

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>404</b>
1.1	Общие меры безопасности	404
1.2	Назначение прибора	408
1.3	Ответственность производителя	408
1.4	Руководство по эксплуатации	408
1.5	Идентификационная табличка	408
1.6	Утилизация	409
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	410
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>411</b>
2.1	Общее описание	411
2.2	Символы	414
2.3	Принадлежности, поставляемые в комплекте	415
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>416</b>
3.1	Меры предосторожности	416
3.2	Меры предосторожности	417
3.3	Первое использование	417
3.4	Использование газовых горелок	418
3.5	Использование индукционных конфорок	420
3.6	Практические советы	432
<b>4</b>	<b>Чистка и уход</b>	<b>433</b>
4.1	Меры предосторожности	433
4.2	Чистка прибора	433
4.3	Что делать если...	435
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>436</b>
5.1	Указания по безопасности	436
5.2	Врезка рабочей поверхности	436
5.3	Встраивание	438
5.4	Подключение к газовой сети	440
5.5	Регулировка для разных видов газов	443
5.6	Подключение к электропитанию	450
5.7	Для монтажника	452

## ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Настоящие инструкции действительны исключительно для стран назначения, указанных в табличке характеристик, закрепленной на приборе.

Данная встраиваемая варочная поверхность относится к классу 3.

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



### 1 Меры предосторожности

#### 1.1 Общие меры безопасности

##### Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Будьте предельно внимательны, так как зона приготовления нагревается очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае загорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите варочную поверхность.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.



- Во время использования прибора не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, кухонные приборы и посуду, так как они могут накалиться.
  - Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
  - Не наливайте воду на очень горячие противни.
  - Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
  - Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
  - Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
  - Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
  - Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
  - В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- ### Риск нанесения ущерба прибору
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
  - При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
  - Не садитесь на прибор.
  - Не используйте для чистки прибора струи пара.
  - Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
  - Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Будьте предельно внимательны.
  - Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
  - Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
  - Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
  - Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
  - Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.



## Меры предосторожности

- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить пролитую жидкость с варочной поверхности.
- Не разливайте на варочную поверхность кислые жидкости, например, лимонный сок или уксус.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные поверхности.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

## Установка

- **Запрещается устанавливать** этот прибор на катерах или в трейлерах.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к системе газоснабжения должен выполнять квалифицированный уполномоченный техник.



- Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого шланга и 1,5 метров для резинового шланга.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- По окончании любых работ, проверьте момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.

## Для этого прибора

- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
- Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!



## Меры предосторожности

- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, электроиндукционная жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).

### 1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

### 1.3 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

### 1.4 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

### 1.5 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.



## 1.6 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



**Электрическое напряжение  
Опасность получения  
электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



**Пластиковые упаковки  
Опасность удушья**

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.



# Меры предосторожности

## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

### Меры предосторожности



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

### Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

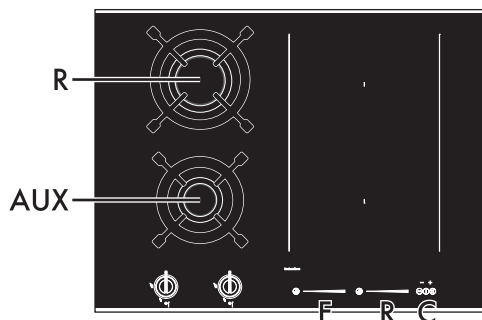
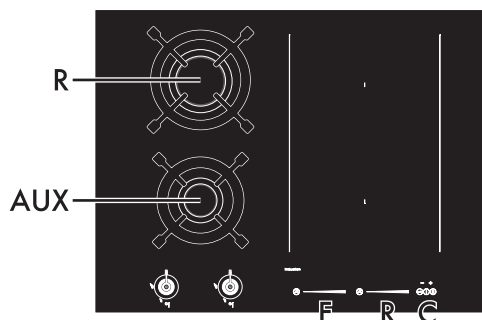
- Отдельная инструкция по эксплуатации.





## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



65 см

**AUX** = Вспомогательная

**R** = Быстрая

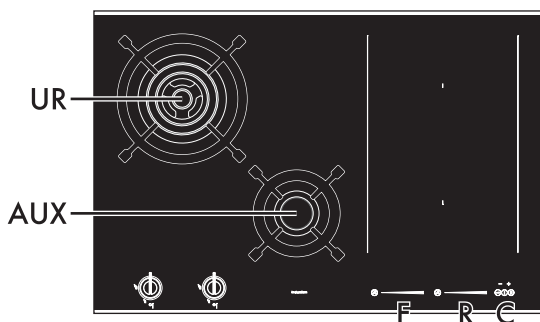
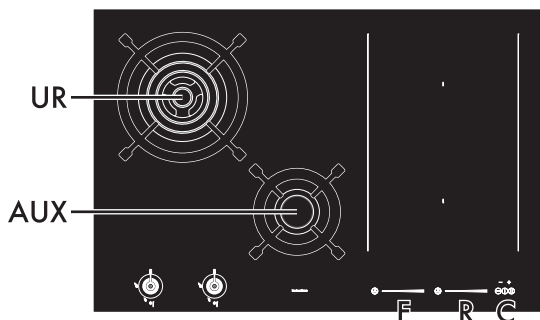
**F** = Управление передней плитой

**R** = Управление задней плитой

**C** = Зона общего управления



## Описание



75 см

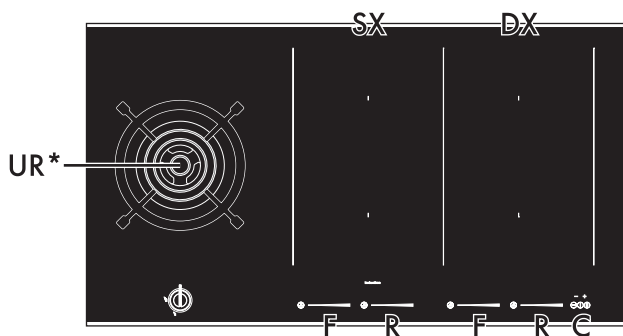
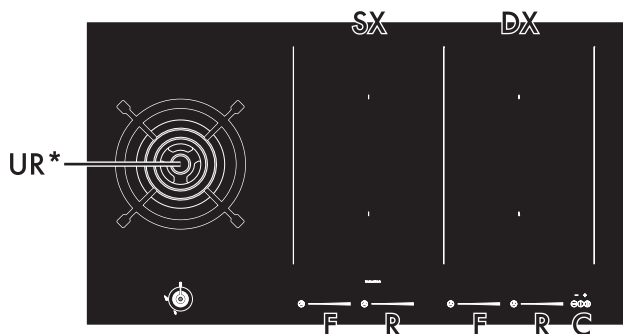
**AUX** = Вспомогательная

**UR** = Сверхбыстрая

**F** = Управление передней плитой

**R** = Управление задней плитой

**C** = Зона общего управления



90 см

**UR\*** = Сверхбыстрая

**SX** = Левая индукционная зона готовки  
**DX** = Правая индукционная зона готовки

**F** = Управление передней плитой

**R** = Управление задней плитой

**C** = Зона общего управления

RU



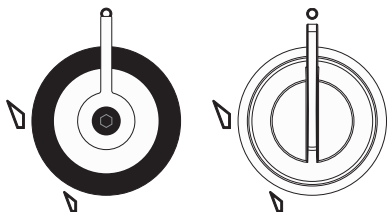
## 2.2 Символы

### Газовые варочные панели

Задняя зона

Передняя зона

### Ручки управления конфорками



Используются для розжига и регулировки пламени горелок варочной панели. Нажмите и поверните ручки против часовой стрелки до символа для розжига соответствующих горелок. Поворачивайте ручки в зоне, находящейся между символами максимального и минимального режима нагрева для регулировки пламени. Поверните ручки в положение для выключения горелок.

