



English, 1



Русский, 14

7HKRO 642 D X RU/HA
7HKRO 642 D Z RU/HA
7HKRO 642 TO B RU/HA
7HKRO 642 TO Z RU/HA
7HKRO 642 TO X RU/HA

Contents

Installation, 2-4

Positioning
Electrical connection

Description of the appliance, 5-6

Control panel
Extendable cooking zones

Start-up and use, 7-10

Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Switching off the cooking zones
Power function
Heating elements
Programming the cooking duration
Timer
Control panel lock
Switching off the hob
"Demo" mode
Practical advice on using the appliance
Safety devices
Practical cooking advice

Precautions and tips, 11

General safety
Disposal

Care and maintenance, 12

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob

Technical description of the models, 13

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

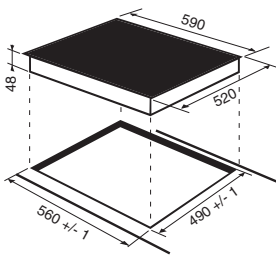
! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

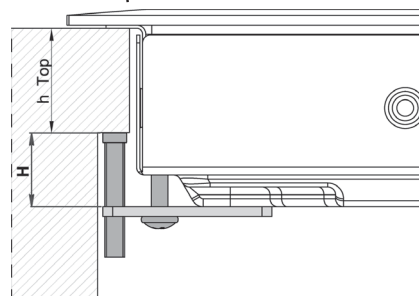
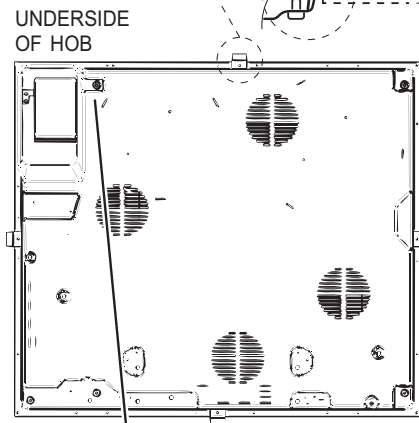
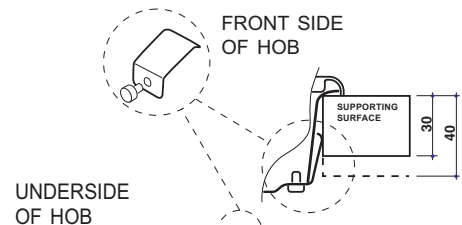
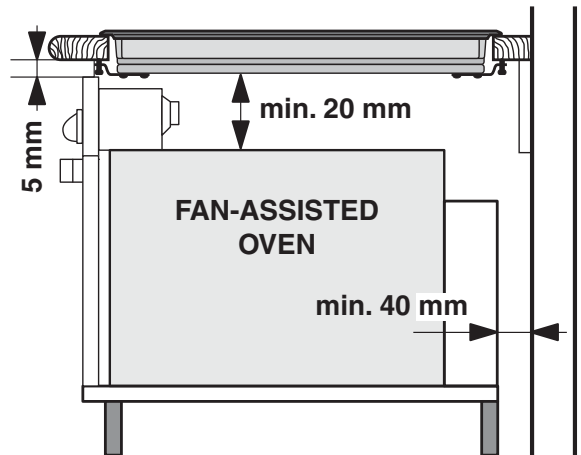
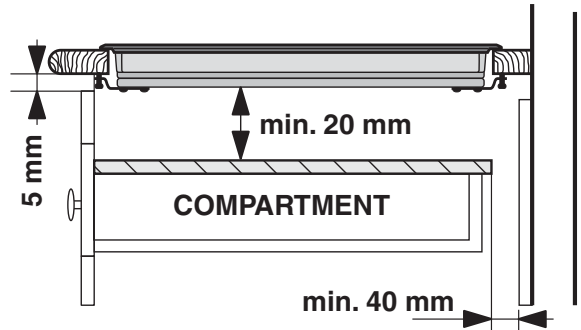
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (see figure):



Ventilation

To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.



Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.

Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 17.5 mm screws
- 40 mm thick: 7.5 mm screws

Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix them in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

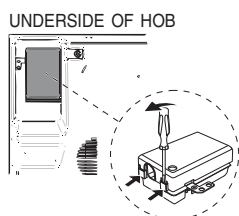
! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Terminal board



On the lower part of the appliance there is a connection box for the different types of electricity supply (the picture is only an indication and is not an exact representation of the purchased model).

