

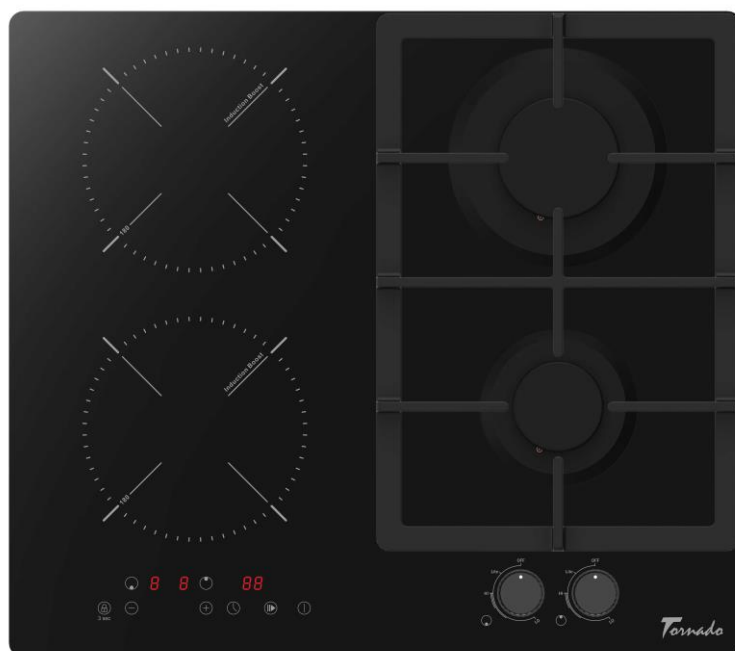
Tornado

**Manual de utilizarea a plitei încorporabile combi
(gaz+inducție)**

**Инструкция по эксплуатации
комбинированной варочной поверхности
(газ+индукция)**

Model / Модель

YOL-60 2G2IN



Prefață

Măsuri de securitate

Siguranța dumneavoastră este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

Montare

Risc de șoc electric

- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua orice lucrare de întreținere
- Conectarea la un sistem de pregătire bună a firelor este necesară și indispensabilă.
- Modificări în sistemul de cablare intern ar trebui să fie efectuată numai de către un electrician calificat.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericol de tăieturi

- Aveți grijă - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neglijentă poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de instalarea sau utilizarea acestui aparat.
- Produse inflamabile sau materiale inflamabile nu trebuie să fie introduse pe dispozitiv în orice moment.
- Acordați atenție persoanei care efectuează instalarea pe această informație, deoarece poate reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita pericolul, acest dispozitiv trebuie să fie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie să fie instalat în mod corespunzător și legat la pământ de către un tehnician calificat.
- Acest dispozitiv trebuie să fie conectat la rețea, care include izolarea comutator care furnizează deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Instalarea necorespunzătoare a dispozitivului poate duce la pierderea garanției sau a diminua responsabilitatea producătorului.

Funcționare și întreținere

Risc de șoc electric

- Nu gatiti dacă plită este scrăpată. În cazul în care suprafața plitei este spart sau crăpat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutator de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Deconectați plita de la rețea înainte de curățare sau de întreținere.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericole pentru sănătate

- Acest dispozitiv îndeplinește standardele de siguranță electromagnetice.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulator cardiac sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte medicul sau producătorul implantului înainte de utilizarea acestui dispozitiv pentru a vă asigura că implanturile lor nu depind de câmpul electromagnetic.
- În caz contrar, aceasta poate duce la deces.

Pericolul reprezentat de suprafața fierbinte

- Folosirea unor părți ale acestei mașini devină suficient de fierbinte, aceasta poate provoca arsuri.
- Nu permiteți corpului, îmbrăcămintei sau orice obiect, altul decât un vase adecvat cu suprafața de inducție contacta până la punctul când aparatul este complet răcit.

- Obiecte precum cuțitele de metal, furculițe, linguri și capacele nu trebuie introduse pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot încălzi
- Nu lăsați copiii la îndemnarea de suprafața de gătit.
- Mânerele de vase pot fi fierbinte la atingere. Asigurați-vă că mânerul nu atârne alte zone de gătit, cu excepția utilizat.
- Imposibilitatea de a face acest lucru ar putea duce la arsuri.

Pericol de tăieturi

- Raclete pentru curățarea plitei este foarte ascuțit. Folosiți-le cu cea mai mare grijă și întotdeauna se păstrează într-un loc sigur, departe de copii.
- Nerespectarea acestei indicații poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Fierbere este cauza fumului, iar stropirea de grăsime poate duce la incendii.
- Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile de pe aparat.
- Nu plasați obiecte magnetice (cum ar fi cardurile de credit, card de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, calculatoare, MP3-playere) în apropierea unității, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.
- Nu folosiți aparatul pentru a încălzi încăperea.
- După utilizare, opriți întotdeauna zona de gătit și plita așa cum este descris în acest manual (de exemplu, utilizând comenzile tactile). Nu vă bazați pe senzorul de detectare vase pentru a opri zonele de gătit cu îndepărtarea tigei.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau de a sta pe el.
- Nu depozitați obiecte de interes pentru copii, în cabinetele de mai sus a aparatului. Copiii pot să utilizează plită ca j scară, ce poate fi periculos.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați în camera în care este utilizat aparatul.
- Copiii sau persoanele cu un handicap care limitează capacitatea lor de a utiliza dispozitivul ar trebui să-l folosească numai sub supravegherea unei persoane responsabile și competente să-i instruiască în utilizarea sa. Instructorul trebuie să se asigure că acestea pot utiliza aparatul fără pericol pentru ei înșiși sau pe alții.
- Nu reparați sau înlocuiți orice parte a dispozitivului (cu excepția recomandării din acest manual). Restul trebuie să fie efectuată de către un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aspirator cu abur pentru a curăța plita.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plită.
- Nu așezați pe plită.
- Nu folosiți vase cu margini neregulate. Nu trebuie, de asemenea, trageți tigai pe suprafața de sticlă de inducție, deoarece poate zgâria sticlă.
- Nu folosiți tampoane de curățat sau alte substanțe de curățare abrazive dure pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria sticlă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau personal calificat în domeniu, pentru a se evita orice pericol.
- **ATENȚIE:** Aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
- Aveți grijă să evitați să atingeți elementele de încălzire.
- Copiii sub 8 ani trebuie să fie ținute la distanță.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani și mai în vârstă, precum și persoanele cu dizabilități fizice limitate, senzoriale sau psihice sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatului.

- Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie făcută de către copii nesupravegheat.
- ATENȚIE: gătit pe o plită cu grăsime sau ulei pot fi periculoase FĂRĂ PREZENȚĂ PERMANENTĂ și poate provoca incendii. Nu încercați niciodată să stingă focul cu apă, dar opriți aparatul, și apoi acoperite cu o flacăără, cum ar fi un capac sau o pătură de incendiu.
- ATENȚIE: Pericol de incendiu: A nu se păstra elementele de pe suprafețele de gătit.
- Notă: În cazul în care suprafața este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric
- NU abur curat ar trebui să fie utilizat pentru a curăța plita din sticlă ceramică
- Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau un sistem de control de la distanță separat.