### Зоны индукционного приготовления

Кнопка Вкл./Выкл.: включает или выключает варочную панель.

Кнопка паузы: приостанавливает готовку.

Кнопка блокировки управления: предотвращает случайное касание кнопок управления.

Кнопка увеличения: увеличивает время готовки или счетчика минут.

Кнопка уменьшения: уменьшает время готовки или счетчика минут.



Скользящая панель: увеличивает или уменьшает уровень мощности.

Кнопка специальных функций: включает специальные функции прибора.

### Таблица потребляемых мощностей

Сковорода	Размер плиты (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт)*	Макс. поглощаемая энергия Функция Power (мощность) (Вт)*
F - R	230 x 180	2100	3700

\* указанные мощности являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от используемой посуды или заданных значений.



## Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

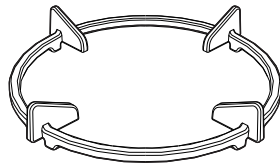


Прибор оснащен индукционным генератором для каждой зоны готовки. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от зоны индукционного приготовления на основании кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

## 2.3 Принадлежности, поставляемые в комплекте

### Редукционная решетка Wok



Приспособление для емкостей «Wok» (китайские сковородки).



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Защитить руки с термическими перчатками при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не прикасайтесь к нагретым элементам прибора во время его работы. Необходимо дать им остыть перед началом возможных операций по чистке.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добиться варочной панели.
- После работы выключите варочные поверхности, которые останутся очень горячими в течение определенного периода времени даже после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не покрывайте листами оловянной фольги конфорки или поверхность.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить пролитую жидкость с варочной поверхности.
- Для приготовления или подогрева пищи не рекомендуется пользоваться глиняными кастрюлями или посудой из мыльного камня
- Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза.
- Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



## Высокая температура Опасность пожара или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не используйте закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для приготовления.
- При образовании растрескивания и трещин, либо при невозможности выключить прибор отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.

## 3.2 Меры предосторожности

### Утечки газа могут привести к взрыву.

Если вы чувствуете запах газа или при возникновении неисправностей системы газоснабжения:

- Немедленно закройте кран подачи газа или клапан газового баллона.
- Немедленно выключите все источники открытого огня и затушите сигареты.
- Не включайте выключатели тока или электроприборы, не вытаскивайте никакую вилку из розетки. Не используйте телефоны или мобильные устройства в помещении.
- Откройте окна и проветрите комнату.
- Позвоните в сервисную службу или в аварийную газовую службу.

## Аномальная работа

Любое из перечисленных далее условий считается аномальным и требует вмешательства:

- Кухонные приспособления повреждаются во время готовки.
- Неправильный розжиг горелок.
- Зажженные горелки с трудом остаются зажженными.
- Горелка выключается во время работы.
- Газовые краны поворачиваются с трудом.


В случае неправильной работы прибора свяжитесь с Центром сервисного обслуживания в вашей зоне.

## 3.3 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).




## 3.4 Использование газовых горелок

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, поверните ручку на  и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термopаре разогреться.

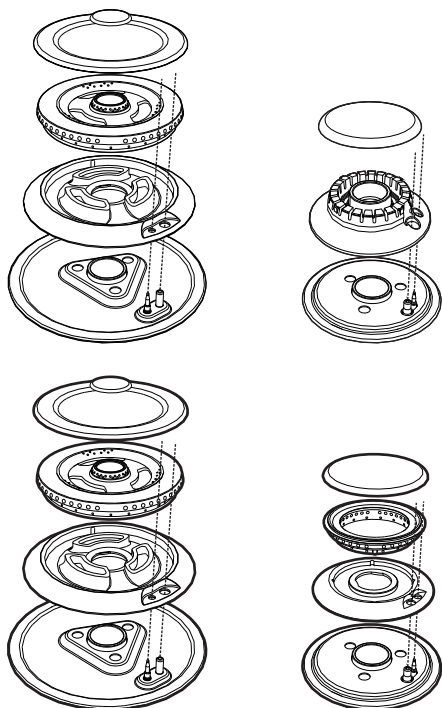
Горелка может выключиться при отпуске ручки: это означает, что термopара не достаточно разогрелась. Подождите немного и повторите операцию. Держите ручку нажатой более длительное время.



Если горелка случайно погаснет, предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом кране. Верните ручку в положение  и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд.

## Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

Перед тем, как включить горелки варочной поверхности, убедитесь, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий конфорки должно совпадать со свечами и термopарами. Кроме того, необходимо проконтролировать, чтобы выступы корончатых рассекателей исправно входили в отверстия горелки.

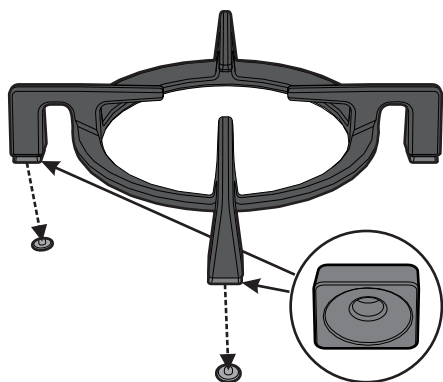






## Правильное положение решеток

Под решетками имеются вогнутые силиконовые прокладки, которые необходимо расположить на соответствующем стопорном штифте, расположенном на варочной поверхности.



Удостоверьтесь, что решетки были просто отцентрированы на соответствующих горелках, чтобы они не находились в приподнятом или наклонном положении; в противном случае следует повторить их установку. В случае, если заметите особую нестабильность кастрюли, проверьте правильную установку решеток.

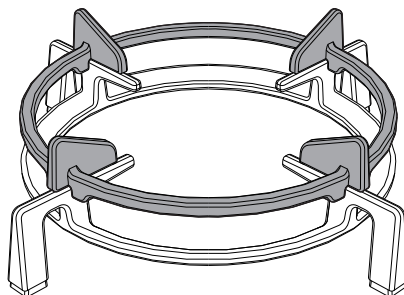
## Диаметры емкостей



- **AUX:** от 8 до 18 см.
- **R:** от 20 до 26 см.
- **UR:** от 20 до 30 см.

## Редукционные решетки

Редукционная решетка устанавливается на основную уровневую решетку. Проверьте правильное расположение решетки.



## Использование жаровни

Если захотите использовать жаровню, необходимо иметь в виду следующие особенности:

- можно предварительно разогреть жаровню на максимальной мощности горелки, но не более 10 минут.
- рекомендуется задать приготовление продуктов на сниженной мощности;
- при этом необходимо следить за тем, чтобы пламя горелки не выходила за края жаровни;
- соблюдайте минимальную дистанцию 150 мм от боковой стенки до края жаровни;
- не устанавливайте жаровню на нескольких конфорках одновременно.



## 3.5 Использование индукционных конфорок



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд.

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Пользование индукционной варочной панелью происходит посредством сенсорных кнопок Touch-Control. Прикоснитесь слегка к символу поверхности из стеклокерамики. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

### Емкости для применения при индукционной варке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.

#### Подходящие емкости:


- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

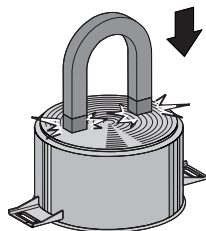
#### Недопустимо использование следующих типов емкостей:

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки.

