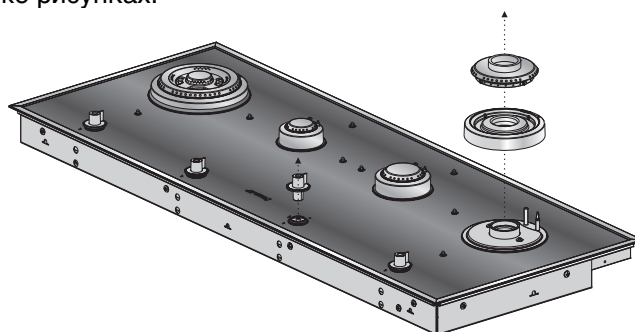
Для замены форсунок и регулировки конфорок необходимо снять панель, как описано в следующем пункте.

5.1 Снятие панели

Снимите все компоненты конфорки, соблюдая порядок действий, обозначенный цифрами на приведенных ниже рисунках:

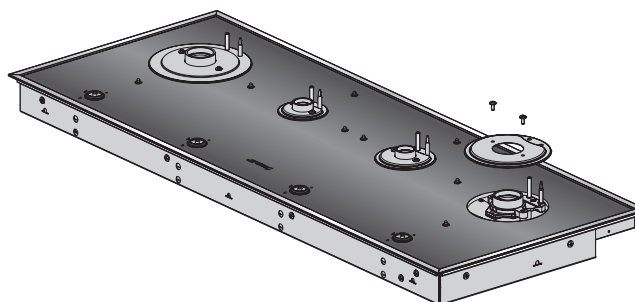
- Извлеките все ручки, потянув их вверх.

- Приподнимите с панели все компоненты конфорок.



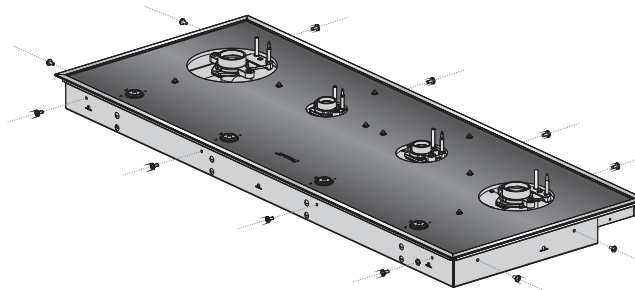
1

- Снимите кюветы со всех конфорок, отвинтив два винта.



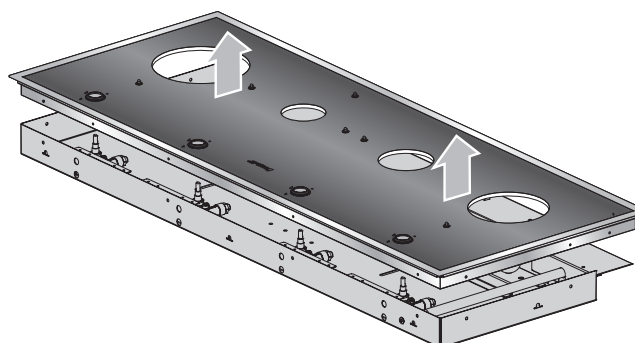
2

- Снимите крепежные винты панели, следя за тем, чтобы снять только винты, указанные на рисунке сбоку.



3

- После снятия всех вышеуказанных компонентов, приподнимите панель и переместите ее вверх.



4



Инструкция для установщика

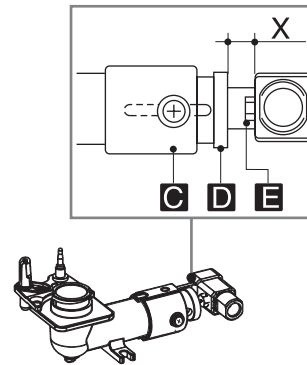
5.2 Регулировка для сжиженного газа

Отвинтите винт “С” и задвиньте вниз регулятор воздуха “D”.

С помощью ключа на 7 мм отвинтите форсунку **E** и замените ее на нужную, следуя указаниям, приведенным в таблице по газу используемого типа. Момент затяжки форсунки не должен превышать **3 Нм**.

Отрегулируйте подачу воздуха, сдвигая регулятор **D** до достижения расстояния “X”, приведенного в таблице в пункте “5.4 Регулировка первичного воздуха”.

Заблокируйте регулятор **D**, завинтив винт **C**.