Instrucțiuni de siguranță pentru aragazul cu gaz

- Nu lăsați plita de exploatare nesupravegheată. Scurgerile poate produce fum și scurgerile grase se pot aprinde.
- Aveți grijă când mâncarea fierbe. Scurgerile poate inunda arzătorul.
- Asigurați-vă că toate arzătoarele sunt închise înainte de a deschide robinetul principal de gaz de la racordul la rețea.
- Nu inundați și nu contaminați arzătoarele. Curățați arzătoarele și lăsați-le să se usuce imediat după ce s-au răcit.
- Nu așezați tigăi direct pe arzătorile.
- Greutatea maximă a tigaii care poate fi amplasată pe o plită este de 5 kg. Sarcina maximă totală a veselei care urmează să fie amplasată pe toată raftul este de 10 kg. Nu așezați o tigaie pe două zone de gătit în același timp.
- Nu loviți arzătoarele și mânerele.
- Nu stingeți flăcările cu respirația.
- Utilizatorul nu are voie să modifice independent plita cu un alt tip de gaz, să mute aparatul sau să schimbe rețeaua de alimentare. Numai un tehnician autorizat și instruit corespunzător poate efectua aceste acțiuni.

Предисловие

Меры безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием Вашей варочной панели.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания
- Подключение к хорошей системе заземления проводов является необходимым и обязательным.
- Внесение изменений в отечественной системе проводки должна выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели заострены.
- Неосторожное использование может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно изучите данную инструкцию перед установкой или использованием этого прибора.
- **Горючий материал или воспламеняющиеся изделия** не должны быть размещены на данном устройстве в любой момент времени.
- Обратите внимание человека, которые производит монтаж, на эту информацию, так как это может уменьшить ваши затраты на установку.
- Для того, чтобы избежать опасности, это устройство должно быть установлено в соответствии с этими инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к сети, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии или снятию ответственности с производителя.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, выключите прибор немедленно от сети электропитания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключайте варочную панель от сети перед каждой очисткой или для технического обслуживания.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться с лечащим врачом или

производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут зависеть от электромагнитного поля.

- Несоблюдение этой рекомендации может привести к летальному исходу.

Опасность, исходящая от горячей поверхности

- Во время использования некоторые части этого аппарата становятся достаточно горячими, что может вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы ваше тело, одежда или любой предмет, кроме подходящей кухонной посуды контактировало с индукционной поверхностью до момента, когда она полностью остынет.
- Объекты, такие как металлические ножи, вилки, ложки и крышки не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться
- Не подпускайте детей к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Проверяйте, что ручки не нависают над другими варочными зонами, кроме используемой.
- Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Скребок для чистки варочной панели очень острый. Используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте вне досягаемости детей.
- Неиспользование предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Выкипание является причиной появления дыма, и выплескивание жира может привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не оставляйте намагниченные объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи прибора, так как они могут быть затронуты его электромагнитным полем.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью элементов управления Touch). Не следует полагаться на датчик распознавания кастрюль, чтобы отключить варочные зоны при удалении кастрюли.
- Не позволяйте детям играть с прибором или сидеть, стоя на нем.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах выше прибора. Дети, вскорабшавшись на варочную панель, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где прибор используется.
- Дети или лица, имеющие инвалидность, которая ограничивает их способность использовать прибор должны использовать его только под присмотром ответственного и компетентного лица, чтобы наставлять их в его использовании. Инструктор должен быть удовлетворен тем, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте или не заменяйте какие-либо части прибора (исключением является рекомендация в данной инструкции). Все остальное обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте парочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте посуду с неровными краями. Так же не перетаскивайте сковородки по всей поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.

- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло индукции.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или аналогичным квалифицированным персоналом, с тем чтобы избежать опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные части становятся горячими во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.
- Дети до 8 лет должны находиться в стороне.
- Данный прибор может быть использован детьми в возрасте от 8 лет и старше, а так же лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем и получили инструкции относительно использования прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла **БЕЗ ПРИСМОТРА** может быть опасным и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь с водой, но выключите прибор, а затем покрывайте пламя, например, с крышкой или пожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочные поверхности.
- **Внимание:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможность поражения электрическим током
- Пароочиститель **НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАН** для чистки стеклокерамической варочной поверхности
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Инструкции по безопасности газовой плиты

- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выкипание вызывает дым, а жирные проливы могут воспламениться.
- Соблюдайте осторожность, когда пища кипит. Выкипание может залить горелку.
- Убедитесь, что все горелки закрыты, прежде чем открывать главный газовый вентиль на соединении с сетью.
- Не допускайте затопления или загрязнения горелок. Очистите горелки и дайте им высохнуть сразу после того, как они остынут.
- Не ставьте сковороды прямо на конфорки.
- Максимальный вес кастрюли, которую можно поставить на одну конфорку, составляет 5 кг. Общая максимальная нагрузка посуды, которую нужно поставить на всю решетку, составляет 10 кг. Не ставьте одну сковороду одновременно на две конфорки.
- Не ударяйте по горелкам и ручкам.
- Не гасите пламя дутьем.
- Пользователю не разрешается самостоятельно переводить варочную панель на другой тип газа, перемещать прибор или изменять сеть подачи. Только должным образом уполномоченный и обученный техник может выполнять эти действия.

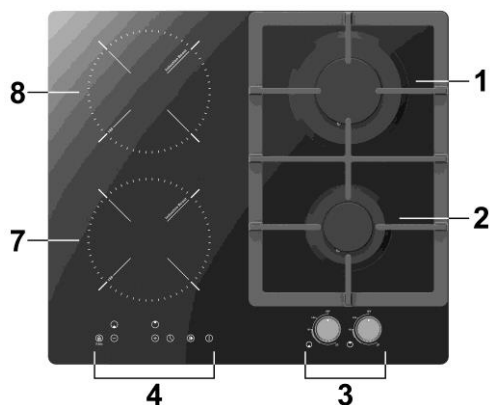
Техническая спецификация

Варочная поверхность	YOL-60 2G2IN
Количество зон приготовления	4 зоны
Напряжение питания	220-240V~ 50/60Hz
Общая мощность индукционных горелок	3000-3800 W
Левая задняя зона Мощность / Размер	1800W / 180mm
Левая передняя зона Мощность / Размер	1500W / 180mm
Общая мощность газовых горелок	4.75KW
Правая передняя горелка	1 x 1.75KW
Правая задняя горелка	1 x 3.0KW
Размеры Ш×Г×В(мм)	590*520*133
Размеры встраивания А×В (мм)	560*490

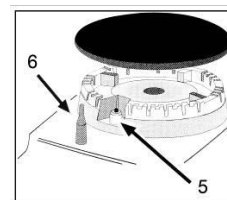
Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать наши продукты, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Обзор продукта и параметры

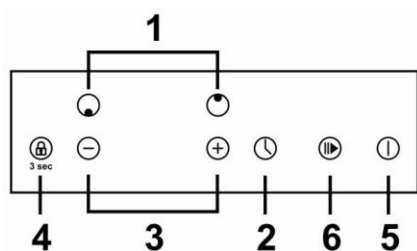
Вид сверху



1. Большая горелка - 3,0 кВт.
2. Средняя горелка горелка: - 1,75 кВт
3. Ручки управления газовыми горелками.
4. Панель управления индукционной варочной зоной.
5. Электроподжиг газовых горелок.
6. Газ контроль
7. Конфорка: передняя левая \varnothing 180 мм - 1500 Вт.
8. Конфорка: задняя левая \varnothing 180 мм - 1800 Вт.