Single-phase connection

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⊕ : yellow/green; N: the two blue wires together L: brown and black together

Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 230-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50/60 Hz

Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50/60 Hz		⊕ : yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: brown
230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60Hz		⊕ : yellow/green; N1: blue N2: blue L1: black L2: brown

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

- 400V 3 - N ~ 50/60 Hz

proceed as follows:

! The cable provided is not suitable for the following types of installation.

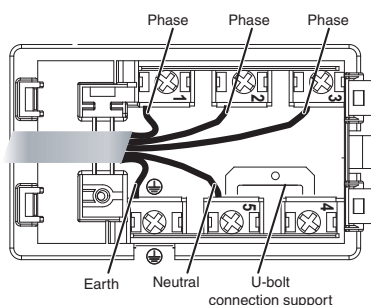
1. Use a suitable supply cable, H05RR-F or higher, with the right dimensions (cable cross section: 25 mm).
2. To open the terminal board, use a screwdriver as a lever under the side tabs of the cover (see *Terminal board picture*).
3. Loosen the cable clamp screw and the terminal board screws in accordance with the type of

connection required and position the connection supports as shown in the following table and diagrams.

4. Position the wires in accordance with the information given in the following table and diagrams and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

Voltage and mains frequency	Electrical connections	Terminal board
400V 3-N ~ 50/60 Hz		Three-phase 400

5. Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw, then put the cover back on.



Three-phase 400

Connecting the electricity supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

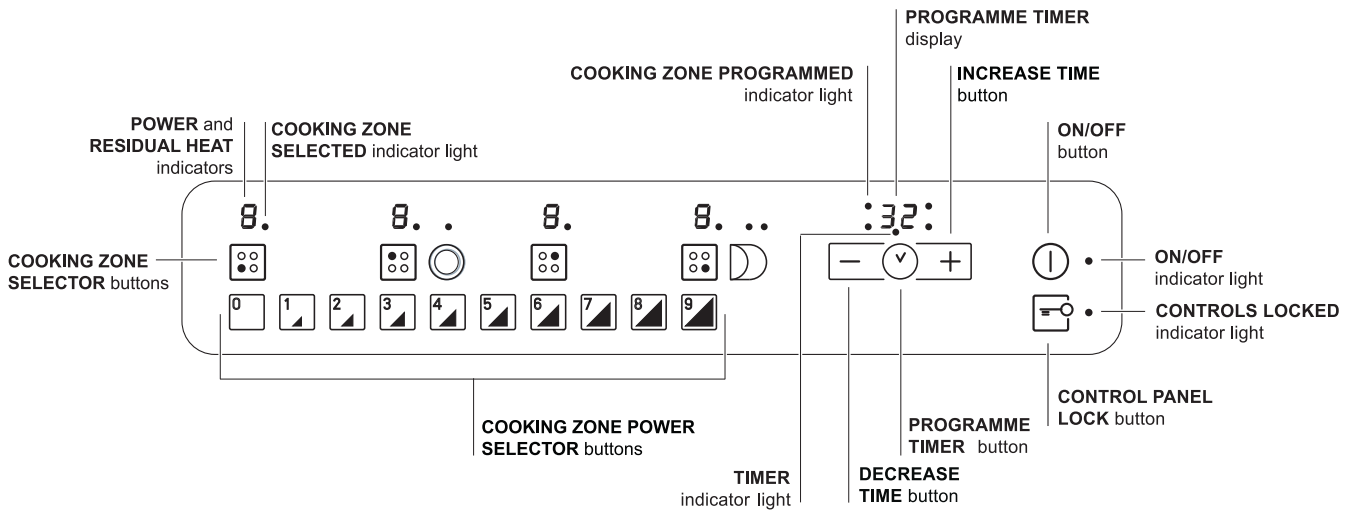
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Description of the appliance

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.

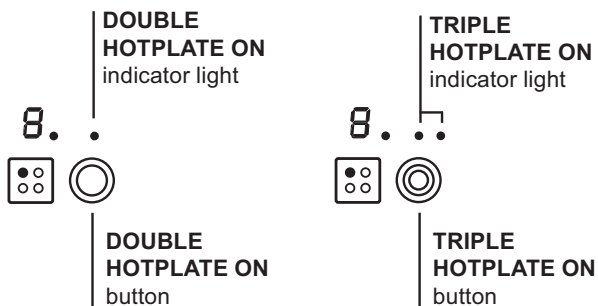


- **INCREASE TIME** button increases the time value set on the timer (*see Start-up and use*).
 - **DECREASE TIME** button decreases the time value set on the timer (*see Start-up and use*).
 - **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
 - **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone.
 - **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
 - **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
 - **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
 - **PROGRAMME TIMER** button controls the cooking programme times (*see Start-up and use*).
 - **PROGRAMME TIMER** display shows which programme has been selected (*see Start-up and use*).
 - **COOKING ZONE PROGRAMMED** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (*see Start-up and use*).
 - **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
 - **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).
 - **COOKING ZONE POWER SELECTOR** buttons switch on the hotplate and control the power (*see Start-up and use*).
 - **TIMER** indicator light shows that the timer has been activated
- ! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the "off mode". The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

