

TEKA



RU Руководство пользователя

JZC SERIE

Cod: 04089CD - 25.03.2020 - Rev. 00



www.teka.com

Модели

JZC 63312 ABN

JZC 64322 ABN

JZC 95314 ABN

JZC 94313 ABN

JZC 96324 ABN

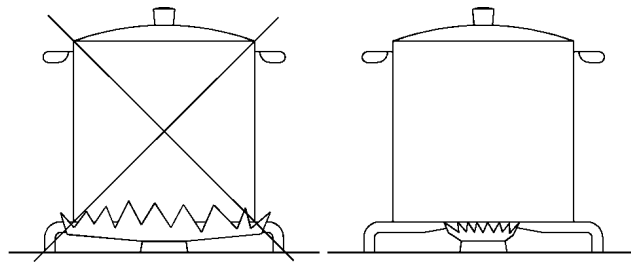
JZC 96342 ABN

ТИП / ТИП: РСЗИ



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

РИС. 1



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

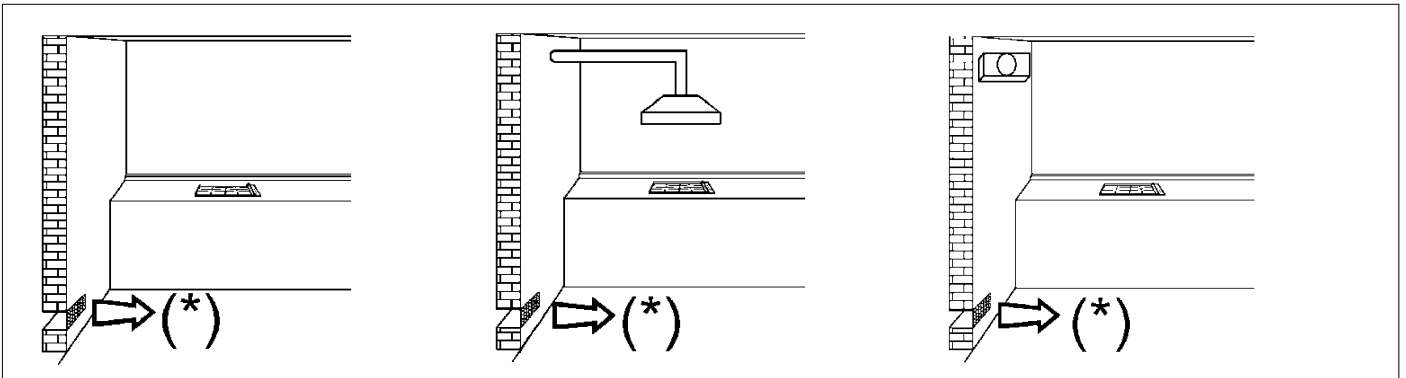


РИС. 2

РИС. 3

РИС. 4

ЧИСТКА

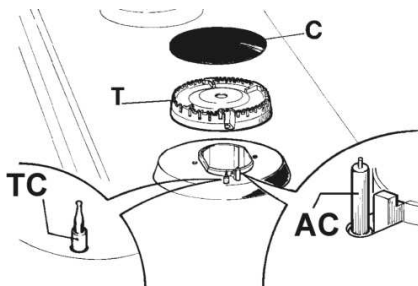


РИС. 5

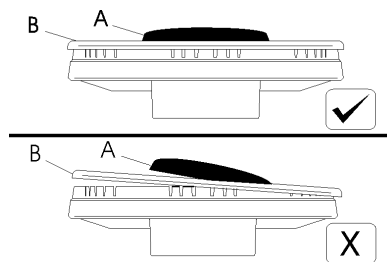