Панель управления индукцией



1. Выбор зоны нагрева.
2. Таймер.
3. Клавиша регулировки мощности / таймера.
4. Блокировка от детей.
5. Управление ВКЛ / ВЫКЛ

6. Управление функцией Stop and Go.

Зона газовой горелки

Горелки бывают разные по размеру и мощности. Выберите наиболее подходящую горелку в соответствии с диаметром используемой посуды.

Уровень пламени можно регулировать с помощью соответствующей ручки управления, используя одну из следующих настроек.

OFF Выкл **HI** Высокий уровень пламени **LO** Низкий уровень пламени

Как зажечь пламя на горелке с электроподжигом и газ контролем

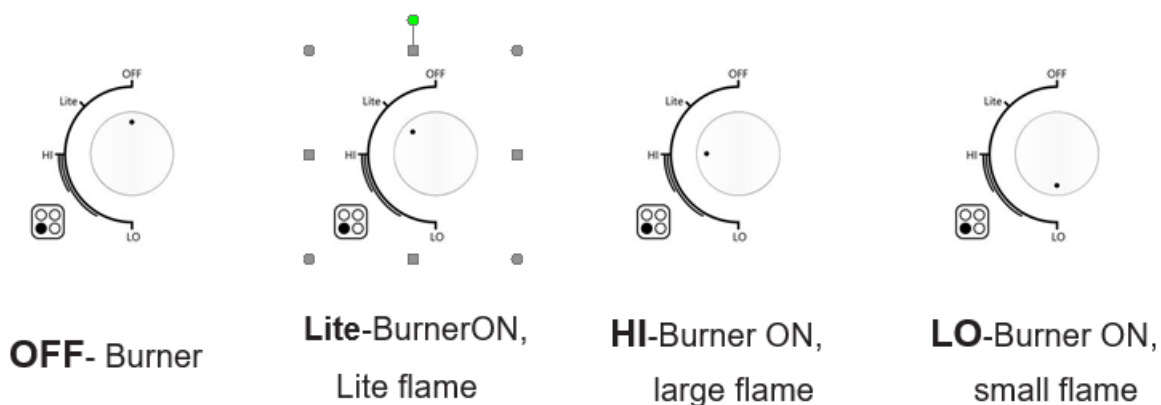
На ручку необходимо нажать и повернуть ее против часовой стрелки в положение «High», придерживая ручку около 6 секунд, пока пламя не загорится и термопара не нагреется.

Внимание: Если пламя случайно погаснет, выключите газ с помощью ручки управления и попробуйте зажечь его снова, по крайней мере, через 1 минуту.

Чтобы выключить горелку: Поверните ручку по часовой стрелке, пока пламя не потухнет (ручка должна быть в положении «ВЫКЛ»).

Выбор пламени

Поскольку горелки отрегулированы правильно, пламя должно быть голубым, а внутреннее пламя чистым. Размер пламени зависит от положения соответствующей ручки управления.



На изображении указаны различные варианты работы (выбор размера пламени); конфорку следует установить на большое пламя на начальном этапе приготовления, чтобы пицца быстро закипела. Затем следует повернуть ручку в положение экономии пламени для продолжения приготовления.

Запрещается регулировать пламя между положениями большого пламени при выключенной и включенной горелке.

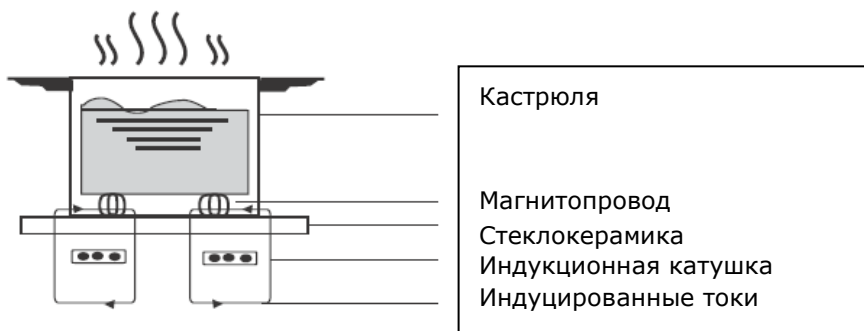
Можно сэкономить большое количество энергии, если варочная панель используется правильно, параметры установлены правильно и используется подходящая посуда. Сохранение энергии будет следующим :

- При правильном использовании горшков сохраняется до 60%,
- Сохраняется до 60% при правильной эксплуатации агрегата и выборе подходящего размера пламени.

Необходимым условием для эффективной и энергосберегающей работы варочной панели является постоянное поддержание чистоты конфорок (в частности, отверстий для пламени и форсунок).

Индукционная варочная зона

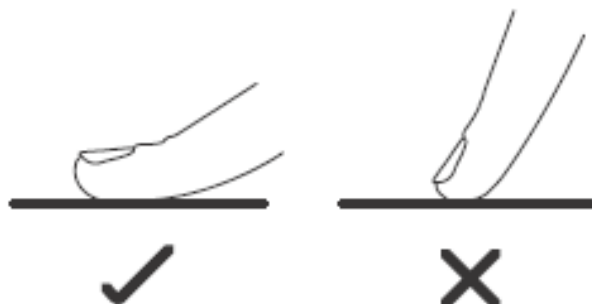
Индукционная готовка - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Эта варочная зона работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что сковорода со временем нагревает его.



Эксплуатация продукта

Сенсорные элементы управления

- Контроллеры управления реагируют на прикосновения, так что вам не нужно применять большое усилие при нажатии.
- Используйте подушечку Вашего пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда прикосновение регистрируется.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что нет ни одного объекта (например, посуда или ткань), покрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.



Выбираем правильную кухонную посуду

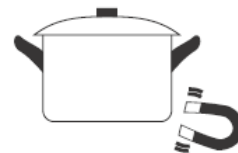


- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления пищи.

Посмотрите на символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.


- Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда для использования на индукционной поверхности путем проведения теста магнитом.

Поместите магнит к основанию кастрюли/сковородки. Если он притягивается, сковорода/кастрюля/подходит для индукции.



- Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую нужно проверить.

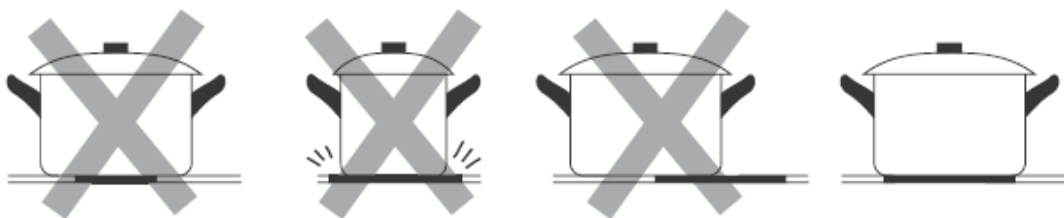
2. Если значок  не мигает на дисплее, а вода нагревается, кастрюля подходит.