Конфорка	Производительность по теплу номинальная (кВт)	Сжиженный газ – G30/G31 30/37 мбар				
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Перепускной канал мм 1/100	Экономичная мощность (Вт)	Расход, г/ч G30	Расход, г/ч G31
Вспомогательная	1.05	48	30	400	76	75
Полубыстрая	1.7	62	50	450	124	121
Быстрая	3.0	80	32	1050	218	214
Сверхбыстрая	4.2	100	63	1600	305	300



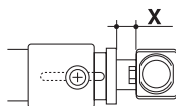
5.3 Регулировка для газа метан

Данная варочная панель испытана для **газа метана G20** (2H) под давлением 20 мбар. Чтобы вернуть варочную панель к работе на этом типе газа, выполните такие же операции, как описаны в пункте 5.2 «Регулировка для сжиженного газа», но выбирая форсунки и регулируя первичный воздух для метана, как указано в приведенной ниже таблице и в пункте 5.5 «Регулировка первичного воздуха».

Конфорка	Производительность по теплу Номинальная (кВт)	Газ метан – G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)
Вспомогательная	1.05	73	400
Полубыстрая	1.7	92	450
Быстрая	3.0	123	1050
Сверхбыстрая	4.2	150	1400

5.4 Регулировка первичного воздуха

Расстояние “X” приведено в миллиметрах.



КОНФОРКА	G20 20 мбар	G30/G31 30/37 мбар
Вспомогательная	0.5	3.5
Полубыстрая	0.5	2
Быстрая	2	3.5
Сверхбыстрая	4	открыто

Для идентификации конфорок на вашей варочной панели обратитесь к рисункам, приведенным в пункте “5.8 Расположение конфорок на варочной панели”.



Инструкция для установщика

5.5 Установка панели на место

Выполните в обратном порядке действия, описанные в инструкциях в пункте “5.1 Снятие панели”.



При установке кювет на место проверьте правильность установки прокладок.

Установите решетки, как описано в главе 7.1 Установка решеток.

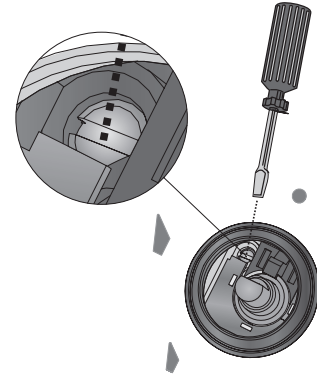
5.6 Регулировка минимального пламени для газа метана

Поставьте все снимавшиеся детали на конфорку и наденьте ручки на стержни кранов подачи газа. Разожгите конфорку и поверните ручку управления в положение минимального пламени.



Снимите ручку управления газовым краном, после чего открутите или закрутите регулировочный винт внутри или сбоку от стержня крана (в зависимости от модели) настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

Поставьте ручку на место и проверьте устойчивость пламени конфорки (при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть).



5.7 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

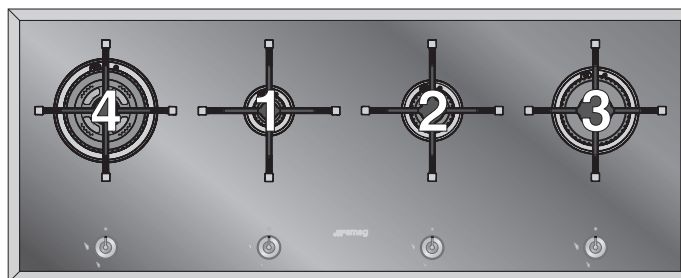
Для регулировки минимального пламени при использовании сжиженного газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, расположенный внутри или сбоку от стержня крана подачи газа (в зависимости от модели).

Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в пункте “5.2 Регулировка для сжиженного газа”.



После регулировки для перехода на тип газа, иной, чем для которого варочная панель проверялась во время технического контроля, замените ярлык, наклеиваемый на защитную крышку прибора, на соответствующий новому типу газа. Этот ярлык находится в пакете с форсунками GPL (G30 – G31).

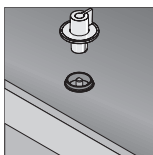
5.8 Расположение конфорок на варочной панели



Тип конфорки

- 1 Вспомогательная
- 2 Полубыстрая
- 3 Быстрая
- 4 Сверхбыстрая

5.9 Смазка газовых кранов



Со временем газовый кран может начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для его внутренней очистки и замены в нем консистентной смазки. **Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом.**



6. Описание органов управления

6.1 Передняя панель

Все органы управления варочной панели собраны на передней панели.