При отсутствии магнита можно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на

дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до отказа обнаружения кастрюли на плите.

### Минимальный диаметр кастрюли

Сковорода	минимальный Ø (см)	рекомендуемый Ø (см)
<b>F - R</b>	9	11,5
<b>Multizone (Мультизоны)</b>	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5



## Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности функционирования, варочная зона выключается, выдается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется

символ  на дисплее.

Уровень мощности	Максимальная длительность приготовления
1	8 ½ часов
2	6 ½ часов
3	5 ½ часов
4	4 ½ часа
5	3 ½ часа
6	2 ½ часа
7	2 ½ часа
8	2 часа
9	1 ½ часа

## Защита от перегрева

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.



## Уровень мощности

Мощность в зоне варки может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение Выкл.
1 - 2	Приготовление малого количества пищи (минимальная мощность)
3 - 4	Приготовление
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, за жаривание крупных кусков пищи
7 - 8	За жаривание, под жарка с мукой
9	За жаривание
p*	За жаривание / Под жаривание, варка (максимальная мощность)

\* см. Функцию Power (Мощность).

## Включение/выключение панели

Чтобы включить панель, необходимо удерживать нажатой кнопку Вкл/Выкл  минимум в течение 1 секунды; чтобы выключить панель, следует удерживать нажатой кнопку Вкл/Выкл  минимум в течение 2 секунд.



Панель выключится автоматически в течение нескольких секунд, если не было выбрано никакого значения мощности.



## Использование


### Автоматическое включение зоны готовки

После включения панели:

- Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) в предполагаемую для использования зону готовки.



Включится дисплей используемой зоны готовки: значение указанной мощности

составляет .


### Регулировка зоны готовки

После включения панели:


1. Поставьте палец слева скользящей панели используемой зоны готовки.




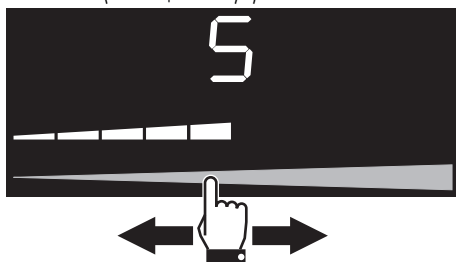
Включится дисплей используемой зоны готовки: значение указанной мощности

составляет .

2. Проведите пальцем вправо или влево по скользящей панели, пока не

выберете мощность готовки от  до

, или пока не включите функцию Power (Мощность) (см. «Функция Power (Мощность)»).



На дисплее используемой зоны готовки будет показано значение заданной мощности.


### Выключение варочной зоны

1. Проведите пальцем влево до окончания скользящей панели зоны готовки, которую надо выключить.



Дисплей используемой зоны готовки выключится.



Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку Вкл/Выкл  по крайней мере, в течение 2 секунд.

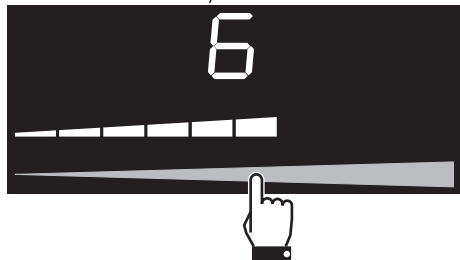


## Быстрый выбор

**i** При помощи этой функции можно быстро задать требуемую мощность плит.

После включения панели:

1. Поставьте палец примерно в районе требуемой мощности на скользящей панели используемой зоны готовки.



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность готовки.

## Функция Power (Мощность)

**i** Посредством этой функции можно пользоваться максимальной распределяемой мощностью на варочной поверхности.

После включения панели:

1. Поставьте палец слева скользящей панели используемой зоны готовки.



Включится дисплей используемой зоны готовки: значение указанной мощности составляет **1**.

2. Проведите пальцем вправо или влево по скользящей панели, пока не выберете функцию Power (Мощность).




На дисплее используемой зоны готовки будет показано значение, равное **P**.

Можно выбрать функцию Power (Мощность) быстрым способом.

- После включения варочной панели расположите палец в правом углу скользящей панели используемой зоны готовки.



 Функция Power (мощность) остается активной в течение 10 минут, после которых уровень мощности автоматически понижается до уровня 9.



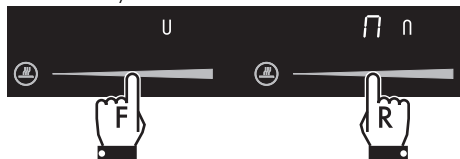
## Использование

### Функция Multizone (Мультизон)

**i** При помощи этой функции можно одновременно управлять двумя зонами приготовления (передней и задней) при использовании такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие емкости прямоугольной формы.

После включения панели:

1. Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа используемых зон готовки.



Включатся дисплеи зон готовки: на дисплее слева будет показан символ «master» (ведущий) **U**, а на дисплее справа будет показана надпись **N** и символ «slave» (ведомый) **n**.

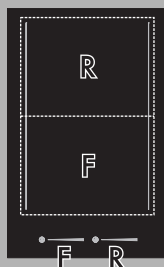
2. Задайте на скользящей панели слева желаемую мощность готовки.



В обеих зонах готовки будут заданы одинаковые параметры.



Функцию Multizone (Мультизон) можно активировать только для зон готовки, связанных по вертикали (**F** и **R**).



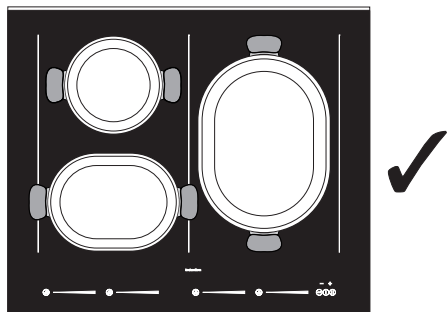
Эта функция автоматически управляет равномерное распределение мощности на обе задействованные конфорки.



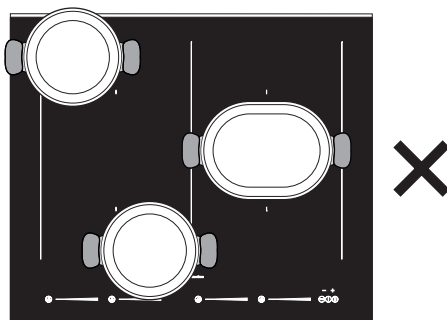
Когда функция Multizone (Мультизон) активна, невозможно активировать функцию Power (мощность) на соответствующих зонах.



При использовании кастрюлей больших размеров, овальной или продолговатой формы, следите за тем, чтобы разместить их в центре варочной зоны.



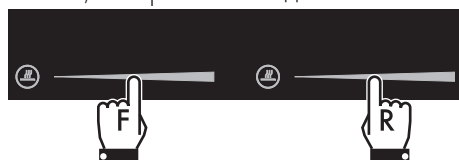
Пример правильного размещения кастрюлей



Пример НЕПРАВИЛЬНОГО размещения кастрюлей

Чтобы отключить функцию Multizone (Мультизон):

Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа зон готовки, который необходимо выключить.



## Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

Уровень мощности	Подходит:
1 - 2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
5 - 7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
P	Картофель-фри и ему подобные блюда, ускоренное доведение воды до кипения.




# Использование

## Остаточное тепло



### Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.




После выключения зоны варочной панели, если зона еще горячая, на дисплее будет показан символ . Когда температура понизится ниже 40°C, символ исчезнет с дисплея.

## Функция размораживания (Melting)




Посредством этой функции можно размораживать блюда.