- Кухонная посуда изготовленная из следующих материалов не подходит для использования на индукционной плите: чисто из нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

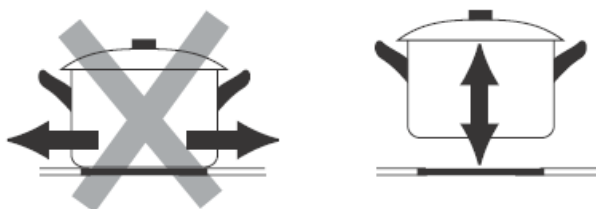
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет такой же размер, как зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых одинаковый с выбранной зоной. При использовании посуды немного большего размера, электропотребление будет максимальным. Посуда, диаметр колторой составляет менее 140 мм, может быть нераспознана плитой. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.

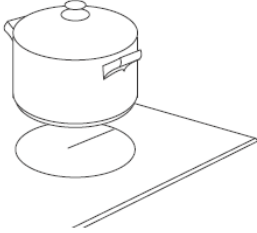
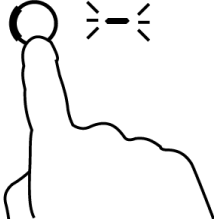
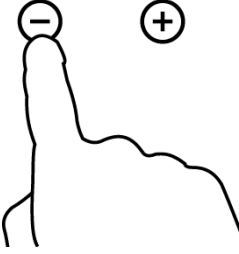


Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели - не тащите ее, так как это может поцарапать стекло




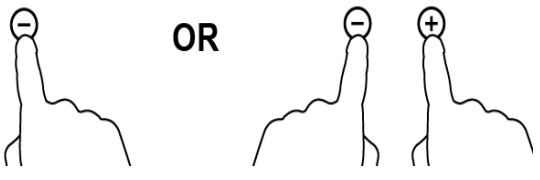
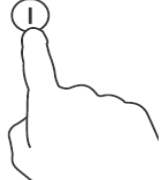

Как использовать индукционную плиту

Начало приготовления

<p>Нажмите контроллер Вкл / Выкл в течение трех секунд. После включения питания, зуммер подает один звуковой сигнал, все индикаторы показывают "-" или "- -" – это означает, что варочная плита вошла в состояние режима ожидания.</p>	
<p>Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которой Вы хотите воспользоваться.</p> <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.	
<p>Нажмите контроллер выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с кнопкой будет мигать</p>	
<p>Выберите уровень нагрева, нажимая контроллеры "-" или "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Если Вы не выбираете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начинать сначала, начиная с шага № 1.• Вы можете изменить настройки уровня нагрева в любое время во время приготовления пищи.	

Завершение приготовления на индукционной конфорке


<p>Нажмите на контроллер выбора зоны нагрева, который Вы хотите выключить</p>	
-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

<p>Выключите конфорку прокруткой вниз до "0" или нажимая на кнопки "-" и "+" одновременно. Убедитесь, что на дисплее отображается "0"</p>	
<p>Выключите всю варочную панель нажав на кнопку Вкл / Выкл.</p>	
<p>Будьте аккуратны - горячая поверхность Когда горит значок H покажет, это означает, что конфорка горячая на ощупь. Этот значок исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Пока конфорка остывает, ее можно использовать для подогрева дополнительной кастрюли, что является экономией энергии, так как конфорка по-прежнему горячая.</p>	

Блокировка управления

- Вы можете заблокировать элементы управления для предотвращения непреднамеренного использования (например, чтобы дети случайно не включили конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все кнопки управления, кроме управления ON / OFF отключены.

Как заблокировать контроллеры	
Нажмите на контроллер блокировки	Индикатор таймера будет показывать " Lo "
Как разблокировать контроллеры	
Нажмите и подержите некоторое время контроллер блокировки	

 Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением вкл/выкл. Вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью контроллера вкл/выкл в случае чрезвычайной ситуации, но перед началом следующего использования Вы должны разблокировать варочную панель.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной плиты. Когда наблюдается чрезмерная температура, индукционная плита автоматически прекращает работу.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель проработает какое-то время, стеклянная поверхность будет оставаться горячей определенное время. Буква «H» будет Вас предупреждать об этом.

Рабочее время по умолчанию

Автоматическое отключение является функцией безопасности для индукционной варочной панели. Она выключается автоматически, если когда-нибудь вы забудете выключить ее. По умолчанию время для различных уровней мощности работы приведены в таблице ниже:

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когда Вы убираете посуду с зоны нагрева, индукционная плита немедленно прекращает нагрев и варочная панель автоматически выключается через 2 минуты.

Контроллер Таймер

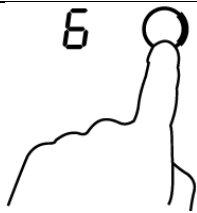

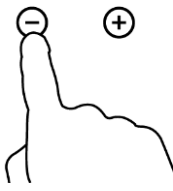


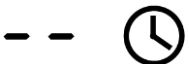
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве ежеминутного напоминания. В этом случае таймер не отключает какую-либо зону, когда установленное время истекло.
- Вы можете установить его, чтобы выключить один или несколько зон для приготовления пищи, когда заданное время истекло. Максимальное время таймера составляет 99 мин.

а) Использование таймера в качестве Ежеминутного напоминания

<p>Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: Вы можете использовать ежеминутное напоминание даже в том случае, если Вы не выбрали ни одной зоны приготовления.</p>	
<p>Нажмите на контроллере Таймер. Прозвучит звуковой сигнал и "30" будет показано на дисплее таймера.</p>	
<p>Установите время, используя кнопки "-" или "+". <u>Подсказка:</u> Нажмите "-" или "+" один раз для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" для уменьшения или увеличения на 10 минут. Если значение превышает 99 минут, то значение автоматически вернется к значению 0.</p>	
<p>Чтобы отменить таймер, коснитесь «Таймер», и на индикаторе минут отобразится «-».</p>	
<p>Когда время установлено, он начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>Когда установленное время подошло к концу, прозвучит звуковой сигнал в течение 30 секунд, и индикатор таймера показывает "-".</p>	

б) Установка таймера для выключения одной конфорки

Установка таймера на одной зоне	
Нажмите на контроллер выбора зоны нагрева, на который Вы хотите установить таймер.	
Нажмите на контроллер Таймер, индикатор начнет мигать и "30" будет отображаться на дисплее таймера.	
Установите время, используя кнопки "-" или "+". <u>Подсказка:</u> Нажмите "-" или "+" один раз для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" для уменьшения или увеличения на 10 минут. Если значение превышает 99 минут, то значение автоматически вернется к значению 0.	
Чтобы отменить таймер, коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, а затем коснитесь «Таймер». Минутный дисплей покажет «-».	
Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. Примечание: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на выбранную зону.	
Когда таймер истекает, соответствующая конфорка будет автоматически выключена.	