ЗОНА ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



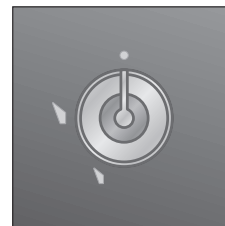
Варочная панель с 4 горелками

ОПИСАНИЕ РУЧКИ

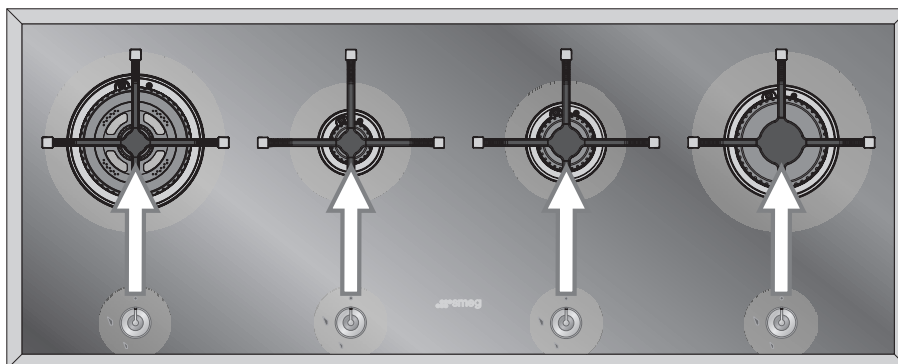
Розжиг осуществляется нажатием и поворотом ручки против часовой стрелки на значок минимального пламени ↺.

Для регулировки пламени поворачивайте ручку в промежутке от максимального (↻) до минимального значения (↺).

Выключение конфорки осуществляется поворотом ручки в положение "0".



СООТВЕТСТВИЕ РУЧЕК И КОНФОРОК





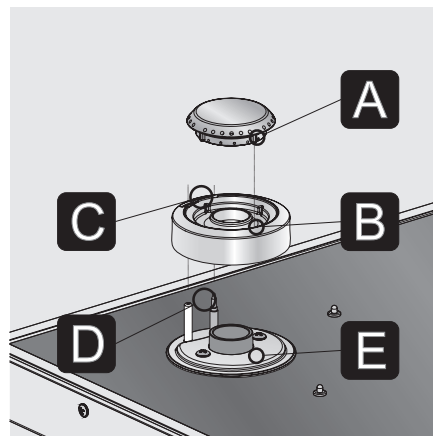
Инструкции для пользователя

7. Использование варочной панели



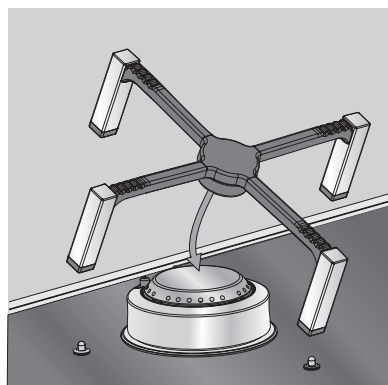
Убедитесь, что крепежные кюветы **Е**, конфорки, короны рассекаателей и решетки правильно установлены.

Выступы **А** корон рассекаателей должны быть вставлены в пазы **В** конфорок. Отверстия **С** проделаны в свечах и термопарах **Д**, имеющихся на варочной панели.



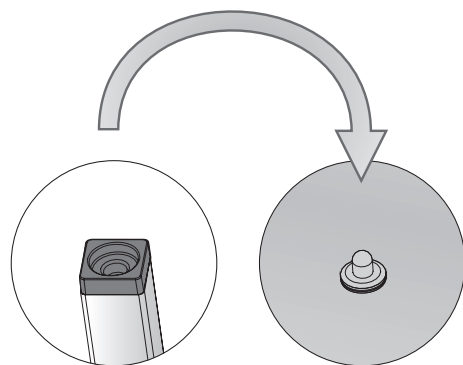
7.1 Установка решеток

Решетки поставляются не вставленными в варочную панель. Для правильной установки каждой решетки на соответствующую конфорку следуйте приведенным ниже инструкциям:

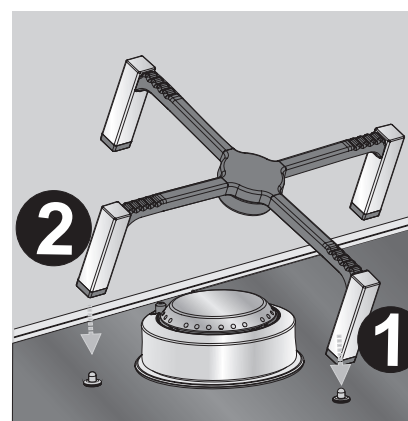


Для обеспечения правильной работы каждая решетка должна быть установлена на соответствующую конфорку.

