

Py

Встраиваемая
варочная панель

Руководство пользователя



Уважаемые покупатели!

Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) не следует оставлять рядом с детьми, так как он может представлять опасность для них. Пожалуйста, утилизируйте упаковку надлежащим способом в соответствии с местными нормативами.

Мы рекомендуем Вам внимательно и полностью изучить данное руководство перед началом эксплуатации изделия, а также советуем держать его под рукой в качестве справочного пособия.

Данная инструкция по эксплуатации была подготовлена для нескольких моделей. Некоторые функции, указанные в инструкции, могут быть недоступны на вашем приборе.

Внимание: все наши приборы предназначены только для домашнего использования, а не для коммерческого использования.

ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОГО ПРИБОРА ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Содержание

Важная информация

Установка варочной панели

Использование варочной панели

Обслуживание и очистка

Если варочная панель не работает

Утилизация старого устройства



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВНИМАНИЕ: Этот прибор должен быть подключен только к розеткам, имеющим заземление!

- Внимание: Дети младше 8 лет, за исключением тех, которые находятся под постоянным присмотром взрослых, не должны близко подходить к прибору.

- Шнур электропитания на вашем приборе должен быть заземлен. Убедитесь, что ваше электрическое устройство также заземлено. Если варочная панель используется без соответствующей системы заземления, то изготовитель не несет какую-либо ответственность за любые повреждения, либо травмы, которые могут возникнуть. Плавкий предохранитель должен быть установлен таким образом, чтобы быть в пределах доступа после монтажа. Система заземления должна быть подсоединена квалифицированным электриком.

- Держите провод питания вдали от горячих поверхностей; не позволяйте им прикасаться к прибору. Держите вдали от режущих краев и нагретых поверхностей.

- Если электрический кабель поврежден, то он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными специалистами во избежание опасности.

- Использование продукции способствует образованию в комнате влаги и повышенной температуры, по этой причине убедитесь в очень хорошей работе вентиляции на вашей кухне.

- Во время использования варочной панели некоторые ее части могут нагреваться, и даже после выключения эти части могут оставаться горячими; следите, чтобы дети находились вне пределов доступа к панели и под постоянным присмотром.

- Никогда не прикасайтесь к горячей варочной поверхности, пока она не остыла.

- Перед началом использованием прибора убедитесь в том, что шторы, бумага или легковоспламеняющиеся предметы находятся на расстоянии от него. Не храните горючие или легковоспламеняющиеся предметы внутри или рядом с прибором.

- Эта продукция предназначена исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей.

- Используйте жаростойкие перчатки при использовании плиты. Не прикасайтесь к горячим поверхностям и горячим частям.

- Не лейте воду на прибор.

- Не используйте прибор в потенциально взрывоопасных местах.

- Варочная панель может использоваться только после того, как она была встроена в соответствующие стандартам рабочую поверхность.

- Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможности удара электрическим током. Это касается поверхностей варочной панели из стеклянной керамики, либо аналогичного материала, защищающего части, находящихся под напряжением.

- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.

- Некоторые модели поставляются без сетевого шнура и штепсельной вилки. В этом случае используйте гибкий кабель, подходящий для подключения к однофазной сети: H05 VV-F 3 G 4 мм² или для трехфазной сети: H05 VV-F 5 G 1,5 мм².

- Этот прибор был произведен в соответствии с правилами техники безопасности. Несоответствующее использование прибора может стать причиной нанесения вреда человеку и продукции.

- Дети должны находиться под постоянным присмотром для того, чтобы быть уверенным, что они не играют с прибором. Не позволяйте детям играть с прибором.

- **ВНИМАНИЕ:** Еда, которая готовится на плите с маслом и находится без постоянного присмотра – опасна и может стать причиной пожара. Не пытайтесь НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ потушить этот пожар с помощью воды. Выключите прибор и после этого накройте, например, крышкой или пожарным одеялом.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочных поверхностях.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Электрическое соединение и безопасность

1. Этот прибор должен быть подключен только к розеткам, имеющим заземление!

2. Ваша варочная панель приспособлена для работы в соответствии со значениями электрической сети 220-240 В, 50 Гц и 6 Ампер – для монофазного соединения. Если параметры главной электрической сети отличаются от указанных, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3. Шнур электропитания на вашем приборе должен быть заземлен. Убедитесь, что ваше электрическое устройство также заземлено. Если варочная панель используется без соответствующей системы заземления, то изготовитель не несет какую-либо ответственность за любые повреждения, либо травмы, которые могут возникнуть. Система заземления должна быть подсоединена квалифицированным электриком.