Примечание: Другая зона приготовления будет продолжать работать, если она была включена

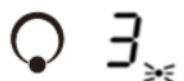
в) Установка таймера на отключение нескольких конфорок

1. Если эту функцию используют более одной зоны нагрева, индикатор таймера покажет наименьшее время.

(например, зона 1 # таймер на отключение 3 минуты, зона 2 таймер на отключение 6 минут, индикатор таймера показывает «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня заряда будет мигать.

 6. Установлен таймер на 6 минут

 3. Установлен таймер на 3 минуты

03 

2. По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам нужно начать с шага 1.

Руководство по готовке



Будьте осторожны при жарке в масле и жире, так как они очень быстро нагреваются. При очень высоких температурах масло и жир могут самовозгореться. Это представляет серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите значение уровня нагрева.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количества жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните приготовление пищи на высоком уровне нагрева и уменьшите его, когда пища нагревается.

Зиммеринг, приготовление риса

- Зиммеринг (приготовление в горячей воде чуть не доходящей до кипения) происходит ниже точки кипения, около 85 ° C, когда пузырьки только растут время от времени на поверхность варочной жидкости. Это секрет вкусных супов и нежного рагу, потому что ароматы развиваются без подгорания пищи. Вы должны также готовить густые соусы на основе яиц и муки ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, в том числе приготовления риса, может потребовать установления уровня нагрева выше, чем минимальное значение, чтобы обеспечить правильное приготовление.

Стейк

Чтобы приготовить сочные стейки:

1. Оставьте мясо при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте сковороду с тяжелым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла в горячую сковороду, а затем опустите в нее мясо.
4. Поверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и как Вы хотите, чтобы оно было прожарено. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны.

5. Оставьте стейк, чтобы отдохнул на теплой плите в течение нескольких минут, чтобы позволить ему расслабиться и стать нежным перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите подходящую для индукционной плиты сковородку вок или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если Вы готовите большое количество пищи, готовьте ее несколькими более мелкими партиями.
3. Разогрейте кастрюлю добавьте две столовые ложки масла.
4. Приготовьте сначала мясо и отложите его в сторону и держите его в тепле.
5. Затем пожарьте овощи. Когда они горячие, но все еще хрустящие, включите конфорку на более низкое значение, верните мясо в кастрюлю и добавьте соус.
6. Тщательно, но осторожно перемешать ингредиенты, чтобы убедиться, что они нагреваются равномерно.
7. Подавайте сразу после приготовления.

Обнаружение мелких предметов

Когда на варочной панели был оставлен неподходящая по размеру или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая), или какой-либо другой маленький элемент (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит на режим ожидания в течение 1 минуты.

Настройки тепла

Ниже приведены рекомендации по настройкам тепла. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе вашей кухонной посуды и пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти именно те настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Уровень тепла	Для чего подходит
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Медленный разогрев небольшого количества пищи• плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро сгорают• медленно кипящего• медленного нагревания
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• повторного нагрева• быстрого кипения• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка• кипящая вода

Очищение

Что?	Как?	Важно знать?
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные от продуктов питания)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети 2. Используйте чистящее средство для варочной поверхности пока варка еще теплая (но не горячая!) 3. Промойте чистой губкой и вытрите насухо с помощью чистой тряпочки или по полотенца. 4. Подключите обратно варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание к варочной панели выключено, то значок «горячая поверхность» не будет показан, но зона приготовления пищи может быть еще горячей! Будьте особенно аккуратны. • Задняя поверхность губки для чистки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, если ваш очиститель подходит. • Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели: стекло может окраситься.
<p>Переливы, подтеки и разливание чего-либо горячего сладкого на стеклянную поверхность</p>	<p>Удалить их немедленно с помощью специального скребка подходящего для индукционной варочной поверхности, но будьте осторожны с горячими поверхностями конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Держите скребок под углом 30 ° и скрести загрязнение в сторону холодной поверхности варочной поверхности. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью мягкой тряпочки или бумажным полотенцем. 4. Вы так же можете использовать шаги со 2 по 4 для 'Повседневных загрязнений', указанных выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалить пятна, оставленные растопленным и сахаристым продуктом как можно скорее. Если оставить остывать на стекле, они могут стать трудно удаляемыми или даже привести к необратимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: лезвие скребка острое как бритва. Всегда используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте и вне досягаемости детей.

<p>Проливание на сенсорное управление</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Вытрите разлитое 3. Протрите область сенсорного управления с чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Протрите область полностью насухо бумажным полотенцем. 5. Подключите обратно варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорная панель управления может не работать, пока на ней разлита жидкость. Убедитесь, что Вы вытерли зону сенсорного управления насухо перед включением варочной панел.
-------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Советы и подсказки

Проблема	Возможная проблема	Что делать
<p>Вы не можете включить индукционную варочную панель</p>	<p>Нет питания</p>	<p>Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания, и что он включен.</p> <p>Проверьте, есть ли отключение электроэнергии в Вашем доме или районе. Если Вы проверили все, и проблема не решена, обратитесь к квалифицированному специалисту.</p>
<p>Кнопки сенсорного управления не реагируют на нажатие</p>	<p>Кнопки заблокированы</p>	<p>Разблокируйте управление.</p>
<p>Элементы сенорного управления работают с затруднениями.</p>	<p>На сенсорной панели может быть небольшая пленка воды над элементами управления, или Вы можете использовать кончик пальца при прикосновении управления, а не подушечку.</p>	<p>Убедитесь, что сенсорная зона управления сухая и Вы используете подушечку пальца при прикосновении.</p>
<p>Стекло поцарапано.</p>	<p>Посуда с грубым дном</p> <p>Неподходящие губки или абразивные моющие средства были использованы при чистке</p>	<p>Используйте посуду с плоским и гладким дном</p> <p>Смотри раздел «Вибираем правильную кухонную посуду»</p> <p>Смотри раздел «Очищение»</p>

Некоторые посуда издает потрескивание или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией Вашей кухонной посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная поверхность издает низкое жужжание при использовании на высоком уровне нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть при уменьшении уровня нагрева.
Слышится шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу индукционную плиту начал работать, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как Вы выключили Вашу плиту.	Это нормально и не требует каких-либо действий. Не выключайте питание в то время, как вентилятор работает.
Сковороды не становятся горячими	<p>Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционного приготовления пищи.</p> <p>Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком мала для данной зоны или она неправильно сосредоточена на выбранной зоне.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для использования на индукционной варочной панели</p> <p>Центрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее размер соответствует выбранной зоне</p>
Индукционная варочная поверхность или зона приготовления пищи выключилась неожиданно, звучит звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующиеся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая ошибка	Пожалуйста, запишите буквы и цифры, обозначающие ошибку, включите питание индукционной варочной плиты и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Ошибки на дисплее и проверка

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить функцию нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной панели из рабочей поверхности.

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

Выше указаны коды ошибок для сервисного мастера. Не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной плиты.