РИС. 6

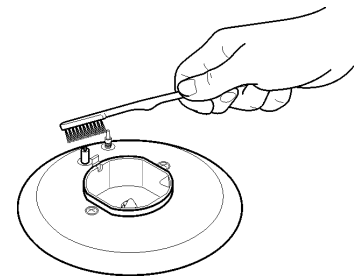


РИС. 7

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

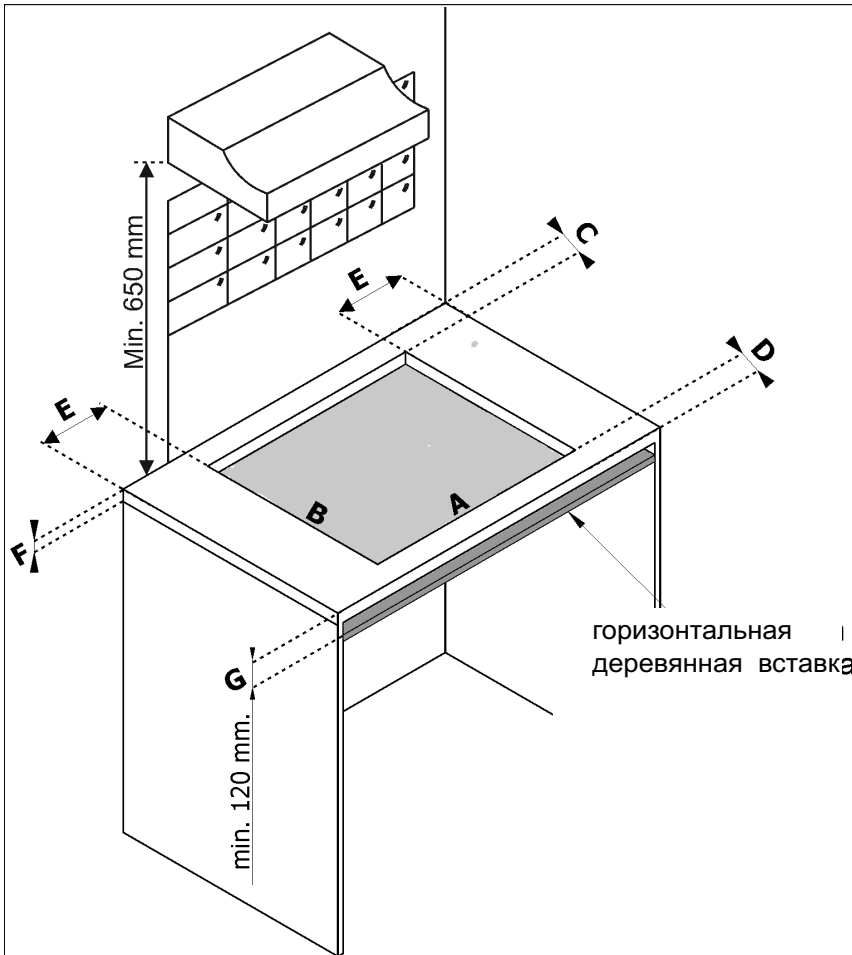


РИС. 8

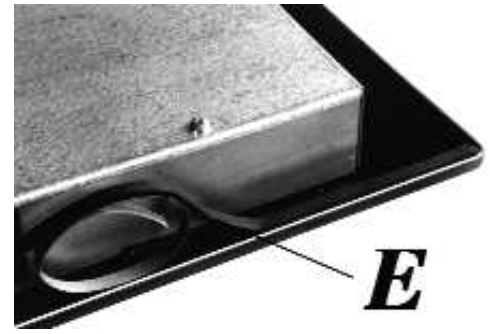


РИС. 9

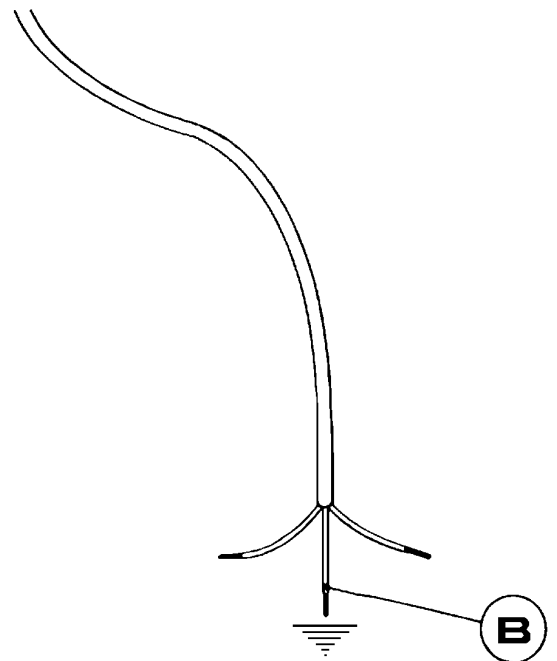


РИС. 10

РАЗМЕРЫ ВСТРОЕННЫЕ (в мм)

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

4 газовых горелки

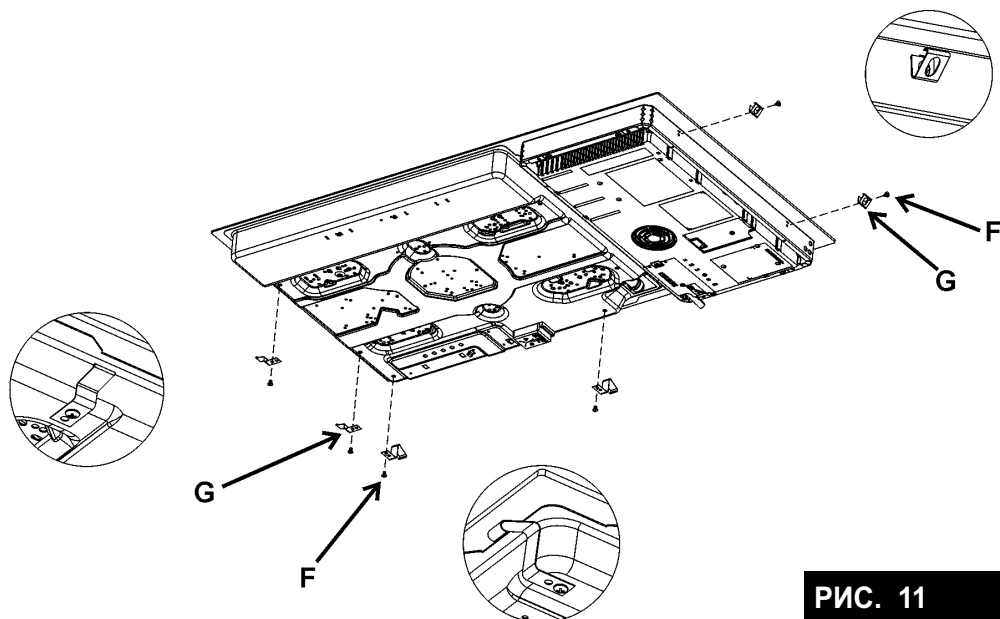


РИС. 11

1 или 2 газовых горелки

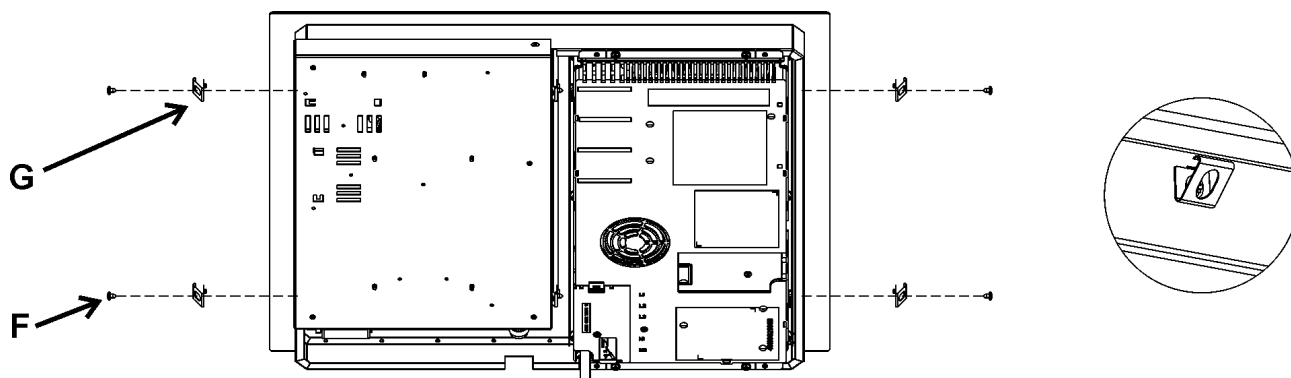
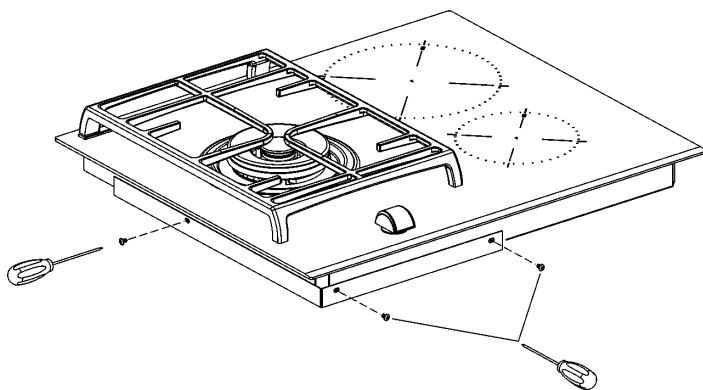