4. Если кабель электрического питания вашего прибора поврежден, он должен быть заземлен инженером уполномоченного сервисного отдела или квалифицированным электриком.

5. Вентиляционная полость между варочной панелью и встраиваемым духовым шкафом должна быть, как минимум, 50 мм.

6. Кабель электропитания не должен касаться горячих частей прибора.

7. Данный прибор должен быть правильно установлен и подключен на месте квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя.

8. Никогда не осуществляйте обслуживание варочной панели во включенном состоянии. Техническое обслуживание следует выполнять после разъединения электропитания.

Газовое соединение и безопасность

1. Установите зажим на шланг. Толкайте шланг, пока он не достигнет конца шлангового соединителя.
2. Для контроля герметизации; убедитесь, что кнопки на панели управления выключены, а газовый баллон открыт. Нанесите мыльную пену на соединение. Если есть утечка газа, в намыленной области появятся мыльные пузыри.
3. Варочная панель должна использоваться в хорошо проветриваемом месте.
4. Еще раз проверьте газовые соединения.
5. Газовый шланг и электрический кабель не должны проходить рядом с горячими поверхностями, такими как тыльная часть духовки. Не перемещайте духовой шкаф, т.к. можно случайно нарушить герметичное газовое соединение шланга, что вызовет утечку газа.
6. Для газовых соединений используйте эластичный шланг.
7. Поставляемая варочная плита настроена в соответствии с параметрами, указанными на паспортной табличке, расположенной на задней стороне прибора. Вид газа, на который настроен данный прибор, указан в данной паспортной табличке.
8. Подключите Вашу варочную панель к баллону с сжиженным газом кратчайшим путем и подсоедините его, убедившись в отсутствии утечки. Длина шланга минимум 40 см, максимум 125 см.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство пользователя. В этом руководстве пользователя содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, использования и обслуживания варочной панели.

Храните это руководство пользователя в надежном месте. При продаже или передаче изделия другому владельцу или же в случае переезда, пожалуйста, оставьте данное руководство новому владельцу. В таком случае новый владелец сможет ознакомиться с принципами работы данного изделия и мерами безопасности.

	SHEET	GLASS	DIMENSIONS
30cm			
60cm			
60cm			
60cm			
75cm			
90cm			

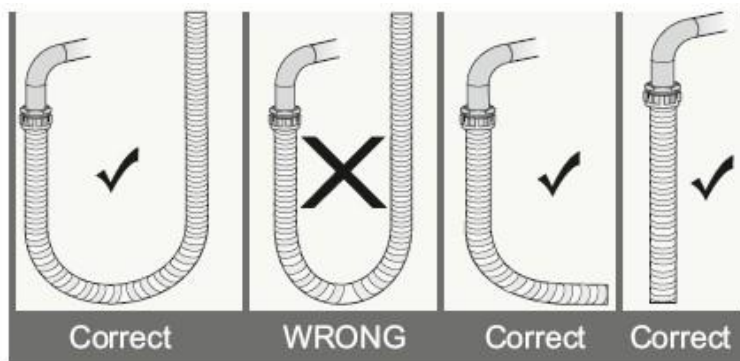
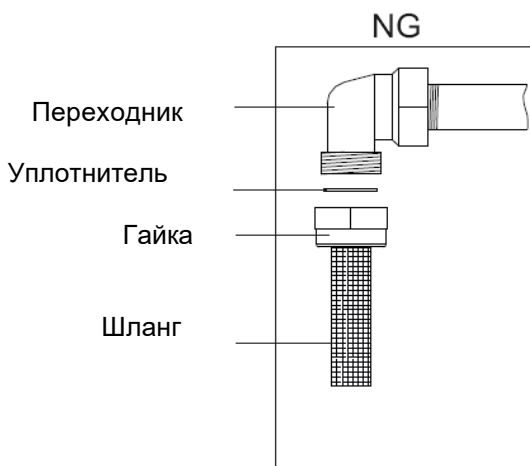
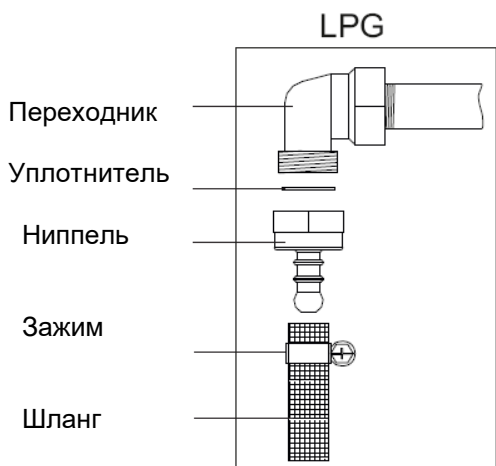
Рисунок