Возможные проблемы газовых горелок

Горелка не зажигается или пламя вокруг горелки неоднородно.

Убедитесь, что:

- * Газовые отверстия на горелке не забиты;
- * Все подвижные части горелок закреплены правильно;
- * Нет потока воздуха вокруг варочной поверхности.

Во время использования пламя не удерживается термопарой.

Убедитесь, что:

- * Вы нажимаете ручку до упора;
- * Вы удерживаете ручку нажатой достаточно времени, чтобы активировать термопару.
- * Газовые отверстия не забиты в зоне, соответствующей термопаре.

Пламя гаснет при повороте ручки в положение «Низкое».

Убедитесь, что:

- * Газовые отверстия не забиты.
- * Нет потока воздуха вокруг варочной поверхности.
- * Минимум отрегулирован правильно (см. Раздел «Минимальное регулирование»).

Посуда нестабильна.

Убедитесь, что:

- * Дно посуды идеально ровное.
- * Посуда правильно отцентрирована на конфорке.
- * Опорные решетки не перевернуты.

Возможные проблемы индукционных горелок

Конфорки загрязнены.

Это может быть вызвано пригоревшими остатками пищи. Это не повлияет на работу прибора. Однако вы должны следить за тем, чтобы инструкции по очистке выполнялись регулярно.

Индикатор остаточного тепла не может работать.

Если температура конфорки действительно превышает 60 °С, а индикатор остаточного тепла не загорается, вам следует позвонить в сервисный отдел.

После проверки всего этого газовая плита по-прежнему не работает должным образом, позвоните в центр обслуживания клиентов и сообщите им:

- Тип проблемы.
- Номер модели газовой плиты (Модель), указанный на упаковочной коробке.

Никогда не звоните техническим специалистам, не уполномоченным вашим поставщиком.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ЗАПАХЕ ГАЗА

Не зажигайте спички, не курите сигареты и т. Д., Не включайте и не выключайте электрические приборы, включая дверной звонок или лампу, не используйте другие электрические или механические устройства, вызывающие искрение. Если вы чувствуете запах газа, немедленно закройте кран подачи и тщательно проветрите кухню. Затем вызовите авторизованного технического специалиста для устранения неисправности.

- Электропитание варочной панели должно быть всегда отключено при возникновении еисправности. Затем сообщите о проблеме в авторизованный сервисный центр.
- Не подключайте антенные шнуры (например, радиоантенны) к газовым трубам.
- Если газ, вытекающий из трубопроводной сети, воспламенился, немедленно закройте подачу газа, закрыв главный / подающий клапан.

- Если газ, вытекающий из баллона, воспламенился, накройте его влажным одеялом и немедленно закройте вентиль баллона. После того, как емкость остынет, отнесите его на улицу. Повторное использование вышедшего из строя баллона категорически запрещено.
- Закройте главный / подающий вентиль, если ожидается перерыв в использовании прибора на несколько дней. Закрывайте вентиль каждый раз после использования прибора, если ваша варочная панель подключена к газовому баллону.
- Внимание! В случае обрыва прочно запечатанного шнура питания обратитесь к производителю, в специализированную ремонтную мастерскую или квалифицированному техническому специалисту для его замены.
- Когда прибор используется для приготовления / запекания / жарки, на кухне выделяется тепло и влага. Убедитесь, что на кухне достаточно вентиляции. Следите за тем, чтобы отверстия для пассивной вентиляции оставались открытыми и чистыми, или установите активную вентиляцию (вытяжной шкаф с вытяжным вентилятором).
- Дополнительная вентиляция может потребоваться, если прибор используется часто и / или в течение длительного времени. При необходимости увеличьте мощность активной системы вентиляции.

Монтаж

Следующие ниже инструкции адресованы квалифицированному установщику.

Важно: отключите электрическое соединение перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию или уходу.

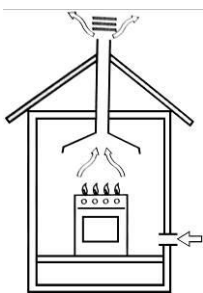
Расположение газовой плиты

Важно: этот агрегат можно устанавливать и использовать только в постоянно вентилируемых помещениях.

Необходимо соблюдать следующие требования:

а) Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, которая выводит дым и газы от горения наружу.

Это нужно делать с помощью вытяжки или электровентилятора.



В дымоход (исключительно для кухонной техники)



Напрямую на улицу

б) В помещение должен быть естественный приток воздуха, необходимого для правильного горения. Расход воздуха для сжигания должен быть не менее $2 \text{ м}^3 / \text{час}$ на 1 кВт установленной мощности. Подача воздуха будет осуществляться за счет притока снаружи через воздуховод, его внутреннее сечение составляет не менее 100 см^2 и не должно быть случайно заблокировано.

в) Интенсивная и продолжительная работа газовой плиты требует усиления вентиляции, например открытие окон или увеличение мощности вытяжки (при наличии).

г) Сжиженные углеводородные газы (LPG) тяжелее воздуха, поэтому опускайте их вниз. Помещения, в которых устанавливаются баллоны для сжиженного газа, должны иметь вентиляцию снаружи, чтобы избежать утечки газа.

Поэтому пустые или частично заполненные баллоны для сжиженного газа не должны устанавливаться или храниться в помещениях или помещениях ниже уровня земли (подвалах и т. Д.). Рекомендуется оставлять в комнате только работающий в данный момент баллон и следить за тем, чтобы он не был закрыт от источников тепла (духовок, каминов, печей и т. Д.).

Установка встроенной варочной поверхности

Газовые плиты разработаны с учетом степени защиты от чрезмерного нагрева, прибор можно устанавливать рядом с шкафами.

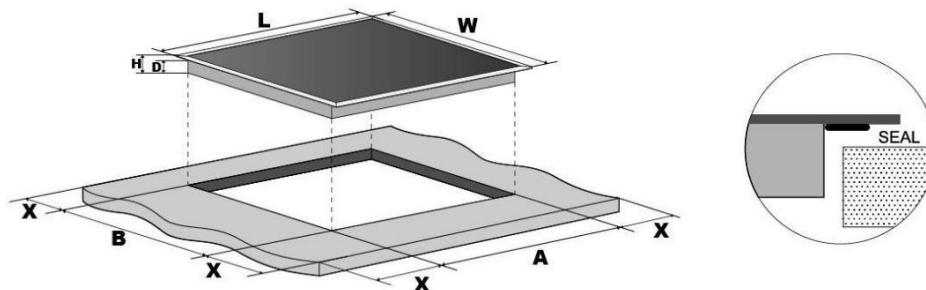
Для правильной установки необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

а) Варочная панель может быть расположена на кухне, в столовой или в спальне / гостиной, но не в ванной или душевой.