РИС. 12



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

УСТАНОВКА

РИС. 13

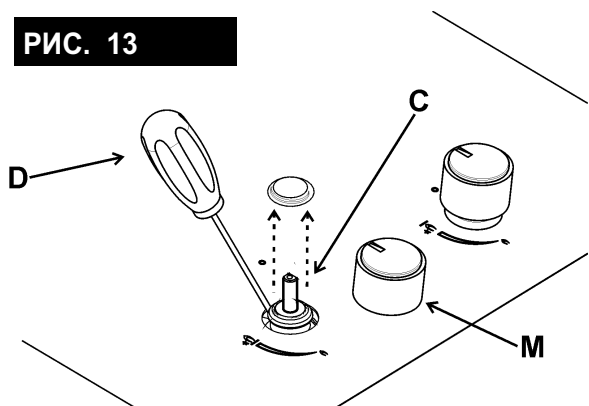
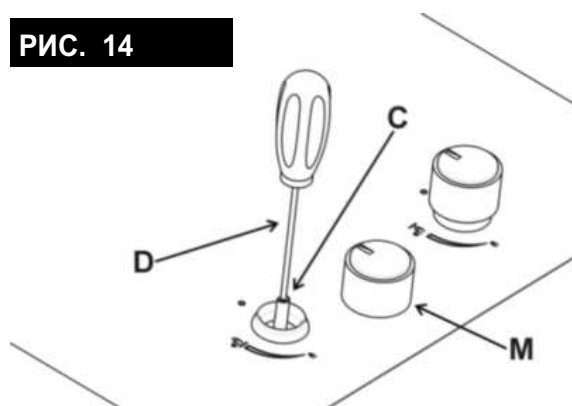


РИС. 14



ПЕРЕНАЛАДКА

РИС. 15

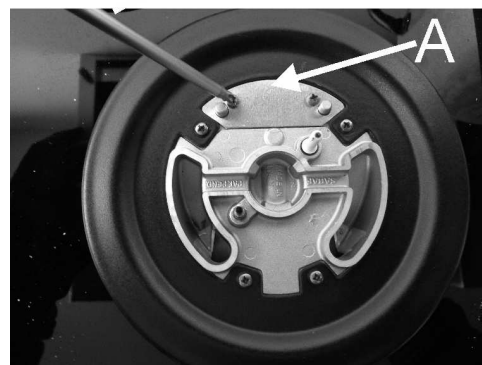
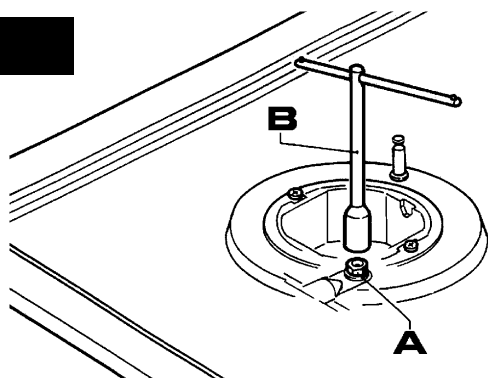
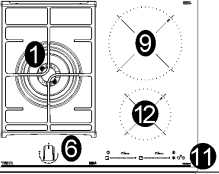
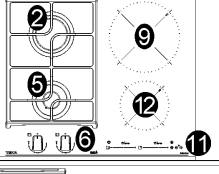
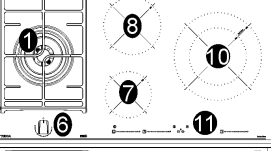
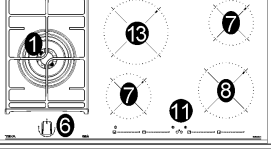
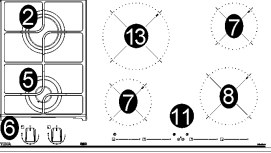
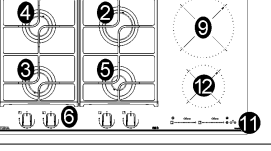
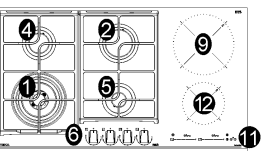


РИС. 16

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

	ΣQ_n GAS-GAZ Природный G20 13 мбар	ΣQ_n GAS-GAZ Сжиженный G30 30 мбар	НАПРЯЖЕНИЕ В~	EEgashob	общая мощность нагревательного элемента
КАТЕГОРИЯ = IIH3+		ЧАСТОТА = 50 Гц			
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	3500 W
	3.80 kW	276 gr/h	220-240	58,0 %	3500 W
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	3.80 kW	276 gr/h	220-240	58,0 %	7200 W
	6.95 kW	505 gr/h	220-240	60,30 %	3500 W
	9.55 kW	694 gr/h	220-240	58,30 %	3500 W



ВНИМАНИЕ: Прибор и доступные части нагреваются во время использования.

При уходе за техникой, избегайте прикосновений к нагревательным элементам.

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

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

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

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

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

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

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

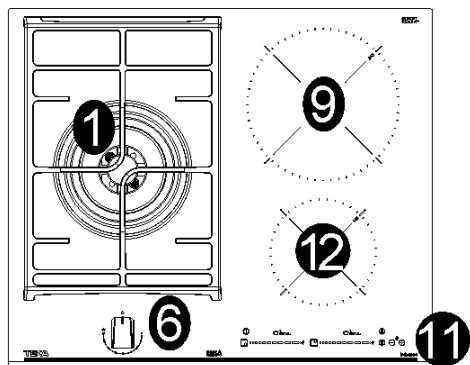
ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Процесс кратковременной варки должен контролироваться непрерывно.