1


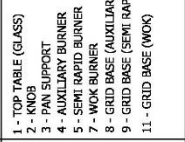

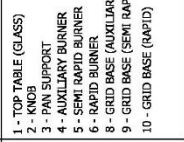

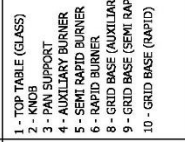
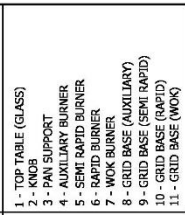
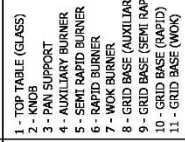
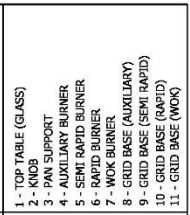
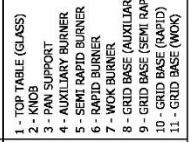


1. Данный прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом с особым вниманием к вентиляции помещения.
2. Кухонная мебель, контактирующая с варочной панелью, должна быть стойкой к высоким температурам (95 °С) согласно директивам ЕЭС.
3. Варочная панель должна быть установлена в кухонную мебель, как показано на рисунке 1.

Схема соединения для сжиженного газа

Схема соединения для природного газа



Описание варочной панели и панели управления

SHEET	GLASS
<p>30cm</p> 	
<p>60cm WOK</p> 	
<p>60cm</p> 	
<p>60cm</p> 	
<p>75cm</p> 	
<p>90cm</p> 	

- 1 - TOP TABLE (GLASS)
- 2 - KNOB
- 3 - PAN SUPPORT
- 4 - AUXILIARY BURNER
- 6 - RAPID BURNER
- 8 - GRID BASE (AUXILIARY)
- 10 - GRID BASE (RAPID)

- 1 - TOP TABLE (GLASS)
- 2 - KNOB
- 3 - PAN SUPPORT
- 4 - AUXILIARY BURNER
- 5 - SEMI RAPID BURNER
- 7 - WOK BURNER
- 8 - GRID BASE (AUXILIARY)
- 9 - GRID BASE (SEMI RAPID)
- 11 - GRID BASE (WOK)

- 1 - TOP TABLE (GLASS)
- 2 - KNOB
- 3 - PAN SUPPORT
- 4 - AUXILIARY BURNER
- 5 - SEMI RAPID BURNER
- 6 - RAPID BURNER
- 8 - GRID BASE (AUXILIARY)
- 9 - GRID BASE (SEMI RAPID)
- 10 - GRID BASE (RAPID)

- 1 - TOP TABLE (GLASS)
- 2 - KNOB
- 3 - PAN SUPPORT
- 4 - AUXILIARY BURNER
- 5 - SEMI RAPID BURNER
- 6 - RAPID BURNER
- 8 - GRID BASE (AUXILIARY)
- 9 - GRID BASE (SEMI RAPID)
- 10 - GRID BASE (RAPID)

- 1 - TOP TABLE (GLASS)
- 2 - KNOB
- 3 - PAN SUPPORT
- 4 - AUXILIARY BURNER
- 5 - SEMI RAPID BURNER
- 7 - WOK BURNER
- 8 - GRID BASE (AUXILIARY)
- 9 - GRID BASE (SEMI RAPID)
- 10 - GRID BASE (RAPID)
- 11 - GRID BASE (WOK)

- 1 - TOP TABLE (GLASS)
- 2 - KNOB
- 3 - PAN SUPPORT
- 4 - AUXILIARY BURNER
- 5 - SEMI RAPID BURNER
- 6 - RAPID BURNER
- 7 - WOK BURNER
- 8 - GRID BASE (AUXILIARY)
- 9 - GRID BASE (SEMI RAPID)
- 10 - GRID BASE (RAPID)
- 11 - GRID BASE (WOK)