При установке уделять особое внимание правильному сочетанию различных центральных диаметров решеток с размерами корон рассекаателей.



На концах ножек решеток имеются силиконовые прокладки с центральным отверстием для центрирования соответствующего стопорного штифта, расположенного на варочной панели.

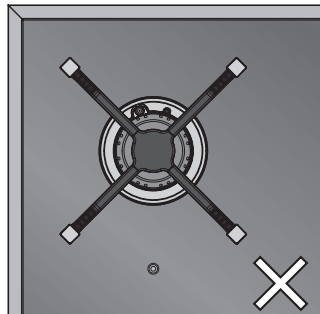


Для установки решетки нужно, прежде всего, отцентрировать стопорные штифты (1) и (2), а затем опустить ее на панель полностью.

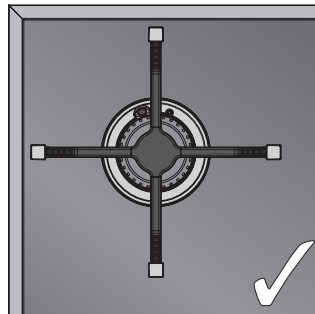
Ножки решеток после установки должны плотно, а не частично прилегать к панели.



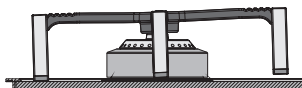
Достаточно убедиться в том, что решетки просто отцентрированы на соответствующих конфорках; если они установлены в приподнятом или наклонном положении, повторите процедуру установки.



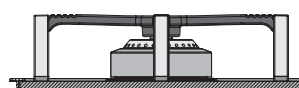
НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

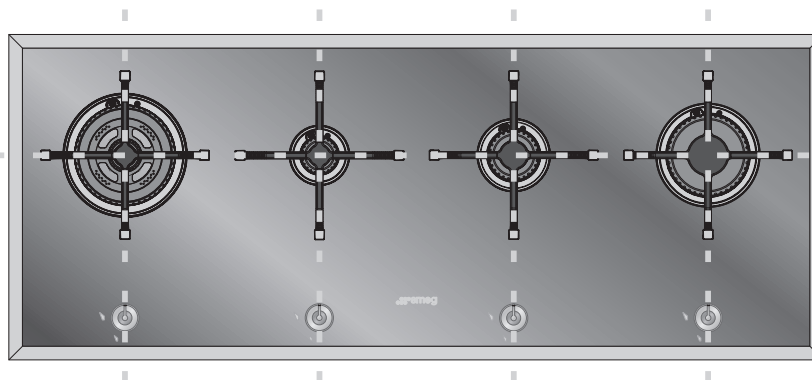


НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

После выполнения описанных выше процедур (для каждой конфорки), вид варочной поверхности будет таким, как показано на рисунке ниже; ножки решеток должны располагаться в соответствии с направлением горизонтальных и вертикальных линий.



Если вы заметите явную неустойчивость кастрюли на варочной поверхности, проверьте, правильно ли установлены решетки.



Инструкции для пользователя

7.2 Розжиг конфорок с предохранительным устройством



Для каждой ручки указана соответствующая конфорка (приведенный рядом пример соответствует передней левой конфорке).

Данная варочная панель снабжена устройством электронного розжига. Достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на значок минимального пламени, пока не будет выполнен розжиг. Удерживайте ручку нажатой в течение примерно 2 секунд, чтобы оставить пламя горящим и включить предохранительное устройство. Может случиться так, что в момент отпускания ручки конфорка погаснет. В этом случае повторите операцию, придержав ручку управления нажатой дольше.



Когда произойдет розжиг конфорки, индикатор соответствующей ручки управления включится, указывая на розжиг этой конфорки. Индикатор на ручке погаснет через несколько секунд после ее поворота в положение "0", либо в случае случайного выключения. Включение и выключение ручки происходит в постепенном режиме.



Если конфорки случайно погаснут, через приблизительно 20 секунд предохранительное устройство перекроет выход газа, даже при открытом кране.