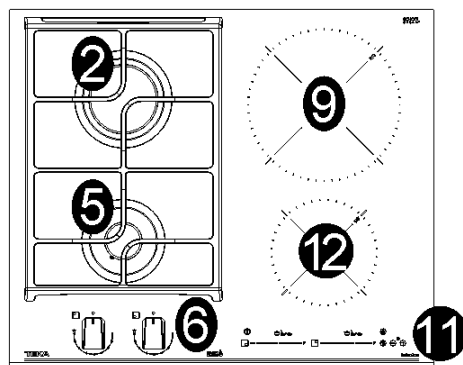
Эта варочная поверхность была разработана для использования только как устройство для приготовления пищи: любое другое использование (например, для отопления помещений) является недопустимым и опасным.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

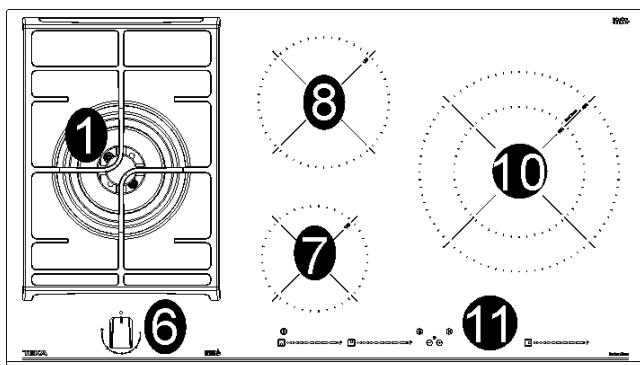
JZC 63312 ABN



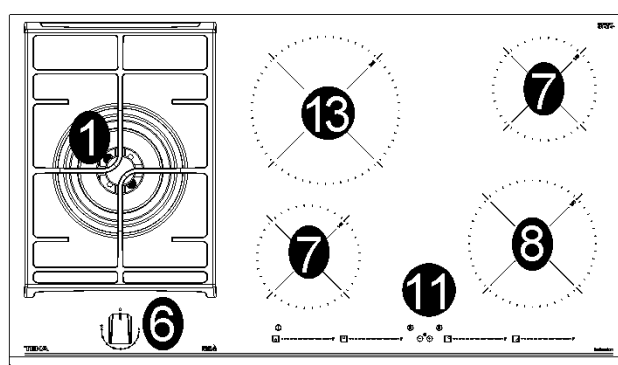
JZC 64322 ABN



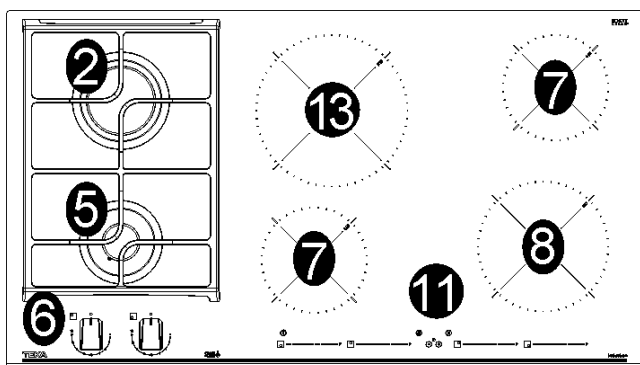
JZC 94313 ABN



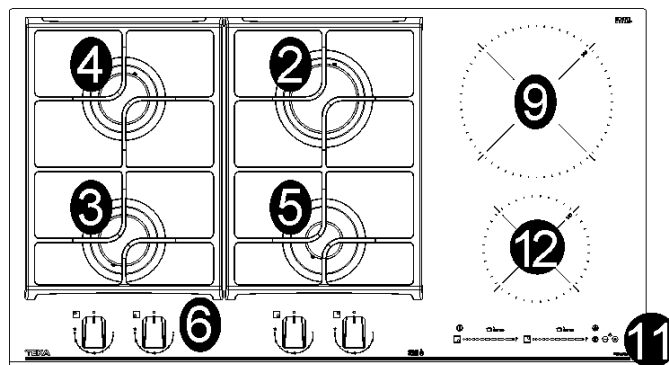
JZC 95314 ABN



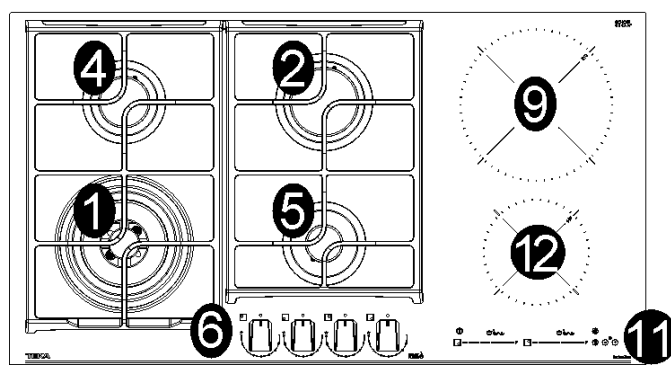
JZC 96324 ABN



JZC 96342 ABN



JZC 96342 B





ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ

В упакованном виде устройство может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида и храниться в закрытых помещениях в соответствии с ГОСТ 15150-69 с защитой от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений.

УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Приборы должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между 10° и 37°С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены).

При условии соблюдения условий хранения срок хранения неограничен.

Срок службы прибора 10 лет при соблюдении предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация устройств, потерявших потребительские свойства, осуществляется в соответствии с действующим законодательством. Для получения дополнительной подробной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

1 Горелка Двойная корона *DCC AFB	4000 кВт
2 Горелка скоростная	2800 кВт
3 Горелка полускоростная	1400 кВт
4 Горелка полускоростная	1750 кВт
5 Горелка вспомогательная	1000 кВт
6 Ручка управления	
7 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 14,5 см	1500 кВт
8 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 18,0 см	2100 кВт
9 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 21,0 см	3000 кВт
10 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 28,0 см	3600 кВт
11 Сенсорное управление	
12 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 14,5 см	1800 кВт
13 Электрический индукционный нагревательный элемент Ø 21,0 см	2300 кВт

***DCC AFB= Воздух внизу**

Эта варочная поверхность предназначена исключительно для использования на кухне: любое другое использование (например, для обогрева помещения) является недопустимым и опасным.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

ВНИМАНИЕ:

Если стекло на варочной панели разбилось:

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

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

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

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

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

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

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

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

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

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требованиям Европейского Directives in силой в отношении:

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

ВАЖНО:

Устройство соответствует положениям подпунктов для европейских директив:

- Постановление (ЕС) 2016/426.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

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

- Автоматический электророзжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку переключателя, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя 9 - рис. 17)

Переключатель имеет 9 позиций, при пошаговом переключении до позиции 1 (минимальной подачи газа) пламя уменьшается.

- Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль

Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 17), пока она не сможет поворачиваться дальше, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше. После возгорания пламени продолжайте удерживать ручку еще около 10 секунд.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. нижеследующую таблицу).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум (маленькое пламя 1 рис. 17).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.
- Используйте сковороды только с плоским дном.