Характеристики форсунок согласно типу газа		Сжиженный газ			
		G30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar
Wok горелка* (1)	Форсунка	0,90 мм	0,90 мм	0,82 мм	0,80 мм
	Мощность	3,00 кВт	3,00 кВт	3,00 кВт	3,00 кВт
	Расход	218 г/ч	218 г/ч	218 г/ч	218 г/ч
Wok горелка* (2)	Форсунка	0,95 мм	0,95 мм	0,92 мм	0,90 мм
	Мощность	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт
	Расход	247 г/ч	247 г/ч	247 г/ч	247 г/ч
Wok горелка* (3)	Форсунка	1,00 мм	1,00 мм	0,94 мм	0,92 мм
	Мощность	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт
	Расход	276 г/ч	276 г/ч	276 г/ч	276 г/ч
Быстрая горелка	Форсунка	0,80 мм	0,80 мм	0,75 мм	0,70 мм
	Мощность	2,50 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт
	Расход	182 г/ч	182 г/ч	182 г/ч	182 г/ч
Полубыстрая горелка	Форсунка	0,65 мм	0,65 мм	0,65 мм	0,60 мм
	Мощность	1,70 кВт	1,70 кВт	1,50 кВт	1,70 кВт
	Расход	124 г/ч	124 г/ч	109 г/ч	124 г/ч
Вспомогательная горелка	Форсунка	0,50 мм	0,50 мм	0,50 мм	0,43 мм
	Мощность	0,90 кВт	0,90 кВт	0,90 кВт	0,90 кВт
	Расход	65 г/ч	65 г/ч	65 г/ч	65 г/ч

*=При наличии





Характеристики форсунок согласно типу газа		Природный газ				
		G20-13 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar	G20-25 mbar	G25.1-25 mbar
Wok горелка* (1)	Форсунка	1,40(Н) мм	1,20(Н) мм	1,20(Н) мм	1,20(Н) мм	1,20(Н) мм
	Мощность	3,00 кВт	3,00 кВт	3,00 кВт	3,10 кВт	- кВт
	Расход	0,286 м3/ч	0,275 м3/ч	0,311 м3/ч	0,290 м3/ч	- м3/ч
Wok горелка* (2)	Форсунка	1,45(К) мм	1,27(Н) мм	1,27(Н) мм	1,28(Т) мм	1,43(Ф3) мм
	Мощность	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт
	Расход	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч
Wok горелка* (3)	Форсунка	1,50(К) мм	1,35(Н) мм	1,35(Н) мм	1,28(К) мм	1,48(Ф3) мм
	Мощность	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт
	Расход	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч
Быстрая горелка	Форсунка	1,30 мм	1,15 мм	1,15 мм	1,10 мм	1,20 мм
	Мощность	2,66 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт	2,70 кВт
	Расход	0,253 м3/ч	0,234 м3/ч	0,258 м3/ч	0,237 м3/ч	0,296 м3/ч
Полубыстрая го- релка	Форсунка	1,15 мм	0,97 мм	0,97 мм	0,92 мм	0,94 мм
	Мощность	2,00 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт
	Расход	0,190 м3/ч	0,168 м3/ч	0,176 м3/ч	0,160 м3/ч	0,182 м3/ч
Вспомогательная горелка	Форсунка	0,85 мм	0,72 мм	0,72 мм	0,70 мм	0,72 мм
	Мощность	0,68 кВт	0,90 кВт	0,90 кВт	0,95 кВт	0,90 кВт
	Расход	0,065 м3/ч	0,085 м3/ч	0,093 м3/ч	0,094 м3/ч	0,099 м3/ч

*=При наличии

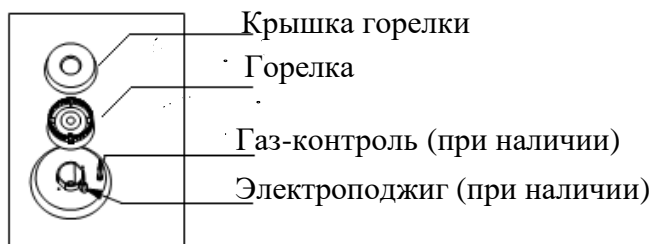
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Перед началом использования панели, пожалуйста, удалите всю легковоспламеняющуюся пленку, пенополистирол или любые другие материалы, прикрепленные к панели.