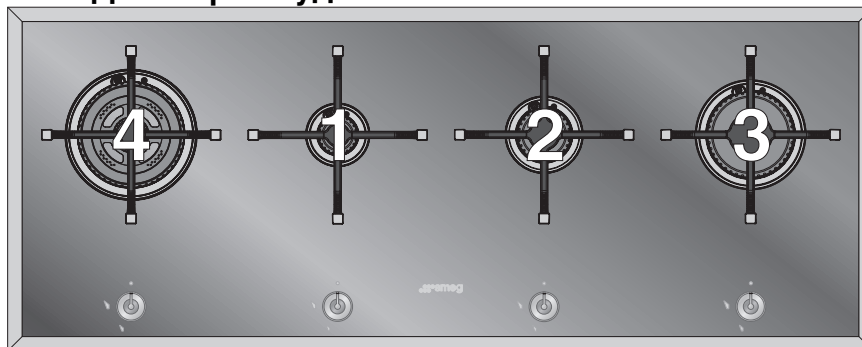
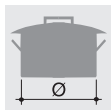
7.3 Практические советы по использованию конфорок

Для повышения эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с плоским дном правильной формы, снабженную крышкой и пропорциональную конфорке (см. пункт «7.5 Диаметр посуды»).

Во время приготовления пищи, во избежание обжигания или повреждения столешницы, всю посуду или жаровни необходимо ставить внутри периметра варочной панели, выдерживая расстояние не менее **5-7 см** от ручки управления.



7.4 Диаметр посуды



КОНФОРКИ Мин. и макс. диаметр (в см)

1 Вспомогательная	7-18
2 Полубыстрая	10-24
3 Быстрая	18-24
4 Сверхбыстрая	20-28



8. Чистка и техническое обслуживание



Перед каждой описанной здесь операцией необходимо отключить электропитание прибора.



Не используйте для чистки прибора струю пара.

8.1 Чистка варочной панели



Чтобы варочная панель хорошо сохранилась, необходимо ее регулярно чистить по окончании каждого использования, после того, как она остынет.

8.1.1 Обычная ежедневная чистка варочной панели

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте **только** специальные средства, не содержащие абразивных веществ или кислот на основе хлора.

Способ применения: налейте средство на влажную тряпку и нанесите на поверхность, аккуратно смойте и протрите мягкой салфеткой или замшей.

8.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Чтобы не повредить поверхности, категорически запрещается использовать металлические губки и острые скребки.

Используйте обычные неабразивные средства, применяя не оставляющие царапин губки и, возможно, деревянные или пластмассовые инструменты.

Тщательно промойте и протрите насухо мягкой тканью или замшей.



8.2 ИНСТРУКЦИИ ПО ЧИСТКЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ ТРАВЛЕННОГО СТЕКЛА

8.2.1 Жиры

Пользоваться мощным средством для посуды и салфеткой из микрофибры.

8.2.2 Разводы и накипи

Использовать *Crema inox* или слегка абразивные кремы; дать подействовать средству в течение нескольких минут и протереть его салфеткой из микрофибры.

8.2.3 Трудноудаляемая накипь

В случае, если использование салфетки из микрофибры не даст желаемых результатов, можно использовать абразивную медную мочалку в сочетании с *Crema inox* или абразивными кремами, легко находимыми в продаже.



Для удаления трудноудаляемой накипи рекомендуется чистка варочной поверхности по окончании каждого приготовления пищи.

8.3 Чистка компонентов



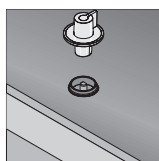
Не используйте для чистки ручек агрессивные средства, содержащие спирт, или средства для чистки стали и стекла, так как они могут повредить ручки.



Приведенные ниже компоненты нельзя мыть в посудомоечной машине.

8.3.1 Ручки

Ручки следует очистить мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, после чего их нужно тщательно протереть насухо. Ручки просто снимаются, для чего их нужно потянуть вверх.



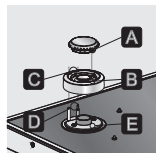


Инструкции для пользователя



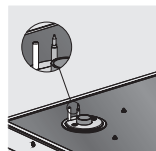
8.3.2 Решетки

Извлеките решетки и очистите их в теплой воде с помощью неабразивного моющего средства, тщательно сняв весь нагар. Снова установите их на варочную панель, следуя инструкциям, приведенным в пункте “7.1 Установка решеток”.



8.3.3 Короны рассекателей

Крышки рассекателей и короны рассекателей выполнены съемными для облегчения их чистки; промойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством для удаления нагара и подождите, пока они **не высохнут полностью**. Штифты **A** конфорки должны быть вставлены в отсеки **B** короны конфорки. Их отверстия **C** вырезаны вместе со свечами и термопарами **D**, имеющимися на панели.



8.3.4 Свечи и термопары

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



914773692/ C