Конфорки	Ø Диаметр посуды (см)
Двойная корона	24 ÷ 26
Быстрая	20 ÷ 22
Полубыстрая	16 ÷ 18
Полубыстрая	16 ÷ 18
Вспомогательная	10 ÷ 14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Включение конфорки с предохранительной термопарой (системой газ-контроль) может осуществляться только тогда, когда ручка находится в положении Максимум (большое пламя – рис. 17).**

- **При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь при помощи спичек.**

- **Не оставляйте прибор без внимания во время использования и следите, чтобы дети не находились возле него. Следите, чтобы ручки кастрюль находились в безопасном положении.**

- **Будьте особенно внимательными при приготовлении блюд с использованием растительного масла и жиров, так как они могут воспламениться.**

- **Перед тем как открыть крышку (если она предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи. Если крышка изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует выключить все конфорки и дать им остыть.**

- **Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки**

- **Не ставьте кастрюли, выходящие за пределы поверхности.**

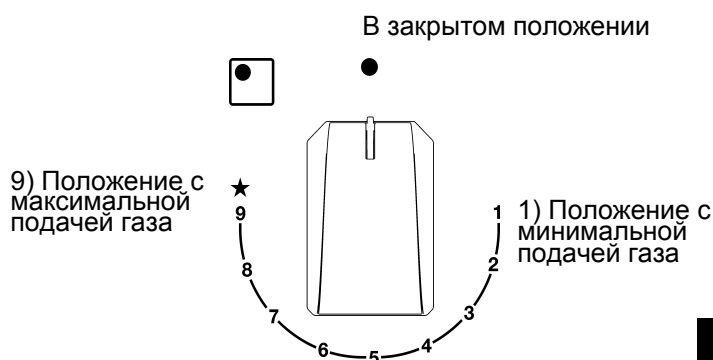





РИС. 17


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ


Техника безопасности:

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

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

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

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

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

УСТАНОВКА

Установка с ящиком для столовых приборов

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

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

Подключение к электросети

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

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

Внимание:



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



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



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



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



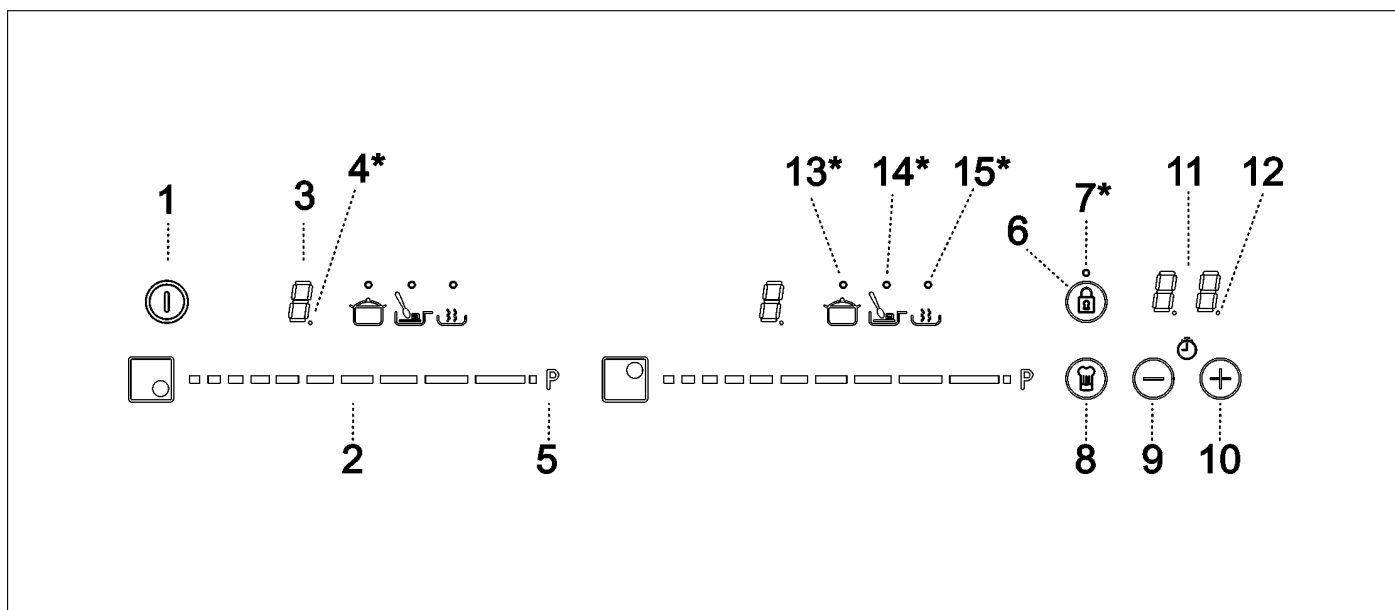
Прежде чем отключать плиту от сети, рекомендуется выключить ее выключателем, подождать примерно 25 секунд, и только потом выдернуть вилку из розетки. Это время необходимо для того, чтобы электронные цепи полностью разрядились, чем устраняется возможность электрического разряда через контакты штепсельной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



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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

индукция 2 элемента



Инструкция по работе с сенсорным управлением

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


***Отображается только во время работы.**

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


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

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.



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

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


ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

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

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

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

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

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

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


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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

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


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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФОРОК

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

Определитель посуды


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

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


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



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


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

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



Функция блокировки

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

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



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

Отключение звукового сигнала

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


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


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

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

Функция мощности

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

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

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

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

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

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

Функция таймера (обратный отсчет часов)

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Установка таймера для конфорки

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

Для этого:

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение запрограммированного времени.

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

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

Отключение часов

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

1 Выберите требуемую конфорку.

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

Функция управления мощностью

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

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

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

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Специальные функции: CHEF (в зависимости от модели)

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

Чтобы активировать специальную функцию в зоне:


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

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

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

Функция KEEP WARM

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


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

Вы можете переопределить функцию в любое

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

Функция MELTING


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

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

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

Функция SIMMERING

Эта функция позволяет вам готовить в режиме тушения.

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

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

Функция отключения для безопасности

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

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



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



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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Предложения и рекомендации

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


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

Таблица 1

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

Номинальная мощность электрических компонентов

индукции 2 элемента

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

индукции 3 - 4 элемента

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Чистка и обслуживание


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

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


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

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

Предупреждение:

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

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

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

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

Экологические соображения

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Энергоэффективность устройства:

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

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

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

Если что-то не работает

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

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют:

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

Слышен гул при приготовлении пищи в индукционных зонах:

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

результате передачи энергии непосредственно на дно контейнера.