Использование газовых горелок:

1. Положение горелок на варочной поверхности изображено возле каждой кнопки управления горелкой на панели управления. Также вокруг каждой кнопки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки. Утопите кнопку управления нужной горелки до упора и поверните влево до положения «сильный огонь» . Чтобы выключить горелку, поверните соответствующую ручку по часовой стрелке до упора . Регулировка пламени горелок должна проводиться между положениями «сильный огонь»  и «слабый огонь» .
2. Если ваша плита оснащена газовыми горелками, вы должны нажать соответствующую кнопку на панели управления, чтобы зажечь горелку. В некоторых моделях предусмотрен автоматический электроподжиг (в этих моделях горелка легко зажигается поворотом кнопки управления). Горелки также можно зажечь, нажав на кнопку поджига (в некоторых моделях) или с помощью спичек.
3. Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг. Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.
4. В моделях варочных панелей, которые оснащены газ-контролем, необходимо во время поджигания удерживать около 10 секунд утопленную до упора ручку в положении «сильный огонь», чтобы сработал предохранитель. Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг. Для защиты от утечки газа в случае затухания пламени плиты по какой-либо причине, клапан контроля автоматически перекрывает газ, поступающий к горелке плиты.

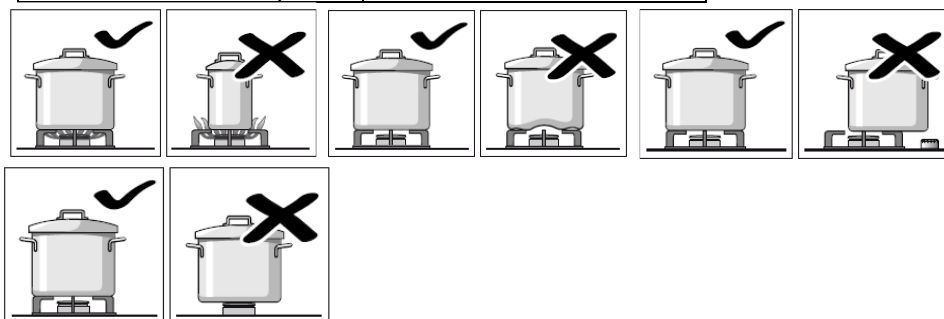
Перед началом эксплуатации плиты убедитесь в том, что крышки горелок находятся в правильном положении. Правильное расположение крышек горелок приведено на рисунке ниже.



(у некоторых моделей)

Диаметр посуды, которую можно использовать:

Wок горелка	Ø 24 - 28 см
Быстрая горелка	Ø 22 - 26 см
Полубыстрая горелка	Ø 18 - 22 см
Вспомогательная горелка	Ø 12 - 18 см



Smart Burner горелка (При наличии)

1-Отрегулируйте время приготовления, поворачивая вправо кнопку управления временем (например: 30 минут), как показано ниже:




2- После установки времени нажмите на кнопку управления горелкой и поворачивайте влево (против часовой стрелки) в направлении значка пламени, зажгите горелку. После того как горелка загорелась, удерживайте кнопку управления еще 5-10 секунд.

3- Если же после нажатия и отпускания кнопки управления горелкой огонь не появился, повторите еще раз второй шаг.

4- По истечении заданного времени подача газа к горелке автоматически прекратится и в качестве оповещения издастся звуковой сигнал “bing”. Для завершения поверните кнопку управления горелкой в положение «Выкл.» (●)

ВНИМАНИЕ:

Если кнопка управления временем находится в положении ручного управления , то функция прекращения подачи газа согласно установленному времени не будет работать. Горелка будет постоянно работать.

Использование электроконфорок (При наличии):

Мощность электроконфорок для 3 уровней

145 мм	Уровень 1	250 Вт	Уровень 2	750 Вт	Уровень 3	1000 Вт
180 мм		250 Вт		1100 Вт		1500 Вт

1. Электроконфорки имеют стандартные 3 уровня нагрева (см. данные в таблице)
2. При первом использовании включите электроконфорки на полную мощность в течение 5 минут для затвердевания защитного средства.
3. Чтобы обеспечить максимальную эффективность при использовании варочной панели, следует использовать посуду с плоской основой, соответствующую диаметру конфорки.
4. Поверните ручку управления электроконфорки по часовой стрелке, чтобы выбрать необходимую для приготовления пищи мощность нагрева.