Extendable cooking zones

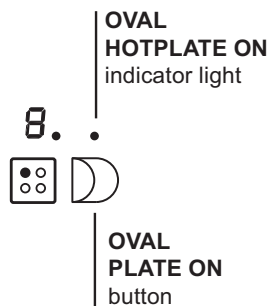
Certain models are fitted with extendable cooking zones. These may be circular or oval and may vary in their extensibility (they may be double or triple hotplates). A list of controls is given below (these controls are only present in models with the extendable cooking zone option).

Circular extendable hotplate



- **DOUBLE HOTPLATE ON** button switches on the double hotplate (see *Start-up and use*).
- **DOUBLE HOTPLATE ON indicator light shows the double hotplate has been switched on.**
- **TRIPLE HOTPLATE ON** button switches on the triple hotplate (see *Start-up and use*).
- **TRIPLE HOTPLATE ON indicator light shows the triple hotplate has been switched on.**

Oval extendable hotplate



- **OVAL HOTPLATE ON** button switches on the oval hotplate (see *Start-up and use*).
- **OVAL HOTPLATE ON indicator light shows the oval hotplate has been switched on.**


Start-up and use

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.


! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

! If the **-** or **+** button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly through the power levels and timer minutes.

Switching on the hob


To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button  and a power adjustment device consisting of power level selector buttons between the values of 0 and 9.



- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level using the power level selector buttons between 0 and 9.


Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selector button  and:

- Press power level selector button 0: this immediately returns the power setting to 0 and the cooking zone switches off.

Power function

The power function for the cooking zones may be used to shorten heating-up times. Activate and set the power level for the desired cooking zone  as described in the previous paragraph. Press and hold the selector button corresponding to the desired cooking zone  for at least 2 seconds. The display, the power level indicator, will alternately show the letter "P" and the power level set previously until the desired power level has been

reached. Once this level has been reached, the display will revert to showing the set power level. To deactivate this function, press and hold **-** for at least 2 seconds - the selector button corresponding to the cooking zone on which the  function has been activated; alternatively, select a different power level between 0 and 9 using the power level selector buttons.

Heating elements

Two types of heating element may be installed, depending on the appliance model: halogen and radiant elements.



Halogen elements emit heat via radiation from the halogen lamps they contain.

They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to see the power level instantly.

Radiant elements consist of a series of coils which allow heat to be distributed evenly at the base of the cookware, so that all slow-flame cooking may be performed successfully, for example stews, sauces or reheated dishes.

Programming the cooking duration

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the temperature.
3. Press the  programming button.
4. Set the cooking duration using the **-** and **+** buttons.
5. Confirm by pressing the .


The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.

Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.




Using multiple programmes and the display


If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed

will be switched on.

To display the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly. The times remaining for each hotplate will be shown in a clockwise order, beginning with the front left hotplate.





Changing the programme

1. Press the  button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the  buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the  button.

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the  button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.


Timer


The hob must be switched on.
The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the  programming button until the timer indicator light is illuminated.
2. Set the desired duration using the  and  buttons.
3. Confirm by pressing the  button.


The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.






To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the  button to switch the appliance off. If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

“Demo” mode

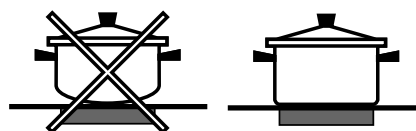
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the  and  buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the  and  buttons and press the  button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

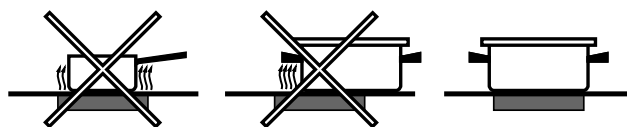
To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

Practical advice on using the appliance

- To obtain the best results from your hob:
- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the indicator light is flashing, it may indicate:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Residual heat indicators

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator. This indicator signals which cooking zones are still at a high temperature. If the power display

shows **H**, the cooking zone is still hot. It is possible, for example, to keep a dish warm or melt butter or chocolate. As the cooking zone cools, the power display will show **h**. The display switches off when the cooking zone has cooled sufficiently.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and **F** appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0". For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.