Чтобы активировать функцию размораживания (Melting), после включения варочной панели:

1. Нажмите один раз кнопку специальных функций  выбранной зоны готовки. На дисплее появится надпись  и символ .

Чтобы отключить функцию размораживания (Melting):

- Нажмите три раза кнопку специальных функций .

## Функция поддержания тепла




Посредством этой функции можно сохранить горячими уже готовые блюда.

Чтобы активировать функцию поддержания тепла, после включения варочной панели:

1. Нажмите два раза кнопку специальных функций  выбранной зоны готовки. На дисплее появится надпись  и символ .

Чтобы отключить функцию поддержания тепла:

- Нажмите два раза кнопку специальных функций .

## Функция кипячения (Simmering)




Посредством этой функции можно поддерживать в кипящем состоянии жидкость, содержащуюся в кастрюле.

Чтобы активировать функцию кипячения (Simmering), после включения варочной панели:

1. Нажмите три раза кнопку специальных функций  выбранной зоны готовки. На дисплее появится надпись  и символ .


Чтобы отключить функцию кипячения (Simmering):

- Нажмите один раз кнопку специальных функций .









## Функция паузы


 Посредством этой функции можно прервать работу всех варочных зон.

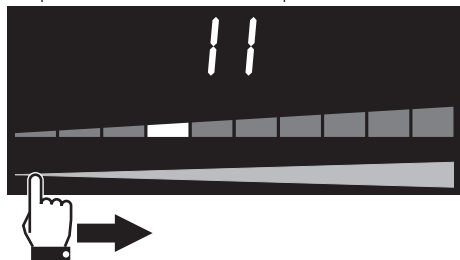
Чтобы активировать функцию паузы, после включения хотя бы одной варочной зоны:


- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы . На дисплее над кнопкой паузы загорится светодиод , а на дисплеях всех зон готовки появится надпись .

 Все кнопки варочной панели становятся нерабочими, за исключением кнопки блокировки команд. Все варочные зоны выключатся.


Чтобы отключить функцию паузы:

1. Нажмите на кнопку .
- На дисплее правой зоны готовки в течение нескольких секунд будет показываться анимация.
2. Поставьте палец слева скользящей панели используемой зоны готовки и проведите пальцем вправо.






 Если не нажимать ни на одну из кнопок в течение 5 секунд, варочная панель выключится автоматически.

## Блокировка



 Посредством этой функции можно отключить все кнопки дисплея, с целью защиты детей или с целью предотвращения случайных активаций.

Чтобы активировать блокировку команд, после активации варочной панели:

- Удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку блокировки команд . На дисплее над кнопкой блокировки команд включится светодиод .

 Отсутствие сетевого напряжения не ведет к деактивации блокировки устройств управления.

Чтобы отключить блокировку команд:

- Удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку блокировки команд . Светодиод над кнопкой блокировки команд  выключится.



## Использование



### Таймер





При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.



Чтобы активировать таймер, после включения варочной панели:




1. Нажмите одновременно кнопки таймера  и .


На дисплее отображается индикатор времени . Символ таймера  под индикатором времени означает, что данная функция включена.

2. Нажмите кнопки таймера  и , чтобы запрограммировать таймер (удерживайте нажатыми для быстрого увеличения).




Дисплей настроен на «минуты.секунды».

При первом нажатии кнопки таймера , будет задана 1 минута . Можно задать время, меньше одной минуты:

- нажмите кнопку таймера  от 1 до 5 раз, чтобы выбрать счетчик минут меньше одной минуты (от  до  секунд).

При каждом нажатии кнопки таймера  время снижается на 10 секунд.

Если заданное время превышает 9 минут

, под индикатором времени включается надпись , а дисплей будет перенастроен на «часы.минуты»  (максимальное задаваемое время составляет 1 час и 59 минут)

3. Счетчик минут начнет отсчет через несколько секунд после последнего выбора.





Употребление счетчика не прерывает функционирование варочных зон, но только сообщает потребителю, когда прошли запрограммированные минуты.



Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.

Об окончании запрограммированного времени пользователя известит звуковой сигнал.

4. Чтобы отключить звуковое оповещение, нажмите кнопки таймера  или .

### Отключение таймера

Чтобы отключить таймер во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл . Включится светодиод над кнопкой Вкл/Выкл .
2. Нажмите одновременно кнопки таймера  и . Обратный счет будет прерван.
3. Удерживайте нажатой кнопку таймера , пока обратный счет не обнулится.




## Приготовление с помощью таймера

**i** При помощи этой функции можно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной зоны готовки по истечении определенного периода времени.

Чтобы активировать Приготовление по таймеру, после включения хотя бы одной варочной зоны:

1. Нажмите одновременно кнопки таймера **+** и **-**.

На дисплее отображается индикатор времени **000**. Символ таймера  рядом со значением мощности плиты означает, что данная функция включена.

2. Нажмите кнопки таймера **+** и **-**, чтобы запрограммировать приготовление по таймеру (удерживайте нажатыми для быстрого увеличения).

Дисплей настроен на «минуты.секунды». Если заданное время превышает 9 минут

**9:00**, под индикатором времени

включается надпись **min**, а дисплей будет перенастроен на «часы.минуты»

**1:59** (максимальное задаваемое время составляет 1 час и 59 минут).

3. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.

Об окончании запрограммированного времени пользователя известит звуковой сигнал.


4. Чтобы отключить звуковое оповещение, нажмите кнопки таймера **+** или **-**.

**i** Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон. Индикатор времени и мигающий светодиод относятся к той варочной зоне, которая скоро выключится.

## Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл .

Включится светодиод над кнопкой Вкл/Выкл .


2. Нажмите одновременно кнопки таймера **+** и **-**.

Обратный счет будет прерван.

3. Нажмите кнопки таймера **+** и **-**, чтобы изменить запрограммированное время готовки по таймеру.

Чтобы отключить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл .

Включится светодиод над кнопкой Вкл/Выкл .

2. Нажмите одновременно кнопки таймера **+** и **-**.

Обратный счет будет прерван.

3. Удерживайте нажатой кнопку таймера **-**, пока обратный счет не обнулится.





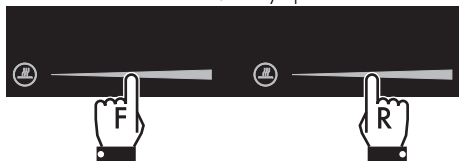
## Использование

### Демо-режим (только для выставочных моделей)

**i** Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.


#### Чтобы активировать демо-режим:

1. Убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания на протяжении минимум 10-15 секунд.
2. Подключите прибор к сети электропитания.
3. В течение 2 минут нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы , удерживайте их нажатыми несколько секунд до появления звукового сигнала.
4. Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа от зон готовки, которые расположены вблизи зоны общего управления.






Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее над зоной общего управления появится надпись **CFB**.

5. Нажать кнопку паузы  до появления надписи  над зоной общего управления. На скользящей панели слева появится надпись .

6. Поставьте палец на верхнюю часть скользящей панели слева до появления надписи .





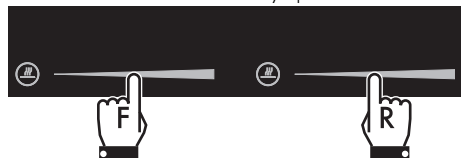
7. Нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы  и удерживайте их нажатыми несколько секунд.
8. Удерживайте нажатой кнопку Вкл/Выкл  минимум 1 секунду, чтобы включить прибор в демо-режиме.

**i** Если демо-режим активирован, то при включении прибора, над зоной общего управления на несколько секунд появится надпись , а на скользящих панелях появится надпись .