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

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

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

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

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

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

На индикаторе одной из конфорок появляется символ - :

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

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

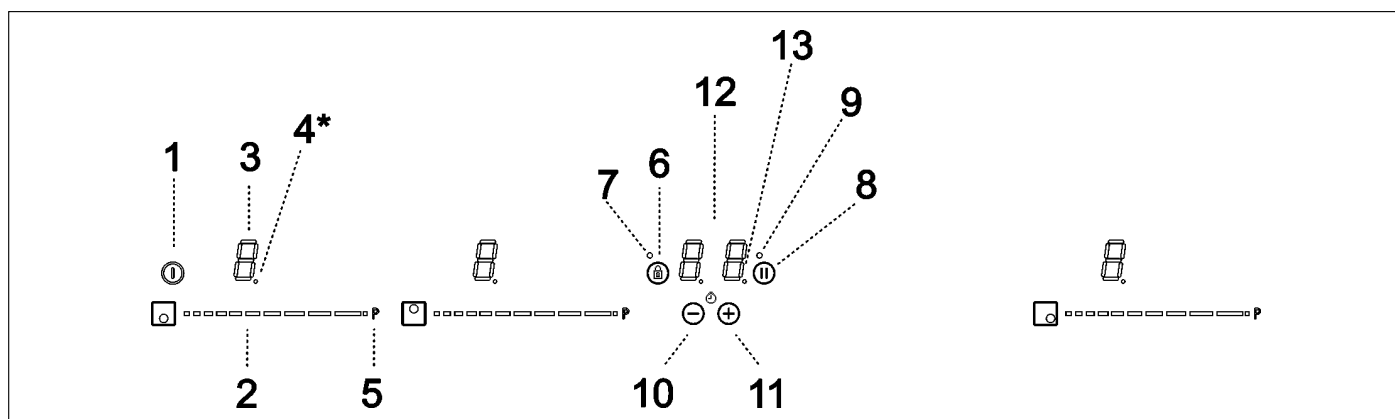
Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.

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

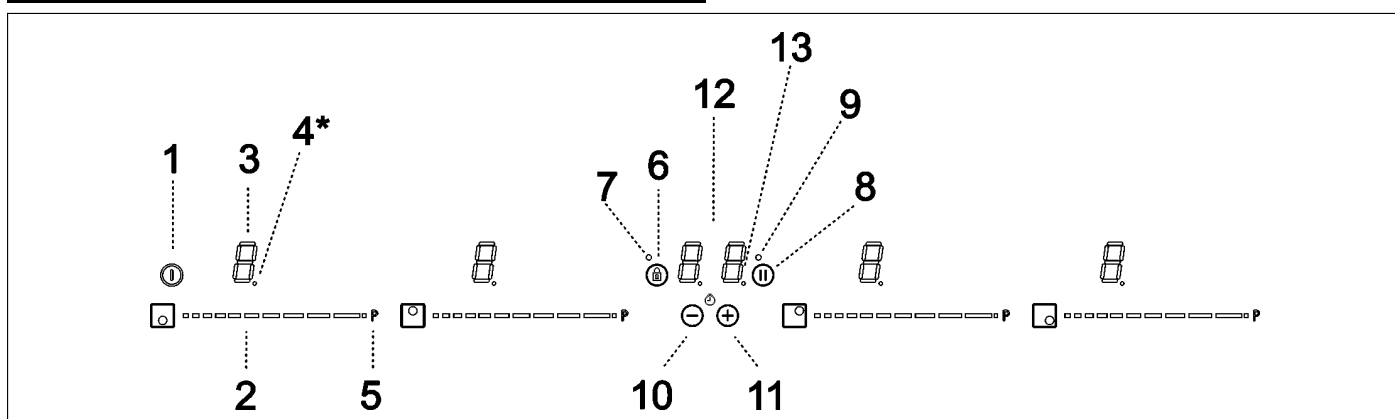
Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

индукция 3 элемента



индукция 4 элемента



Инструкция по работе с сенсорным управлением

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

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


*Отображается только во время работы.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


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

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.



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

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


ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

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

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

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

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

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

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


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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

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


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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФОРОК

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

Определитель посуды


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

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


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



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


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

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



Функция блокировки

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

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



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

Отключение звукового сигнала

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

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



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

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


Функция Stop&Go

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

Включение функции останова.


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


Выключение функции останова.

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

Функция мощности

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

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

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

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

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Функция таймера (обратный отсчет часов)

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

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

Установка таймера для конфорки

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

Для этого:

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение запрограммированного времени.

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

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

Отключение часов

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

1 Выберите требуемую конфорку.

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Функция управления мощностью

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

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

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


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

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

Функция отключения для безопасности

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

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

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


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

Таблица 1

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Если что-то не работает

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

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют:

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

Слышен гул при приготовлении пищи в индукционных зонах:

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

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

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

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

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

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

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

На индикаторе одной из конфорок появляется символ :

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

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

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

На индикаторе одной из конфорок появляется сообщение C85:

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

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

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

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

Сенсорная панель управления определяет, что датчик Пауза и пуск (6) чем-то закрыт и управление варочной панелью невозможно. Удалите предметы или жидкости, в о з м о ж н о нах одя щ и еся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, затем дважды нажмите сенсорную кнопку Пауза и пуск (6) для удаления сообщения и возврата к нормальной работе.

ЧИСТКА

ВАЖНО!

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

2) ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

При обратной установке деталей необходимо строго соблюдать следующие рекомендации:

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

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

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

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

3) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

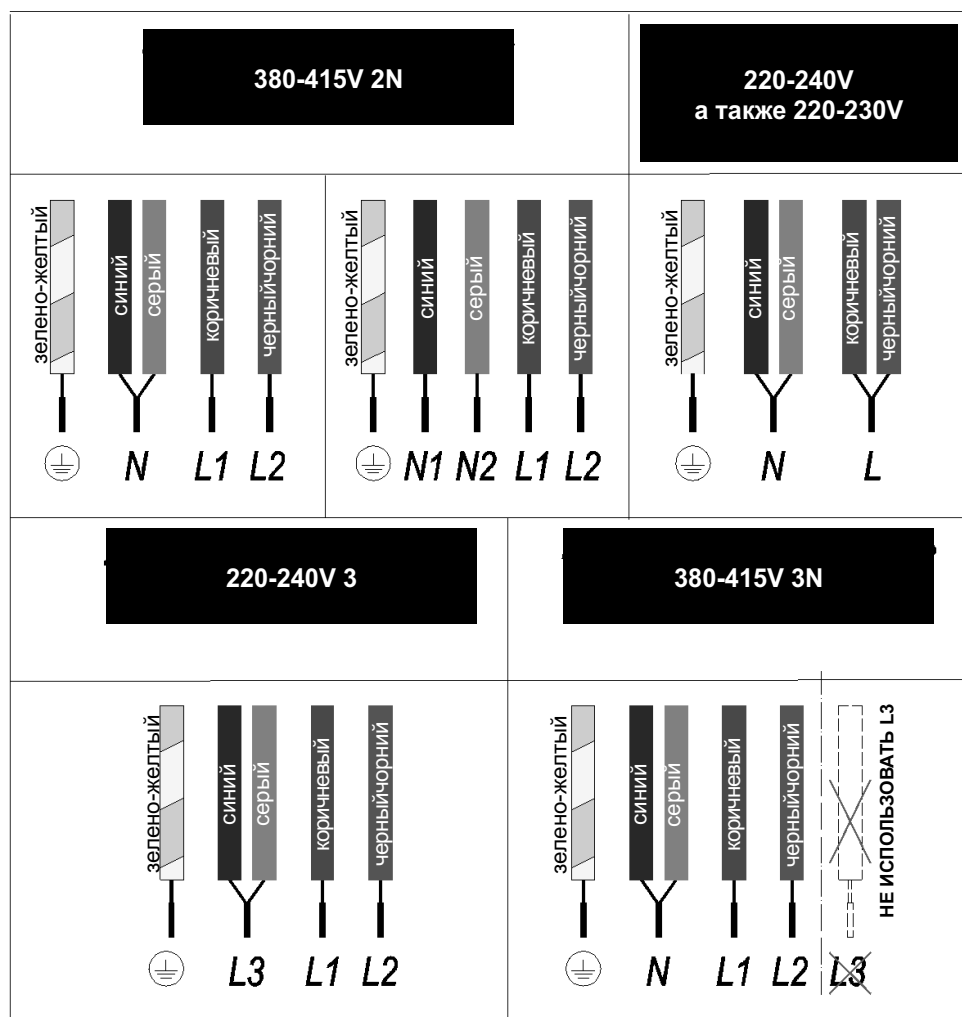
4) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

Схема подключения для моделей 3/4 нагревательных элементов



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

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

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

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

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

5) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

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

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

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

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

6) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

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

ВАЖНО!

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

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

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

7) ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

буква L (фаза) = коричневый провод;

буква N (нейтраль) = синий провод;

символ заземления  = зелено-желтый

провод.

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

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

Если подсоединение производится непосредственно к электросети:

Убедитесь, что эта точка заземлена надлежащим образом

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

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

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

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требованиям Европейского Directives in силой в отношении:

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

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

УСТАНОВКА

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

По окончании регулировки специалист должен восстановить все пломбы.

Конфорки наших приборов не требуют регулировки первичного потока воздуха.

9) КРАНЫ

Регулировка «малого пламени»

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

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

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

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

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

Смазка газовых кранов

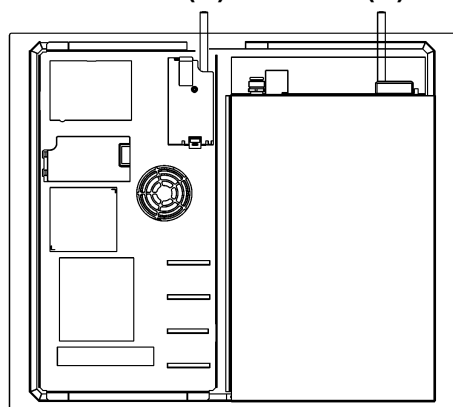
Смазка кранов
Если кран заблокирован, не применяйте силу и обратитесь в Службу Технической поддержки.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

КАБЕЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

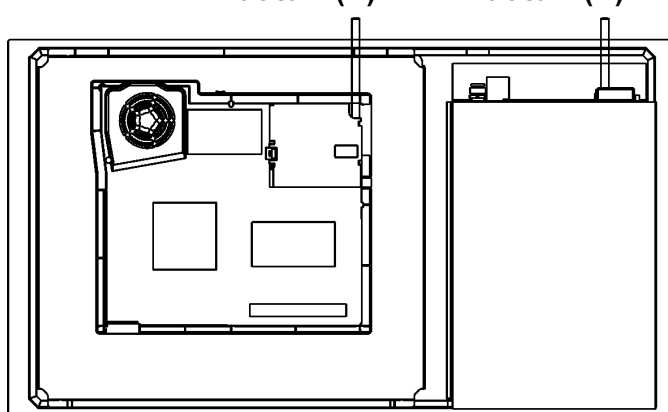
60 см - 1 или 2 газовые горелки

индукционный кабель (А) газовый (В) кабель



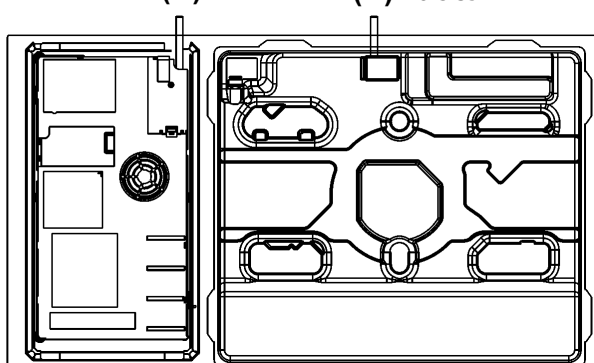
90 см - 1 или 2 газовые горелки

индукционный кабель (А) газовый кабель (В)



90 см - 4 газовые горелки

индукционный кабель (А) газовый (В) кабель



зажим газа

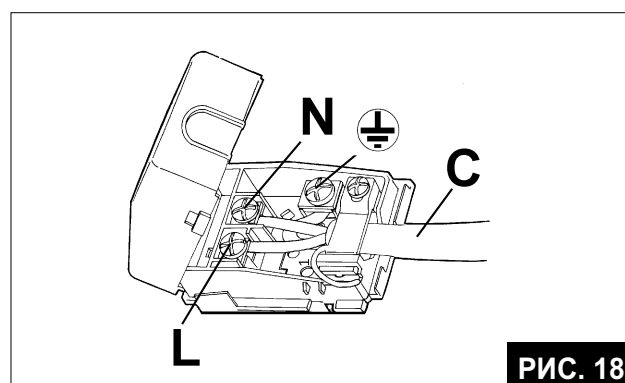


РИС. 18

индукция 2 элемента

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (см рисунок выше)

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

ВНИМАНИЕ!!!