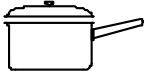
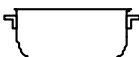


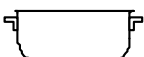
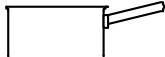
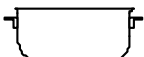
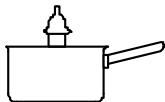

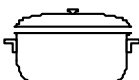

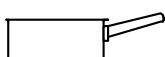
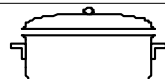
Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	9	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
	8	 Grilling	 Boiling
High-flame cooking	7	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	5	 Slow thickening (dense juices)	
	4	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	3	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	2	 Chocolate sauce	 Keeping food hot

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.

- 1275/2008 stand-by/off mode.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and

aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.

- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not look at the halogen lamps in the cooking zones for long if they are present.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal



- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus. After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

This table provides a model-by-model list of the energy absorption values, type of heating elements and diameters of each cooking zone.

GB

Hobs	7HKRO 642 D X RU/HA 7HKRO 642 D Z RU/HA		7HKRO 642 TO B RU/HA 7HKRO 642 TO Z RU/HA 7HKRO 642 TO X RU/HA	
Cooking zone	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)
Back Left	HD 2200/1000	210/140	HT 2300/1600/800	230/180/120
Back Right	H 1400	160	H 1200	145
Front Left	H 1200	145	H 1200	145
Front Right	HD 1700/700	180/120	HO 2400/1500	170x260
Total power	6500		7100	

Key:

H = single highlight

HO = oval highlight

HD = double highlight

HT = triple highlight



AIO 77

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS



English, 1



Русский, 14

7HKRO 642 D X RU/HA
7HKRO 642 D Z RU/HA
7HKRO 642 TO B RU/HA
7HKRO 642 TO Z RU/HA
7HKRO 642 TO X RU/HA

Содержание

Монтаж, 15-17

Расположение
Электрическое подключение

Описание изделия, 18-19

Панель управления
Расширяющиеся варочные зоны

Включение и эксплуатация, 20-23

Включение варочной панели
Включение варочных зон
Выключение варочных зон
Функция power
Нагревательные элементы
Программирование продолжительности приготовления
Таймер
Блокировка управлений
Выключение варочной панели
Modalita Режим «demo»
Практические советы по эксплуатации изделия
Защитные устройства
Практические советы по приготовлению блюд

Предосторожности и рекомендации, 24

Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 25

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Порядок демонтажа варочной панели

Техническое описание модели, 26

Монтаж

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

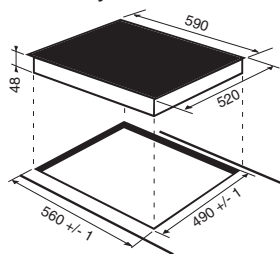
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

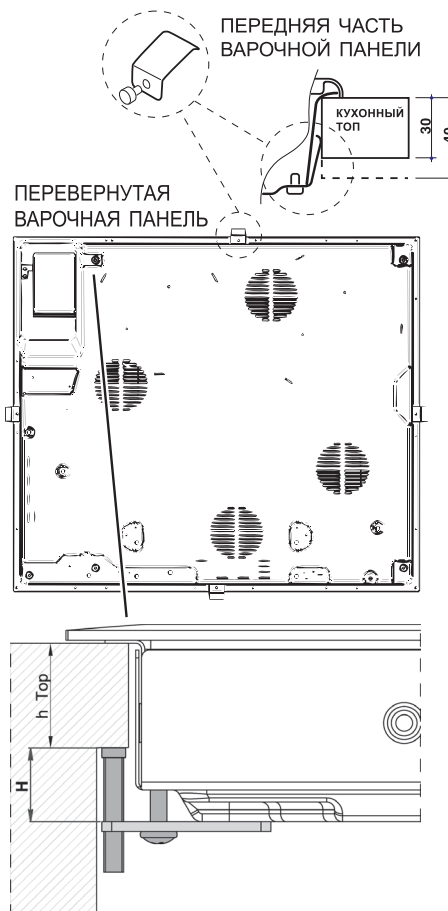
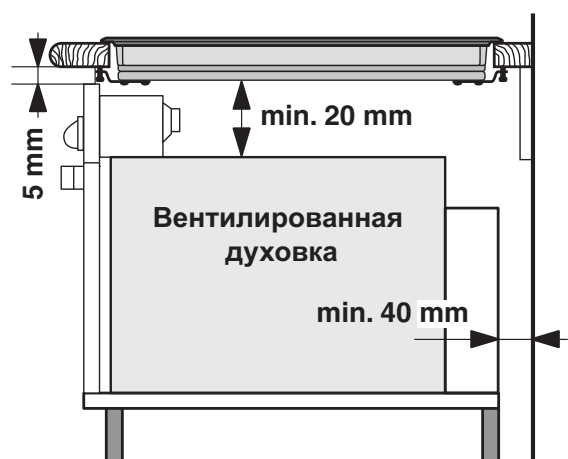
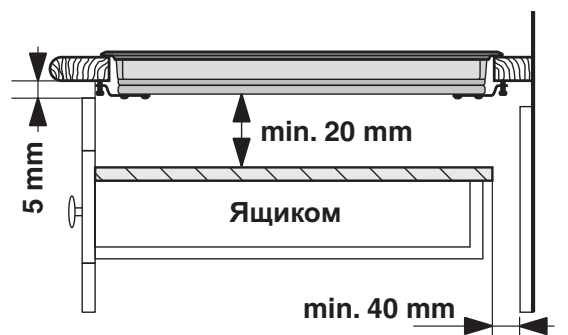
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией;
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: при необходимости установите между варочной панелью и посудомоечной машиной герметичную разделительную вставку;
- в зависимости от модели варочной панели, которую вы устанавливаете (см. *схемы*), размеры ниши в кухонном модуле должны быть следующими:



Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание перегрева прилегающих поверхностей варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки;



- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.

Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровной поверхности.

Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменению характеристик и эксплуатационных качеств варочной панели.

Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

- толщина 30 мм: длина винта 17,5 мм;
- толщина 40 мм: длина винта 7,5 мм;

Порядок крепления изделия:

1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочной панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняйте и слегка нажмите в центр вплоть до идеального прилегания варочной панели к поверхности кухонного топа.
3. для варочных панелей с боковыми профилями: вставив варочную панель в нишу кухонного модуля, вставьте 4 крепежных крюка (каждый со своим штифтом) по нижнему периметру варочной панели, закручивая их длинными острыми болтами до тех пор, пока стекло не будет плотно прилегать к кухонному топу.

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

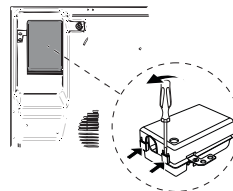
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

! Электрическое подключение варочной панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Клеммная колодка

ПЕРЕВЕРНУТАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



В нижней части изделие оснащено колодкой для подсоединения разных видов электропитания (рисунок приводится для примера и может не соответствовать модели вашего изделия).

Монофазное соединение

Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание. Подсоедините провода в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
230-240В 1+N ~ 220-240В 1+N ~ 50/60 Гц		⏏: желто-зеленый; N: 2 синий провода вместе на L: коричневый вместе с черным

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

- 400В - 2+N ~ 50/60 Гц
- 220-240В 3 ~ 50/60 Гц
- 230-240В 3 ~ 50/60 Hz
- 400В - 2+2N ~ 50/60 Гц

Разделите провода и подсоедините проводники в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
400В -2 +N ~ 50/60 Гц 230-240В 3 ~ 220-240В 3 ~ 50/60 Гц		⏏: желто-зеленый, N: 2 синий провода вместе на L1: черный L2: коричневый
400В -2 +2N ~ 50/60 Гц		⏏: желто-зеленый; N1: синий N2: синий L1: черный L2: коричневый

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

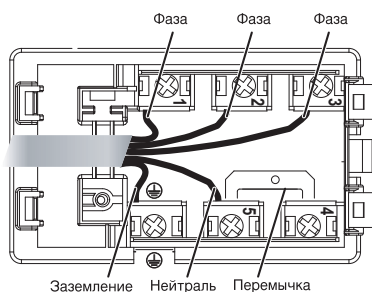
- 400В 3 - N ~ 50/60 Гц
- выполните следующее:

! Возможны прилагающийся сетевой кабель нельзя использовать для такого типа монтажа.

1. Используйте надлежащий сетевой кабель типа H05RR-F или с большим значением, надлежащего размера (сечение кабеля: 25 мм).
2. При помощи отвертки поднимите язычки крышки клеммной колодки и откройте ее (см. *изображение клеммной колодки*).
3. Отвинтите прижимной винт провода и винты зажимов, соответствующих типу необходимого соединения, затем установите соединительные перемычки согласно таблице и приведенным ниже схемам.
4. Расположите проводники согласно таблице и приведенным ниже схемам и подсоедините их, до упора закрутив все винты зажимов.

Типовое напряжение и частота сети	Электропитание	Зажимная коробка
400В 3-N ~ 50/60 Гц		Трехфазный 400

5. Зафиксируйте сетевой кабель в специальном кабельном сальнике и закройте крышку.