## Чтобы отключить демо-режим:

1. Убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания на протяжении минимум 10-15 секунд.
2. Подключите прибор к сети электропитания.
3. В течение 2 минут нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы , удерживайте их нажатыми несколько секунд до появления звукового сигнала.
4. Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа от зон готовки, которые расположены вблизи зоны общего управления.



Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее над зоной общего управления появится надпись **CF6**

5. Нажать кнопку паузы  до появления надписи **\_0\_** над зоной общего управления. На панели команд слева появится надпись .
6. Поставьте палец на нижнюю часть скользящей панели слева до появления надписи .



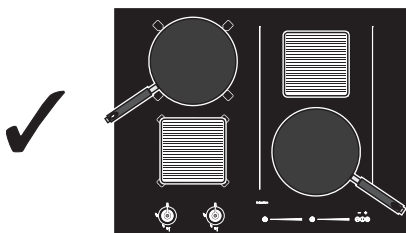
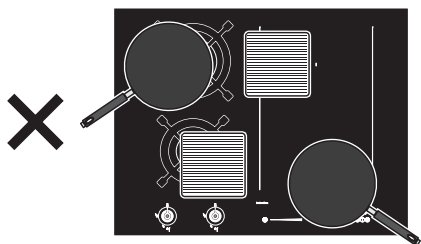
7. Нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы  и удерживайте их нажатыми несколько секунд.

Теперь демо-режим отключен.



## 3.6 Практические советы

- Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не «лизало» ее боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.
- Чтобы предотвратить риск ожогов, повреждения варочной поверхности или рабочего стола во время приготовления пищи, все емкости или жаровни (не входящие в комплект поставки) должны размещаться внутри периметра варочной панели.



- Диаметр основания кастрюли не должен превышать обозначенную ширину зоны приготовления.
- Нельзя ставить кастрюли вне периметра варочной поверхности и на органы управления на фронтальной панели
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.



## 4 Чистка и уход

### 4.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Старайтесь не просыпать сахар или сладкие смеси на панель.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держите всегда чистыми и не ставьте никаких предметов на сенсорные кнопки.

### 4.2 Чистка прибора

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

#### Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушите поверхность сухой тряпкой. Обращайте внимание на то, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.



### Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья), так как они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

В случае, если после приготовления остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно вытрите чистой тканью.

**Песчинки**, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

В этом случае, немедленно удалите возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.

**Цветовые изменения** не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившись.

На поверхности могут появиться **блестящие участки** в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Их удаление посредством применения обыкновенных продуктов для чистки достаточно затруднительно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели и может способствовать образованию темных пятен.

### Решетки варочной поверхности

Выньте решетки и промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите все следы нагара. Высушите их и установите заново на варочную поверхность.



Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Это естественное явление, которое никаким образом не изменяет рабочие характеристики данного компонента.



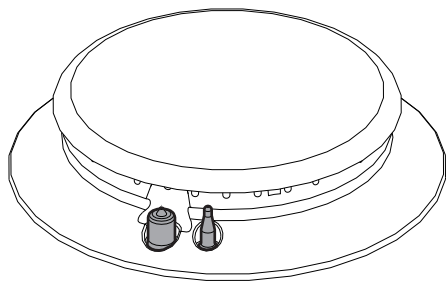


## Корончатые рассекатели и крышки конфорок

Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите любые следы нагара и подождите до полного высыхания. Установите на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

## Запальные свечи и термопары

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



## 4.3 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена, а что главный выключатель включен.
- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал плавкий предохранитель. В этом случае, замените плавкий предохранитель.
- Проверьте, чтобы не сработал термоманитный выключатель домашней установки. В этом случае снова активируйте выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Удостоверьтесь, что температура приготовления не слишком высокая или не слишком низкая.

Варочная панель дымит:

- Остудите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Удостоверьтесь, что продукты не выпадают из емкости и, если это необходимо, возьмите большую емкость.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термоманитный выключатель:

- Обратитесь в центр сервисного обслуживания или к электрику.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.



## 5 Установка

### 5.1 Указания по безопасности



Распространение тепла во время функционирования прибора

**Риск возникновения пожара**

- Убедитесь, что материал, из которого изготовлена мебель, термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими (>90°C), иначе они могут деформироваться со временем.



Минимальное расстояние для соблюдения между вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны в инструкциях по монтажу самой вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочей поверхности на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

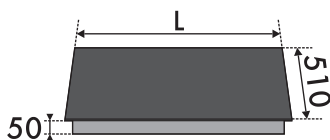
### 5.2 Врезка рабочей поверхности



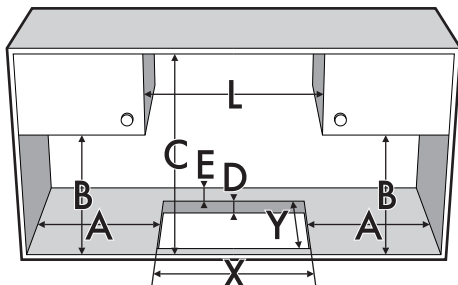
Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и, поэтому, должна осуществляться квалифицированным специалистом.

Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной термостойкостью (>90°C).

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.



L	X	Y
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	560 ÷ 564	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486



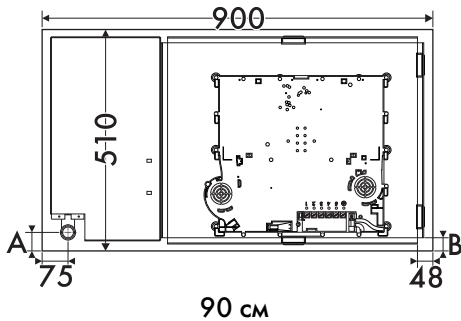
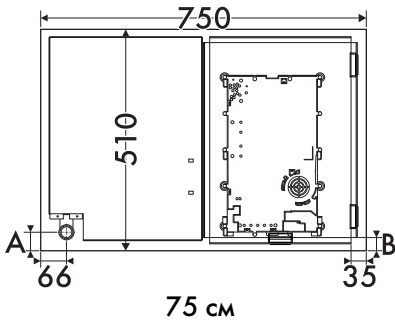
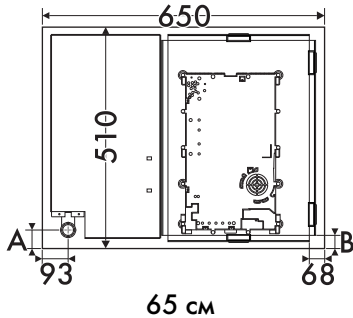
A	B	C	Д	Е
мин. 200	мин. 460	мин. 750	40÷60	мин. 50



## Размеры прибора (мм)

Положение газовых и электрических подключений.

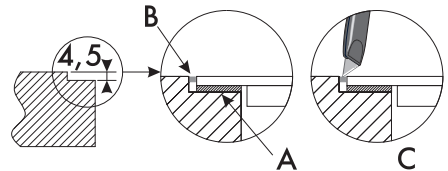
(вид снизу)



## Установка заподлицо (только модификации без реек)

После расположения на стеклянной поверхности самоклеющейся прокладки (А) и после установки и закрепления варочной панели следует заполнить кромки изоляционным силиконом (В), убирая его излишки.