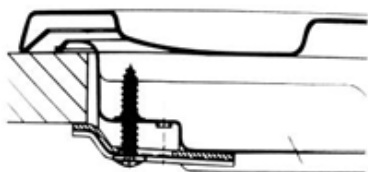
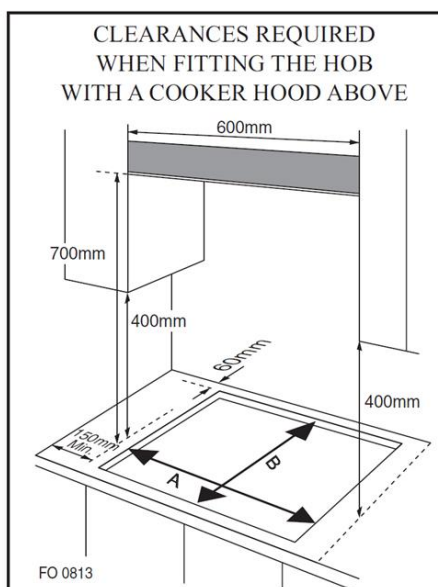
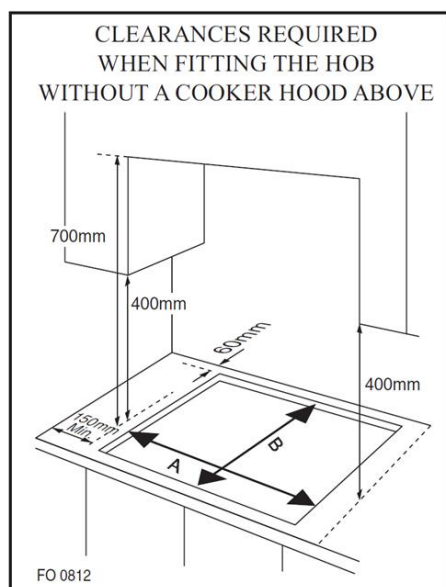
б) Мебель, которая превышает высоту рабочей столешницы, должна располагаться на расстоянии не менее 110 мм от края варочной поверхности.

в) Варочная панель должна быть установлена непосредственно под шкафом, последний должен быть на расстоянии не менее 700 мм от столешницы.

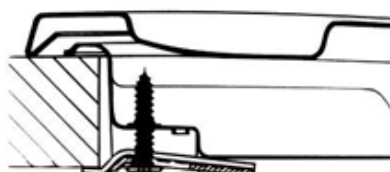
Установочные размеры



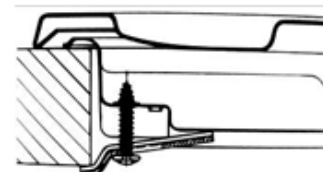
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	62	58	560	490	50 mini



Hook position for
H=20mm top



Hook position for
H=30mm top

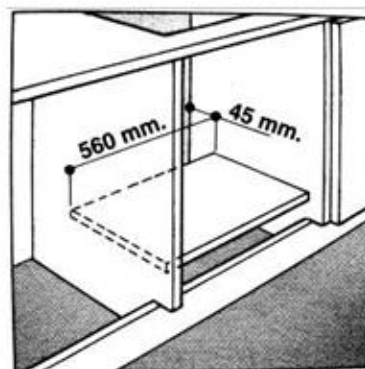
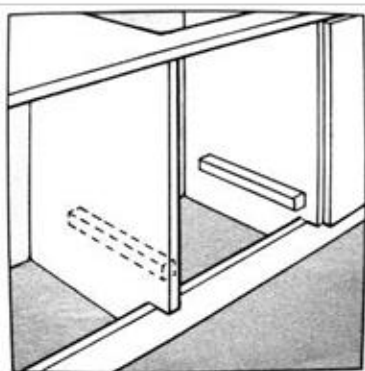


Hook position for
H=40mm top

Примечание: Используйте крепления, содержащиеся в пакетике с «аксессуарами».

г) Если газовая плита установлена над встроенной духовке, необходимо вставить деревянную панель для изоляции. Эта панель должна располагаться на расстоянии не менее 20 мм от дна варочной панели.

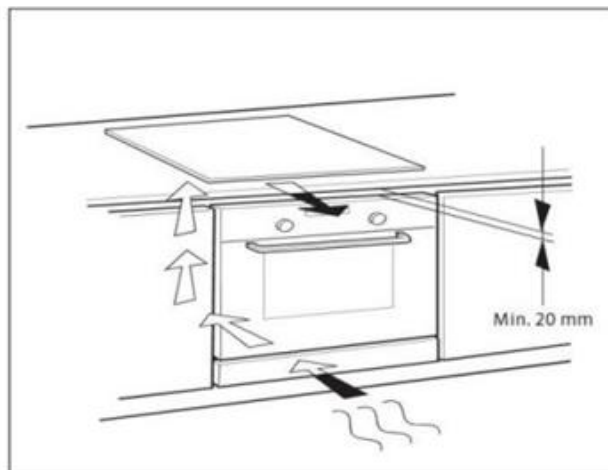
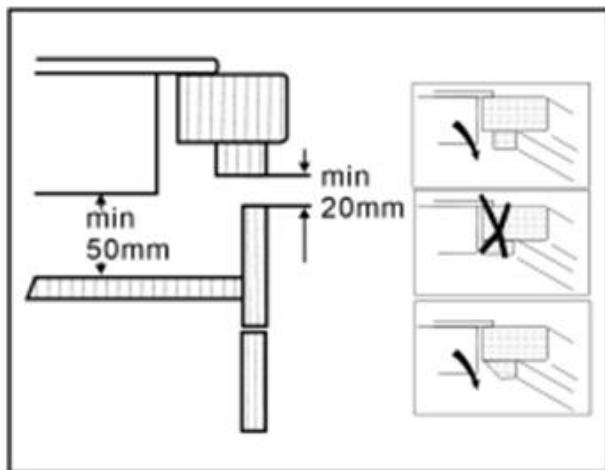
Важно: при установке варочной панели на встраиваемую духовку духовку следует ставить на две деревянные планки; в случае стыковки поверхности шкафа не забудьте оставить как минимум пространство размером 45 x 560 мм с задней стороны.



При установке варочной панели на встроенную духовку без принудительной вентиляции убедитесь, что у нее есть входные и выходные отверстия для воздуха, чтобы должным образом проветривать внутреннюю часть шкафа.

* Расстояние между нижней стороной устройства и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке (мин. 50 мм).

* Для обеспечения правильной работы изделия не закрывайте МИНИМАЛЬНЫЙ ТРЕБУЕМЫЙ зазор (мин. 20 мм) на столешнице для выхода воздуха.



Подключение газа для газовой плиты

Подключение газовой плиты к газовой сети должен производить квалифицированный специалист. Во время установки важно установить одобренный газовый кран, чтобы изолировать подачу от плиты для удобства любого последующего демонтажа или обслуживания. Подключите плиту к газовой магистрали или сжиженному газу, это должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями и только после того, как будет установлено, что она может быть адаптирована к типу используемого газа. В противном случае следуйте инструкциям, указанным в параграфе «Адаптация к

различным типам газа». В случае подключения к сжиженному газу через баллон используйте регуляторы давления, соответствующие действующим нормам.

Важно: В целях безопасности, для правильного регулирования использования газа и длительного срока службы варочной панели убедитесь, что давление газа соответствует показаниям, приведенным в таблице 1 «Технические характеристики горелок и форсунок».