Трехфазное 400

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

В случае прямого подключения изделия к сети необходимо установить между изделием и электрической сетью многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

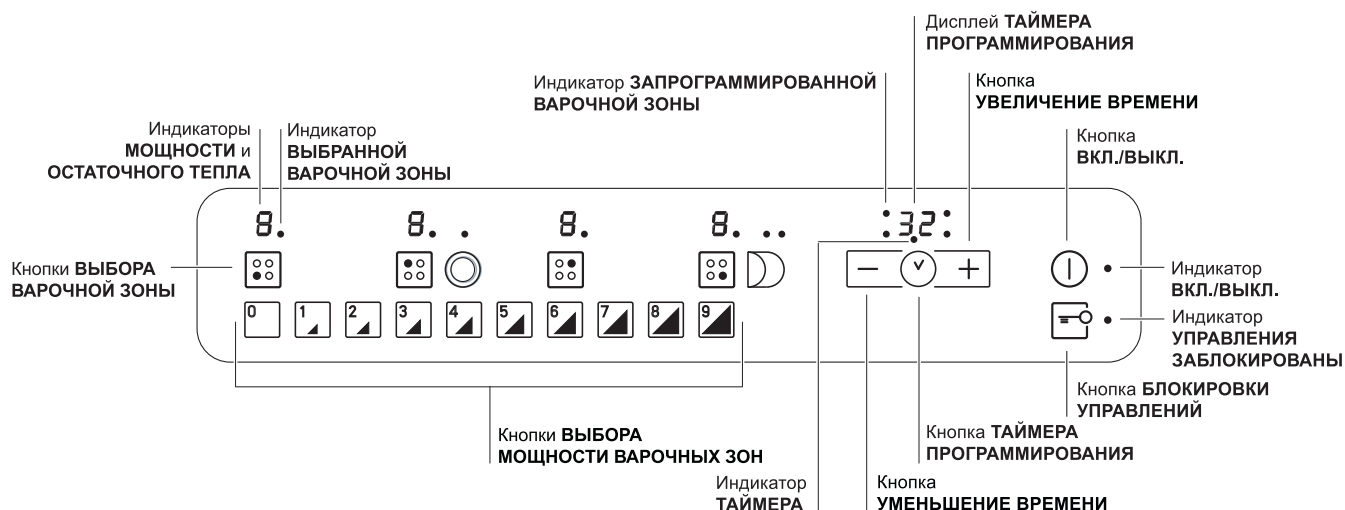
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

Описание изделия

RS

Панель управления

Панель управления, описание которой приводится ниже, служит только в качестве примера: она может не в точности соответствовать Вашей модели.



- Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для увеличения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
 - Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для уменьшения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
 - Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настройки ее функции.
 - Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для выбора нужной варочной зоны.
 - Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
 - Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
 - Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
 - Кнопка **ТАЙМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ** служит для настройки продолжительности приготовления (см. Включение и эксплуатация).
 - Дисплей **ТАЙМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ**: показывает различные настройки программирования (см. Включение и эксплуатация).
 - Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ**: показывают варочные зоны после запуска программирования (см. Включение и эксплуатация).
 - Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ** служит для защиты управления варочной панели от случайных изменений (см. Включение и эксплуатация).
 - Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (см. Включение и эксплуатация).
 - Кнопки **ВЫБОР МОЩНОСТИ ВАРОЧНЫХ ЗОН** служат для включения варочной зоны и регуляции мощности нагрева (см. Включение и эксплуатация).
 - Индикатор **ТАЙМЕР** показывает, что таймер включен
- ! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 2-х минут не производится никаких действий после выключения индикаторов остаточного тепла и вентилятора (если они присутствуют), изделие автоматически переходит в режим «ВЫКЛ.». Возврат изделия в рабочий режим производится кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.**

Расширяющиеся варочные зоны

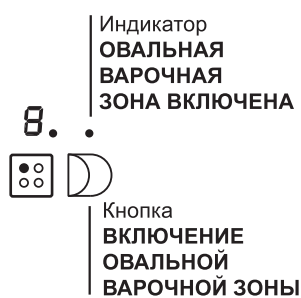
В некоторых моделях имеются расширяющиеся варочные зоны. Они могут быть разной формы (круглой или овальной) и различного радиуса расширения (двойная или тройная варочная зона). Ниже приводится описание соответствующих управлений, имеющихся только в моделях, оснащенных этими функциями.

Круглая расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОИНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения двойной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ДВОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что двойная варочная зона включена.
- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ТРОИНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения тройной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТРОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что тройная варочная зона включена.

Овальная расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ОВАЛЬНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения овальной варочной зоны (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ОВАЛЬНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что овальная варочная зона включена.

Включение и эксплуатация


RS

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.