Замена форсунок горелок варочной панели:

1. Прежде всего, перекройте доступ газа. Для замены форсунок используйте специальный насадочный ключ.



2. Выкрутите форсунку с помощью специального насадочного ключа и замените на новую, соответственно виду газа.



3. Закройте отверстие форсунки пальцем, откройте газовый клапан и проверьте на утечку газа на поверхности соединения корпуса форсунки, нанеся мыльную пену вокруг поверхности корпуса горелки.

Регулировка «малого пламени»:

Чтобы настроить вашу духовку в соответствии с типом газа, нужно произвести регулировку вентилей в середине или рядом с газовым краном на горячей конфорке в положении «малого пламени» с помощью специальной отвертки.

	Переход с жиженого газа на природный газ	Переход с природного газа на сжиженный газ
Быстрая горелка	3 оборота против часовой стрелки	3 оборота по часовой стрелке
Полубыстрая горелка	2.5 оборота против часовой стрелки	2.5 оборота по часовой стрелке
Вспомогательная горелка	2 оборота против часовой стрелки	2 оборота по часовой стрелке
Wok горелка	4 оборота против часовой стрелки	4 оборота по часовой стрелке

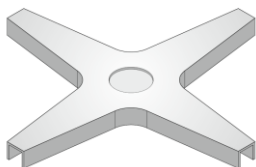
ЕСЛИ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НЕ РАБОТАЕТ

1. Убедитесь, что вилка шнура питания до конца вставлена в розетку.
2. Проверьте наличие электричества.
3. Проверьте предохранитель.
4. Проверьте шнур питания на наличие повреждений.
5. Если вы не можете решить проблему, свяжитесь с сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

1. Вытащите вилку из розетки.
2. Панель во время работы или в очень короткий период после начала работы очень сильно нагревается. По этой причине избегайте контактирования с горячими элементами панели.
3. Ни в коем случае не очищайте внешнюю часть и другие детали панели с помощью жесткой щетки, чистящей губки или ножа. Не используйте абразивы, царапающие вещества и порошки.
4. После того как помыли внешнюю часть панели с помощью мыльного раствора и тряпки, промойте ее и хорошенько просушите посредством мягкой тряпки.
5. Стекланные поверхности очистите с помощью специальных чистящих средств для стекла.
6. Не чистите панель с помощью паровых очистителей.
7. При очистки панели ни в коем случае не используйте такие горючие вещества как кислота, разбавитель, растворитель или бензин.
8. Не мойте никакую из частей панели в посудомоечной машине.

Подставка для турки (*) При наличии



Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОГО УСТРОЙСТВА

Утилизируйте прибор правильно – сделайте свой вклад в защиту окружающей среды.

Подобный символ на приборе или упаковке означает, что с данным продуктом нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором.



Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

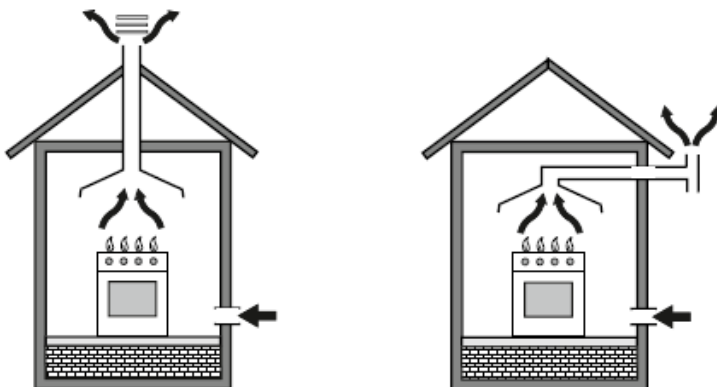
Соблюдая правила утилизации прибора, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

ГАЗОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ.

Данный прибор не подключен к устройству удаления продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание должно быть уделено соответствующим требованиям, касающимся вентиляции.



Использование газовой плиты способствует образованию в комнате влаги и повышению температуры, по этой причине убедитесь в очень хорошей работе вентиляции на вашей кухне. Держите отверстия природной вентиляции открытыми или установите системы механической вентиляции (механическая вытяжка).

Длительное и интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или увеличения производительности механической вентиляции, если она имеется.