Подключение к негибкой трубке
(медь или сталь)

Подключение к источнику газа должно выполняться таким образом, чтобы не создавать точек напряжения в любой части газовой плиты.

Варочная панель оснащена регулируемым L-образным соединителем и прокладкой для подачи газа. Разъем необходимо демонтировать, а прокладку заменить.

Соединитель подачи газа на варочную панель имеет резьбу 1/2.

Подключение к гибкой стальной трубе

Соединитель подачи газа к варочной панели представляет собой резьбовой соединитель 1/2 "для круглой газовой трубы. Используйте только трубы и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина гибких трубок не должна превышать 2000 мм. Когда соединение выполнено, убедитесь, что гибкая металлическая трубка не касается движущихся частей и не раздавлена.

Проверка на утечку газа

После того, как плита была установлена, убедитесь, что все соединения должным образом герметизированы. Для этого используйте мыльную воду, никогда не используйте пламя.

Электрическое подключение

Варочная панель оснащена трехполюсным шнуром питания, который рассчитан на работу с переменным током. Характеристики указаны на паспортной табличке, расположенной под варочной панелью. Заземляющий провод можно определить по его желто-зеленому цвету.

В случае установки над встроенной электрической духовкой электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть независимыми, не только в целях безопасности, но и для того, чтобы их было удобно отключать в будущем.

Электрическое подключение

Установите шнур питания со стандартной вилкой в соответствии с требованиями, указанными на паспортной табличке, или подключите его непосредственно к электрической сети. В последнем случае между варочной панелью и электросетью должен быть установлен однополюсный выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм в соответствии с действующими правилами безопасности (заземляющий провод не должен прерываться выключателем). Шнур питания должен быть проложен так, чтобы он ни в какой точке не достигал температуры на 50 °C выше комнатной.

Перед фактическим подключением убедитесь, что:

- * Предохранитель и электрическая система выдерживают нагрузку, необходимую для варочной панели;
- * Система электроснабжения оборудована надежным заземлением в соответствии с нормами и правилами, установленными законом;
- * Вилка или выключатель легко доступны.

Важно: провода в главном выводе окрашены в соответствии со следующим кодом:

Зеленый и желтый - Земля

Синий - Нейтральный

Коричневый – Фаза

Поскольку цвета проводов могут не совпадать с цветной маркировкой, идентифицирующей клеммы в вилке, действуйте следующим образом:

Подключите зеленый и желтый провод к клемме, обозначенной «E» или окрашенной в зеленый или зеленый и желтый цвета.

Подключите коричневый провод к клемме с маркировкой «L» или красного цвета.

Подключите синий провод к клемме, помеченной «N» или окрашенной в черный цвет.

Таблица 1: Технические характеристики горелок и форсунок

Адаптация газовой плиты к разным типам газа

Burner	G20		G30	
	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Semi rapid (Medium)	1.75	97	1.75	66
Triple Ring (TR)	3.00	130	3.00	85
Supply pressures	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

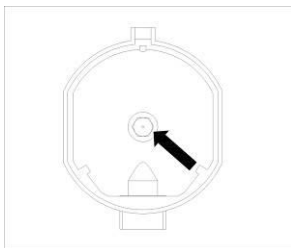
P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Замена форсунки горелки: ослабьте форсунку специальным гаечным ключом (7). Установите новую форсунку в соответствии с требуемым типом газа (см. Справочную информацию в таблице 1).

После того, как вы переоборудовали газовую плиту на другой тип газа, убедитесь, что вы разместили этикетку с этой информацией на приборе.

Таблица 2: Как преобразовать источник газа

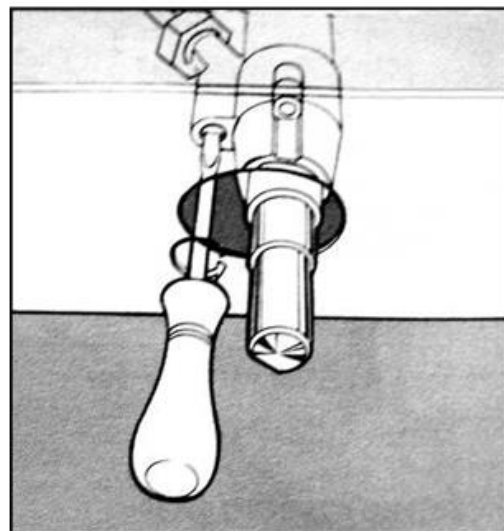
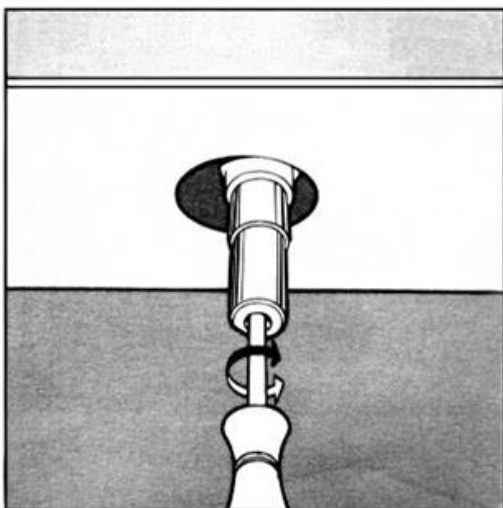
Регулировка уменьшенного потока клапана

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas Gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner Nozzle according To the guidelines in table 1	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame

Регулировка клапана

Регулировку клапана следует производить с помощью ручки управления, установленной в положение «Горелка включена», сохраняя пламя.

Снимите ручку и отрегулируйте пламя с помощью крошечной отвертки (см. Рис. 7 ниже).



Чтобы проверить настроенное пламя: нагрейте горелку в полностью открытом положении в течение 10 минут. Затем поверните ручку в положение минимум. Пламя не должно гаснуть или переходить к соплу. Если он потухнет или переместится в сопло, отрегулируйте клапаны.

Таблица 3: Адаптация к разным типам газа

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

APPLIANCE CATEGORY: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Примечание:

А. Перед установкой убедитесь, что локальные условия распределения (характер, давления газа) и настройки прибора совместимы.

В. Условия регулировки этого устройства указаны на паспортной табличке.

С. Эта газовая плита не подключена к устройству для отвода продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание следует уделить соответствующему требованию относительно вентиляции.

Д. **ВНИМАНИЕ:** Использование газовой плиты приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором она установлена.

Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно когда плита работает: держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите устройство механической вентиляции.

Эта варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным персоналом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

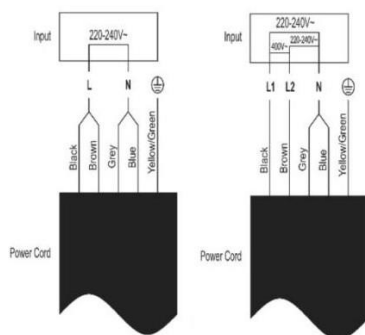
1. Бытовая электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Сечения кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 ° C в любой точке.

Уточните у электрика, подходит ли домашняя электропроводка. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен согласно соответствующему стандарту.





Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/ЕС утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.