! Через несколько секунд после подсоединения варочной панели к сети электропитания включается короткий звуковой сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.

! При длительном нажатии на кнопки $-$ и $+$ происходит быстрая смена уровней мощности и минут таймера.

Включение варочной панели


Включите варочную панель, нажав кнопку  примерно на одну секунду.

Включение варочных зон

Каждая зона варочной включается при помощи кнопки  и регулятора мощности, состоящего из кнопок выбора мощности от 0 до 9.



- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную мощность при помощи кнопок выбора мощности от 0 до 9.


Выключение варочных зон

Для отключения варочной зоны выберите ее при помощи соответствующей кнопки  и затем:

- Нажмите кнопку выбора мощности 0: мощность немедленно уменьшится до 0, и данная зона варочной панели отключится.

Функция power

Для ускорения нагрева варочных зон можно использовать функцию power. Включите и настройте мощность нужной варочной зоны , как описано в предыдущем параграфе. Нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора нужной варочной зоны . На дисплее попеременно будет показываться индикатор мощности, буква «P» и ранее заданное значение уровня мощности в течение всего времени, необходимого для достижения заданного уровня мощности. По достижении заданного уровня

мощности на дисплее опять будет показываться заданный уровень мощности. Для отмены этой функции нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора варочной зоны, для которой была включена функция , или же задайте другой уровень мощности при помощи кнопок настройки мощности от 0 до 9.

Нагревательные элементы

В зависимости от модели вашей варочной панели она может быть укомплектована нагревательными элементами двух видов: галогенными и спиральными.



Галогенные элементы передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы.

Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление, мгновенная визуализация мощности.

Спиральные нагревательные элементы состоят из нескольких спиральных сопротивлений, обеспечивающих однородное распределение тепла по всему дну посуды для оптимального приготовления любых блюд на медленном огне: рагу, соусы или для разогревания готовых блюд.

Программирование продолжительности приготовления

! Можно одновременно настроить все варочные зоны на приготовление от 1 до 99 минут.

1. Выбрать варочную зону при помощи соответствующей кнопки выбора.
2. Настроить температуру варочной зоны.
3. Нажать кнопку программирования .
3. Настроить нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок $-$ и $+$.
4. Подтвердить настройки при помощи кнопки .

Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По завершении заданного приготовления раздается звуковой сигнал (в течение 1 минуты), и варочная зона выключается.


Повторите вышеописанную операцию для каждой варочной зоны, которую требуется запрограммировать.

Визуализация в случае программирования





нескольких варочных зон

В случае программирования одной или нескольких варочных зон на дисплее показывается отсчет времени варочной зоны, на которой приготовление ближе всего к завершению, с указанием ее положения соответствующим мигающим индикатором. Индикаторы других запрограммированных варочных зон остаются включенными.


Для визуализации оставшегося времени приготовления остальных запрограммированных

варочных зон нажмите несколько раз кнопку : на дисплее последовательно и по часовой стрелке будет показано время всех запрограммированных варочных зон, начиная с левой передней.

Изменение программирования





1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока не будет показано время варочной зоны, которое требуется изменить.
2. При помощи кнопок  и  задайте новую продолжительность.
3. Подтвердите настройку при помощи кнопки .

Для отмены программирования выполните описанные выше операции. В пункте 2 нажмите

кнопку : продолжительность станет постепенно убывать вплоть до выключения 0. Программирование будет обнулено, и дисплей выйдет из режима программирования.


Таймер


Варочная панель должна быть включена. Таймер служит для настройки продолжительности приготовления вплоть до 99 минут.

1. Нажмите кнопку программирования  до тех пор, пока не загорится индикатор таймера.
2. Настройте нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .
3. Подтвердите настройку при помощи кнопки . Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал (на 1 минуту).

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочной панели можно заблокировать ее управления во избежание

случайного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.). При помощи кнопки  управления блокируются, и индикатор над этой кнопкой загорается.

Для разблокировки управления (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать кнопку  на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.






Выключение варочной панели

Для выключения изделия нажмите кнопку .

Если управления варочной панели были заблокированы, они останутся заблокированными также после повторного включения варочной панели. Для повторного включения варочной панели необходимо сначала разблокировать управления.

Режим «demo»

Можно задать демонстрационный режим, в котором панель управления работает как обычно (включая кнопки программирования), но нагревательные элементы не включаются. Для перехода в режим «demo» варочная панель должна быть включена, а все варочные зоны выключены:

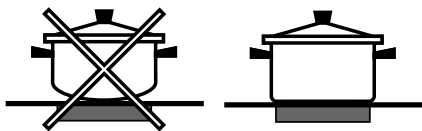
- Нажмите и держите одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ замигают на одну секунду. Отпустите кнопки  и  и нажмите кнопку .
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем включении варочная панель включается в режиме “demo”.