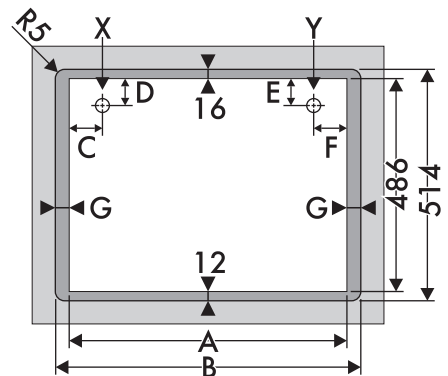
Если требуется удалить варочную панель, следует срезать силикон специальным ножом и затем снимать панель (С).



## Размеры панели при установке заподлицо (мм)

X = Подключение газа

Y = Электрическое подключение



A	B	C	Д	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

A	35
B	34,5



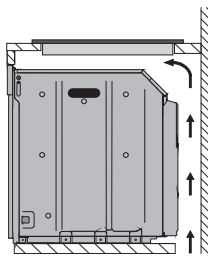
# Установка

## 5.3 Встраивание

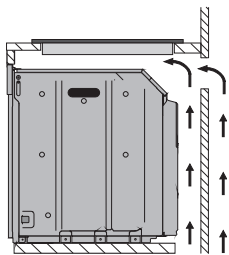
### В отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.



с отверстием на дне



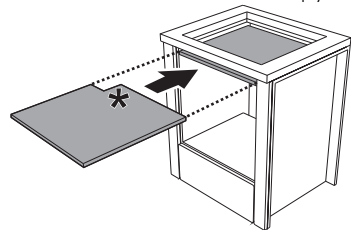
с отверстием на дне и сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

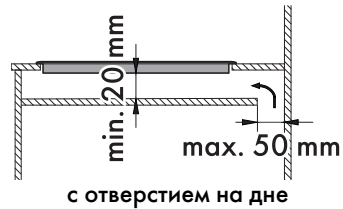
### В нейтральном отсеке или ящиках

В случае наличия иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.

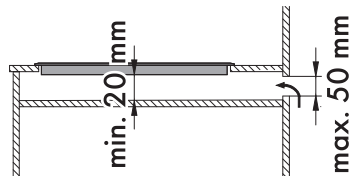


**\*(мм) 150 x 150**

необходимо для подключения газа



с отверстием на дне



с отверстием сзади



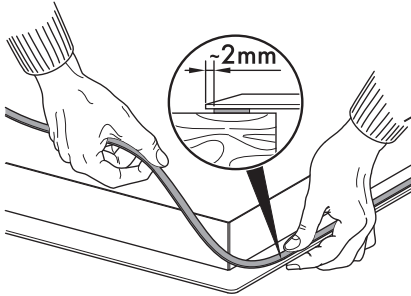
В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.



## Прокладка варочной поверхности

### Для стеклянной поверхности

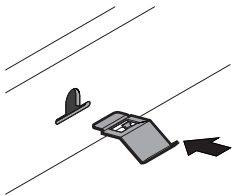
Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной поверхности и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложите прилагаемую в оснастке прокладку.



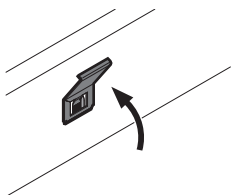
### Фиксирующие щипцы

Чтобы обеспечивать отличные крепление и центрирование, необходимо располагать щипцы в оснастке:

1. Вставлять фиксирующие щипцы и вставлять их горизонтально в подходящий вырез легким давлением в подходящий вырез легким давлением.

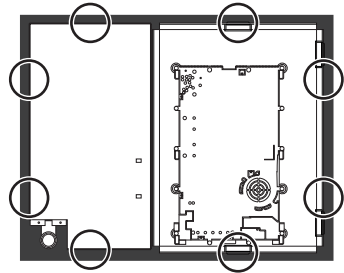


2. Затем поверните из кверху, чтобы их окончательно закрепить.

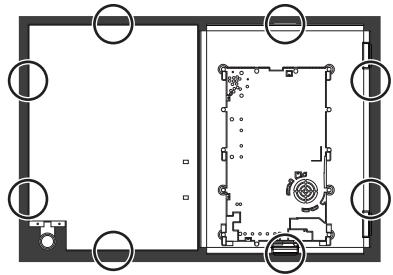


## Расположение пазов для зажимов

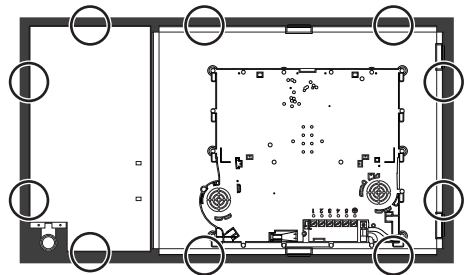
(вид снизу)



65 см



75 см



90 см

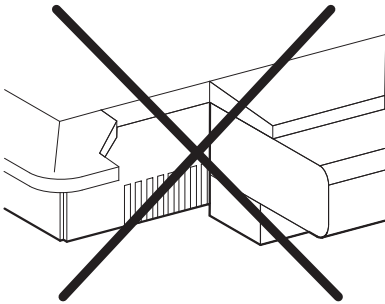
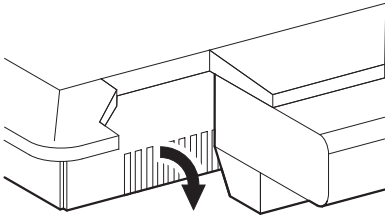
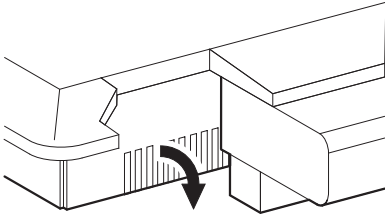
RU



# Установка

## Вентиляция

Далее показаны два случая установки, подходящей для правильной вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.



## 5.4 Подключение к газовой сети



Утечка газа

Опасность взрыва

- По окончании любых работ, проверьте момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.

### Общая информация

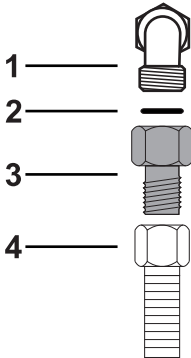
Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы со сплошной стенкой, с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Для подачи другого типа газа см. главу «5.5 Регулировка для разных видов газов». Впускной газовый патрубок имеет наружную газотрубную резьбу на 1/2" (ISO 228-1).



## Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

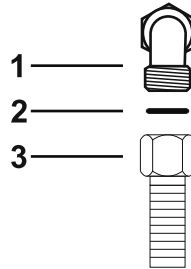
Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанесите изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтите гибкий стальной шланг **4** на штуцер **3**.



## Подключение с использованием гибкой стальной трубы

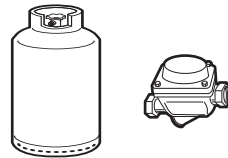
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно навинтите патрубок **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** из оснастки.



## Подключение к сжиженному газу

Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.



Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице «Обозначения видов газа в разных странах».



# Установка

## Вентиляция помещений

Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны иметь размеры, соответствующие действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

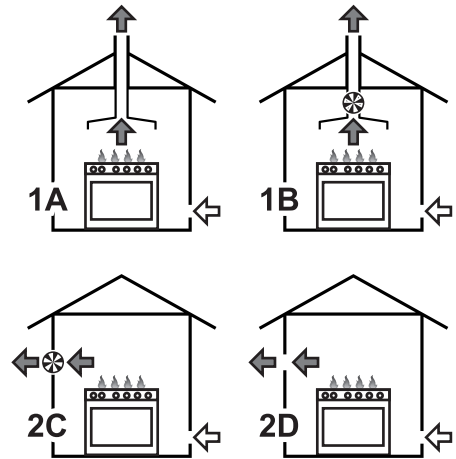
В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

## Отвод продуктов горения

Отвод продуктов горения должен обеспечиваться с помощью вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой или с помощью принудительной вытяжки.

Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.

По окончании монтажных работ специалист по установке должен выдать свидетельство о соответствии.



**1** Отвод отработанных газов посредством вытяжки

**2** Отвод отработанных газов без вытяжки

**A** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с естественной тягой

**B** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором

**C** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором

**D** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу через стену

Воздух

Продукты горения

Электровентилятор





## 5.5 Регулировка для разных видов газов

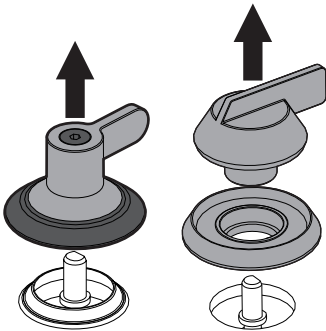
Для работы с другими видами газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух. Для замены форсунок и регулировки горелок необходимо демонтировать панель.



Чтобы выполнить замену форсунок, необходимо выдвинуть прибор из встроенной мебели.

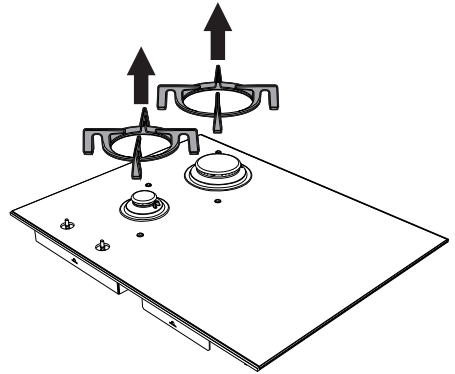
### Снятие панели

1. Потяните ручки и розетки ручек (где имеются) вверх, чтобы снять их.

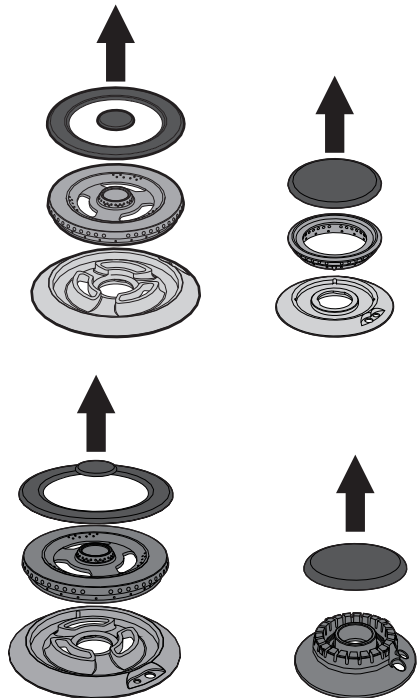


Между ручкой и розеткой ручки (в зависимости от модели) имеется пружина, не изображенная на рисунке.

2. Снимите решетки с панели.



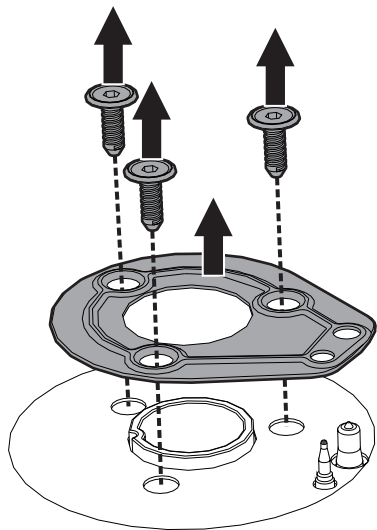
3. Снимите корончатые рассекатели и соответствующие крышки конфорок.





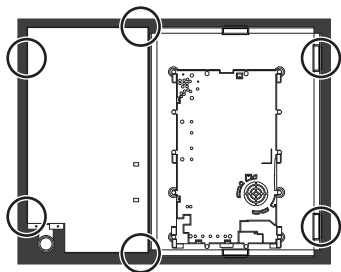
## Установка

4. Снимите крепежные винты панели и пластины, относящиеся к каждой зоне горелок.

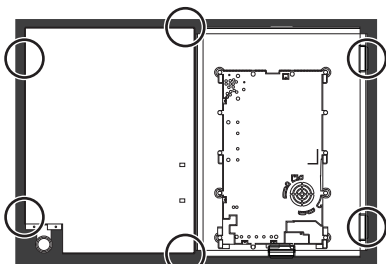


5. Открутите 6 винтов, которые крепят панель к кожуху (см. рисунки ниже, чтобы определить их положение).

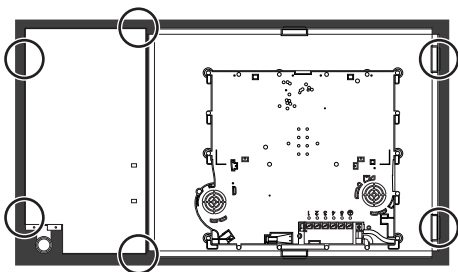
(вид снизу)



65 см



75 см



90 см



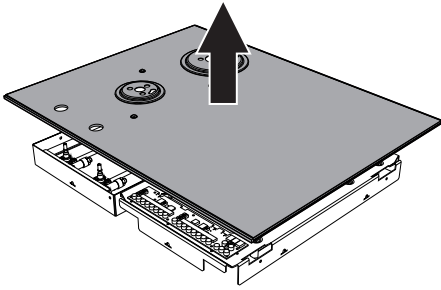
Там, где имеется горелка UR, следует открутить гайку, которая крепит термопару к панели (СН8).



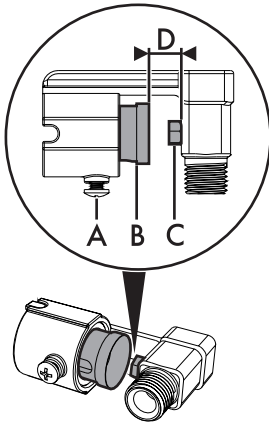
Под конфорками могут иметься несколько прокладок рядом со свечой и термопарой. Будьте внимательны.



6. Снятие стеклянной панели.



## Замена форсунок

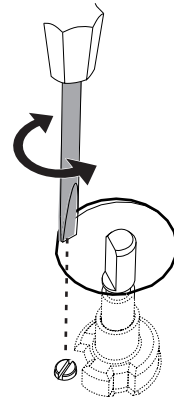


1. Отвинтите винт **A** и задвиньте вниз регулятор воздуха **B**.
2. С помощью жесткого ключа снимите форсунки **C** и установите подходящие для нового типа газа, следуя указаниям, приведенным в соответствующих таблицах (см. «Обозначения видов газа в разных странах»).

3. Отрегулируйте поступление воздуха, сместив регулятор воздуха **B**, пока не будет достигнуто расстояние **D**, указанное в соответствующей таблице (см. «Обозначения видов газа в разных странах»).
4. Выполнив регулировку каждой горелки, снова смонтируйте прибор соответствующим образом.

## Регулировка минимального уровня метана или бытового газа

1. Разожгите горелку и установите ее на минимальное положение.
2. Снимите ручку газового крана, после чего ослабьте или затяните регулировочный винт, находящийся сбоку от стержня крана (в зависимости от модели), настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.
3. Установите ручку на место и проверьте стабильность пламени горелки.
4. При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть.
5. Повторите эту операцию для всех газовых кранов.



Момент затяжки форсунки не должен превышать 3 Нм.