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

индукционный зажим 2 элемента

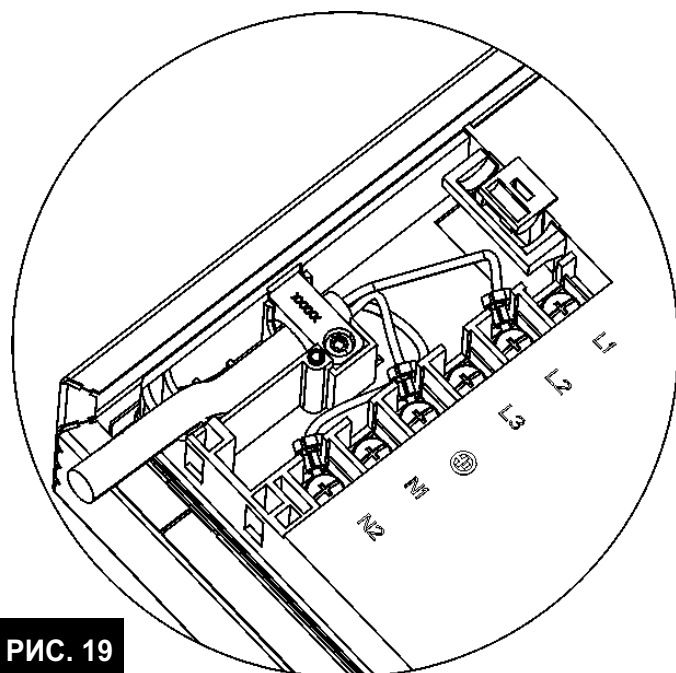


РИС. 19

индукционный зажим 3 - 4 элемента

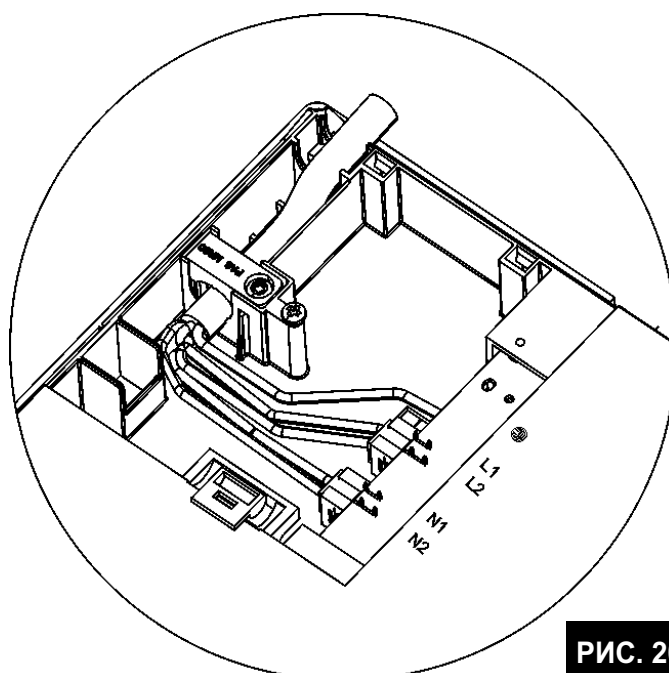


РИС. 20

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

индукция 3 - 4 элемента

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (см рисунок выше)

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

(*) С учетом фактора одновременности.

ВНИМАНИЕ!!!

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

ПЕРЕНАЛАДКА

10) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

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

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

Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

После того как мастер произвел

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

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

ТАБЛИЦА

Конфорки		Газ	Рабочее давление мбар			Нормальная частота		ДИАМЕТР ЖИКЛЕРОВ, 1/100 ММ	Мощность, Вт	
			НОМИН.	МИН.	МАКС	г/ч	л/ч		МИН.	МАКС.
1	Двойная корона (*DCC AFB)	G30 - Сжиженный	30	25	35	254	357	100 Н1 165	1800	4000
		G20 - Природный	13	10	16				1800	4000
2	Скоростная	G30 - Сжиженный	30	25	35	174	229	83 140	900	2800
		G20 - Природный	13	10	16				900	2800
3	Полускоростная	G30 - Сжиженный	30	25	35	102	133	60 95	550	1400
		G20 - Природный	13	10	16				550	1400
4	Полускоростная	G30 - Сжиженный	30	25	35	127	167	65 110	550	1750
		G20 - Природный	13	10	16				550	1750
5	Вспомогательная	G30 - Сжиженный	30	25	35	73	95	50 85	450	1000
		G20 - Природный	13	10	16				450	1000

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

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

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Если прибор не работает...

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

Перед тем как обращаться в сервисный центр:

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

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

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



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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

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

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

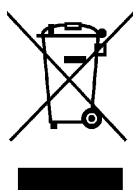
Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной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

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

МАРКА:


МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:



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

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

Знак обращения в Таможенном Союзе	
Страна, где сделан продукт	Италия
Наименование производителя	Teka Industrial S.A.
Адрес производителя	Cajo, 17, - 39011 Santander, Spain
Наименование уполномоченного изготовителем лица (импортёра) в России	ООО «Тека Рус»
Адрес импортёра в России	Юридический адрес: 121087, Москва, Баркляя ул., д.6 стр.3 офис 402 Почтовый адрес: 121170, Москва, ул.Неверовского, д.9, офис 30-31, тел.+7(495)64-500-64, info@tekarus.ru
Наименование импортёра в Беларуси	ООО «Жемчужина кухни»
Адрес импортёра в Беларуси	220034, г. Минск, Змитрока Бядули ул., д.3, ком.7 Тел. +375(17) 290-91-10; тел./факс +375 (17) 290-91-20, info@bft.by
Наименование импортёра в Казахстане	ТОО «Альфа Сток»
Адрес импортёра в Казахстане	050009, г. Алматы, пр.Абая, д.155, оф.24, тел. +7 (727) 320-11-20

Дата производства указана на наклейке с серийным номером

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
S-No:			Г	Г	Г	Д	S	S	S	S	S
			Год производства	Месяц производства	День производства	Серийный номер					

Обозначения для месяца производства (5) указаны в таблице:

Янв	Февр	Март	Апр	Май	Июнь	Июль	Авг	Сент	Окт	Ноя	Дек
1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	C

Обозначения дня производства (6) указаны в таблице:

День 1=1	День 2=2	День 3=3	День 4=4	День 5=5	День 6=6	День 7=7
День 8=8	День 9=9	День 10=A	День 11=B	День 12=C	День 13=D	День 14=E
День 15=F	День 16=G	День 17=H	День 18=J	День 19=K	День 20=L	День 21=M
День 22=N	День 23=P	День 24=Q	День 25=R	День 26=S	День 27=T	День 28=U
День 29=V	День 30=W	День 31=X				



www.teka.com

Cod: 04089CD - 25.03.2020 - Rev. 00