Для отмены этого режима выполните операции в описанном выше порядке. На дисплее появится надпись DE и OF, и варочная панель выключится. При последующем включении варочная панель включается в рабочем режиме.

Практические советы по эксплуатации изделия

Кроме того для больше эффективности варочной панели следует:

- Использовать посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- Использовать посуду с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- Проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды.
- Не следует использовать на данной варочной панели посуду, использованную на газовых конфорках. концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне;

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на ней посуды с размерами, соответствующими данной конфорке. Мигающий индикатор может означать:

- неподходящая посуда
- посуда неподходящего диаметра
- посуда снята с варочной зоны

Индикаторы остаточного тепла

Каждая варочная зона укомплектована сенсором остаточного тепла. Этот индикатор показывает варочные зоны, еще сохранившие опасное тепло.

Если дисплей мощности показывает **H**, данная варочная зона еще горячая. Например, можно использовать это остаточное тепло для поддержания блюда теплым или для топления масла или шоколада. После охлаждения варочной зоны на дисплее мощности показывается **h**. После полного охлаждения варочной зоны дисплей отключается.

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и на дисплее появляется **F** с мигающим кодом. Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочий режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварийного отключения на дисплее появляется «0».

Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часа работы, передняя левая через 8 часов.

Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1



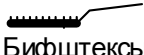
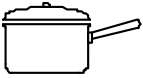
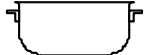



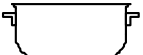
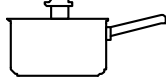

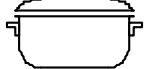


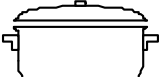
Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

- какой-либо предмет (посуда, столовый прибор и т.д.) находится в зоне управления более 10 секунд.
- утечка жидкости на зону управления;
- при длительном нажатии на кнопку может включиться звуковой сигнал. Устраните причину неисправности для гашения звуковой сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковой сигнал не гасится, и варочная панель выключается.

Практические советы по приготовлению блюд

RS

Приготовление на большом огне	9	 Приготовление под давлением Сковорода	 Фритюр
	8	 Бифштексы	 Варка
Приготовление на среднем огне	7	 Блины	 Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)
	6	 Быстрое загустение (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока	
Приготовление на умеренном огне	5	 Постепенное загустение (густые соусы)	
	4	 Приготовление на пару	 Продолжение приготовления в сковороде после первого выпуска пара
	3	 Приготовление на малом огне (пару)	 Разогревание готовых блюд
Приготовление на самом малом огне	2	 Шоколадный соус	 Поддержание блюд в горячем состоянии

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европейского Сообщества:
- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытой. Встраиваемая варочная панель требует эффективной вентиляции для охлаждения электронных компонентов.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегайте касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочной панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (см. *Включение и эксплуатация*).

- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Если на вашей варочной панели имеются галогенные варочные зоны, не смотрите на них долго.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация



- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спрей для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнений используйте специальный скребок. Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочной панели мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пищи в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.

- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Структура из нержавеющей стали (только в моделях с рамкой)

На поверхности из нержавеющей стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздействовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случайного проливания воды незамедлительно удалите ее.

! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевой рамкой, похожей на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используйте средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:

1. снимите шурупы, крепящие скобы центровочные пружины;
2. ослабьте шурупы крепежных крюков по углам;
3. выньте варочную панель из ниши.

! Не рекомендуется открывать внутренние комплектующие для попытки самостоятельно выполнить ремонт. В случае неисправности обращайтесь в Центр технического обслуживания.

Техническое описание моделей

RS

В этих таблицах для каждой модели указываются значения поглощения электроэнергии, тип нагревательного элемента и диаметр каждой варочной зоны.

Модели варочных панелей	7НКРО 642 D X RU/HA 7НКРО 642 D Z RU/HA		7НКРО 642 TO B RU/HA 7НКРО 642 TO Z RU/HA 7НКРО 642 TO X RU/HA	
	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Варочные зоны				
Задняя левая	HD 2200/1000	210/140	HT 2300/1600/800	230/180/120
Задняя правая	H 1400	160	H 1200	145
Передняя левая	H 1200	145	H 1200	145
Передняя правая	HD 1700/700	180/120	HO 2400/1500	170x260
Общая мощность	6500		7100	

Условные обозначения:

H = одинарная варочная зона "highlight"

HO = овальная варочная зона "highlight"

HD = двойная варочная зона "highlight"

HT = тройная варочная зона "highlight"



АЮ 77

RS