## Установка

### Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Завинтите полностью в направлении часовой стрелки винт, расположенный сбоку от стержня крана подачи газа.



После перенастройки на вид газа, иной, чем тот, для которого варочная поверхность проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому виду газа. Этикетка находится в пакете с форсунками (если имеется).

### Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной смазки.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.

### Установка панели на место

По окончании операции замены форсунки монтируйте на место панель следующим образом:

1. Ориентируясь на газовые горелки, разместите стеклянную панель на кожухе.
2. Установите прокладки для каждой горелки рядом со свечой и термопарой.
3. Установите конфорки на соответствующие горелки и закрепите их ранее снятыми 3 винтами (на каждую горелку).
4. Закрутите гайку на свече горелки UR, если таковая горелка присутствует.
5. Закрепите стеклянную панель к кожуху при помощи снятых ранее 6 винтов (см. пункт 5 параграфа «Снятие панели», чтобы определить их положение).
6. Встраивание прибора в кухонную мебель.
7. Разместите рассекатели пламени и крышки на соответствующих горелках.
8. Установите на стеклянной панели решетки.
9. Разместите ручки и розетки (где имеются) на стержнях кранов.



## Обозначения видов газа в разных странах

Вид газа	IT	GB-IEFR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Газ метан G20</b>												
G20 20 мбар	•	•	•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20-25 мбар			•									
<b>2 Газ метан G20</b>												
G20 25 мбар												•
<b>3 Газ метан G25</b>												
G25 25 мбар						•						
G25.3 25 мбар						•						
<b>4 Газ метан G25.1</b>												
G25.1 25 мбар												•
<b>5 Газ метан G25</b>												
G25 20 мбар			•									
<b>6 Газ метан G27</b>												
G27 20 мбар												•
<b>7 Газ метан G2.350</b>												
G2.350 13 мбар												•
<b>8 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31 28-37 мбар		•	•			•			•			
G30/31 30-37 мбар	•						•					
G30/31 30-30 мбар					•			•		•		
<b>9 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31 37 мбар												•
<b>10 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31 50 мбар			•	•								
<b>11 Городской газ G110</b>												
G110 8 мбар	•							•		•		
<b>12 Городской газ G120</b>												
G120 8 мбар								•				

RU



В зависимости от страны установки возможно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке необходимо определить в «Таблица характеристик конфорок и форсунок» правильные параметры.



## Установка

Таблица характеристик конфорок и форсунок

<b>1</b>	<b>Газ метан G20 - 20 мбар</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	126	130	175
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1.5	0,5	1.5
<b>2</b>	<b>Газ метан G20 - 25 мбар</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Номинальный расход тепла (кВт)	-	-	-	-
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	-	-	-	-
	Экономичный расход (Вт)	-	-	-	-
	Первичный воздух (мм)	-	-	-	-
<b>3</b>	<b>Газ Метан G25/G25.3 - 25 мбар</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	126	135	185
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1	0,5	0.5
<b>4</b>	<b>Газ метан G25.1 - 25 мбар</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Номинальный расход тепла (кВт)	-	-	-	-
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	-	-	-	-
	Экономичный расход (Вт)	-	-	-	-
	Первичный воздух (мм)	-	-	-	-
<b>5</b>	<b>Газ Метан G25 - 20 мбар</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	82	140	145	200
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
	Первичный воздух (мм)	1	1	0.5	0.5
<b>6</b>	<b>Газ метан G27 - 20 мбар</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Номинальный расход тепла (кВт)	-	-	-	-
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	-	-	-	-
	Экономичный расход (Вт)	-	-	-	-
	Первичный воздух (мм)	-	-	-	-
<b>7</b>	<b>Газ метан G2.350 - 13 мбар</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Номинальный расход тепла (кВт)	-	-	-	-
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	-	-	-	-
	Экономичный расход (Вт)	-	-	-	-
	Первичный воздух (мм)	-	-	-	-



8	Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	3.1	3.3	5.9
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	85	87	115
	Экономичный расход (Вт)	400	1100	1800	1800
	Первичный воздух (мм)	1.5	2	1.5	12
	Номинальный расход G30 (г/ч)	73	225	240	429
	Номинальный расход G31 (г/ч)	71	221	236	421
9	Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	-	-	-	-
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	-	-	-	-
	Экономичный расход (Вт)	-	-	-	-
	Первичный воздух (мм)	-	-	-	-
	Номинальный расход G30 (г/ч)	-	-	-	-
	Номинальный расход G31 (г/ч)	-	-	-	-
10	Сжиженный газ G30/31 - 50 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	42	76	76	102
	Экономичный расход (Вт)	400	1100	1800	1900
	Первичный воздух (мм)	1	1	1	2.5
	Номинальный расход G30 (г/ч)	80	225	240	436
	Номинальный расход G31 (г/ч)	79	221	236	429
11	Газ метан G110 - 8 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.0	3.3	3.8
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	132	250	250	310
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1400
	Первичный воздух (мм)	1	1	1.5	1.5
12	Газ метан G120 - 8 мбар	AUX	R	UR	UR*
	Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	3.0	3.3	4.0
	Диаметр форсунки (1/100 мм)	126	230	240	310
	Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1400
	Первичный воздух (мм)	1	1	1.5	1.5

Форсунки, не входящие в комплект поставки, можно найти в официальных сервисных центрах технического обслуживания.



## 5.6 Подключение к электропитанию



### Электрическое напряжение Опасность получения электрического удара

- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- **Возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.**

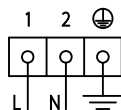
## Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку. Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

Прибор может работать при следующих условиях:

### Модели 65 - 75 см:

- **220-240 В 1N~ (по умолчанию)**



Кабель **трехжильный 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>**.



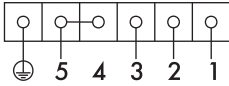
Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.





## Модели 90 см:

- 380-415 В 3N~ (по умолчанию)

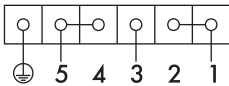


Кабель **пятижильный 5 x 2,5 мм<sup>2</sup>**.

В случае замены кабеля прибор будет работать также при следующих способах подключения:

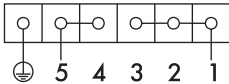
\* используйте перемычку из комплекта поставки

- 380-415 В 2N~ / 220-240 В 3~



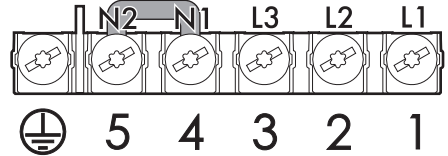
Кабель **четырёхжильный\* 4 x 4 мм<sup>2</sup>**.

- 220-240 В 1N~



Кабель **трехжильный\* 3 x 6 мм<sup>2</sup>**.

Приведенная ниже схема показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу без единого подсоединенного провода. **4** и **5** зажимы должны быть всегда соединены между собой.



## Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



## Установка

### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.



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



Быть очень осторожными при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими зонами приготовления.

### Пробовое испытание

После установки выполните короткую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

### 5.7 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Не пытайтесь отвинтить или применить силу к резьбовому колену штуцера. Вы рискуете повредить эту часть оборудования, что приведет к прекращению действия гарантии производителя.
- Для проверки утечек газа на всех соединениях используйте воду и мыло. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать открытый огонь для проверки возможных утечек газа.
- Включите каждую горелку по отдельности, а затем все горелки одновременно, чтобы проверить исправность работы газового клапана, горелки и системы розжига.
- Поверните ручку горелок в положение минимального огня и проверьте устойчивость пламени каждой горелки, как по-отдельности, так и всех одновременно.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.