

PK 640.1 R X /HA
PK 750 RT X /HA
PK 750 RL GH /HA

DE BE

Deutsch

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung, 1
Hinweise, 2
Kundendienst, 4
Beschreibung Ihres Gerätes, 5
Installation, 6
Inbetriebsetzung und Gebrauch, 12
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 13
Reinigung und Pflege, 13
Störungen und Abhilfe, 14

RU

Русский

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации, 1
Предупреждения, 3
Сервисное обслуживание, 4
Описание изделия, 5
Установка, 24
Включение и эксплуатация, 30
Предосторожности и рекомендации, 31
Техническое обслуживание и уход, 31
Неисправности и методы их устранения, 32

NL BE

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

Gebruiksaanwijzing, 1
Belangrijk, 2
Service, 4
Beschrijving van het apparaat, 5
Het installeren, 15
Starten en gebruik, 21
Voorzorgsmaatregelen en advies, 22
Onderhoud en verzorging, 22
Storingen en oplossingen, 23

ВНИМАНИЕ: Использование несоответствующих план защиты может привести к несчастным случаям.

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорка с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Удалите жидкость из крышки перед открытием. Не закрывать стеклянную крышку (если имеется) с газовыми горелками или электрическая плита еще горячая.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

DE BE

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die Fehlerart
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

NL BE

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

RU

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- тип неисправности
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серииный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

DE BE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1. KOCHMULDENROSTE
2. GASBRENNER
3. Reglerknöpfe für GASBRENNER
4. GASBRENNER-ZÜNDKERZE
5. SICHERHEITSVORRICHTUNG

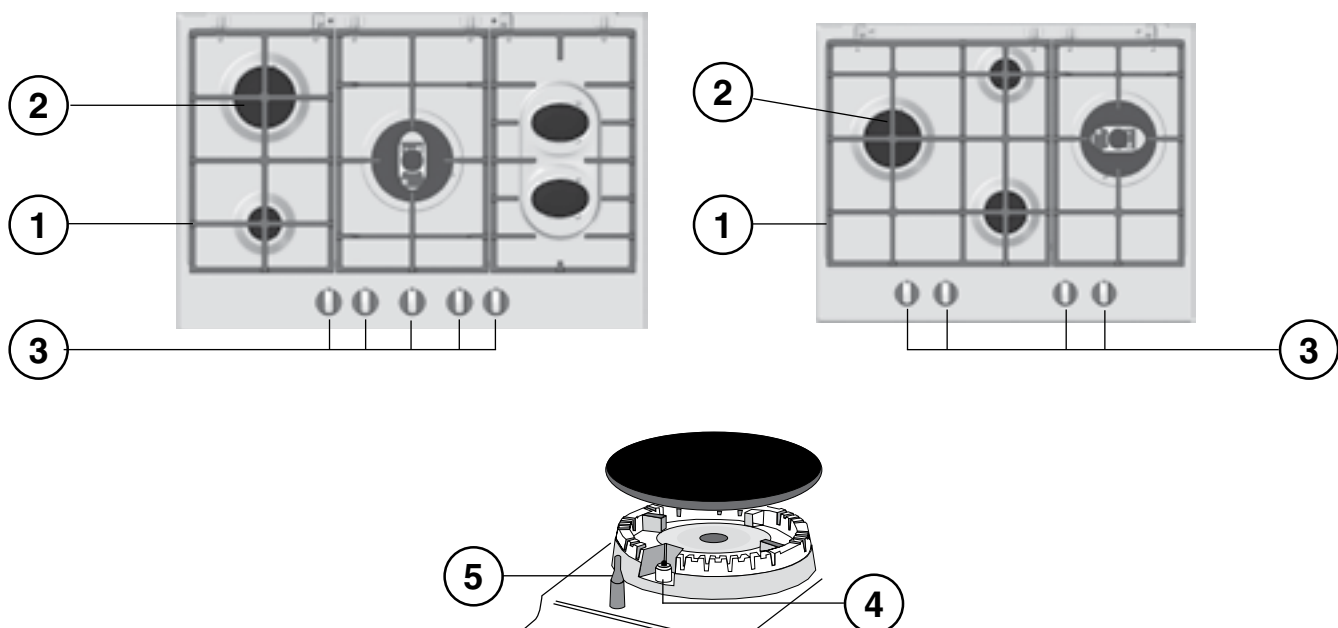
- **GASBRENNER:** Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER** und : zur Regulierung der Flamme.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE:** zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG:** Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

NL BE

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1. Roosters voor PANNEN
2. GASBRANDERS
3. Knoppen voor het regelen van de GASBRANDERS
4. Bougie voor ontsteking van de GASBRANDERS
5. VEILIGHEIDSMECHANISME



- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** en van de voor het regelen van de vlam.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS:** zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.

RU

Описание изделия

Общи вид

1. Опорные решетки для КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД
2. ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ
3. Регуляторы ГАЗОВЫХ КОНФОРК
4. Свеча зажигания ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК
5. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО

- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы газовых конфорок служат для регуляции пламени.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРК** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

Установка

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

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

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

Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на кВт установленной мощности.



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения



Смежное помещение Вентилируемое помещение
Увеличение зазора между дверью и полом

Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см^2 и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.

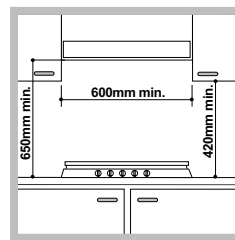
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СПГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печей, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C .

Встроенный монтаж

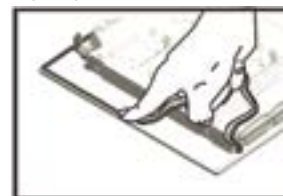
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от кухонного топа (см. рисунок).
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (см. рисунок).



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

Перед монтажом снимите решетки и горелки с варочной панели и переверните ее, следя, чтобы не повредить терморпары и свечи.



Установите прилегающие уплотнения по внешнему периметру варочной панели во избежание попадания воздуха, влаги и воды (см. схему).

Для правильной эксплуатации проверьте, чтобы герметизируемые поверхности были чистыми, сухими, нежирными.

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.

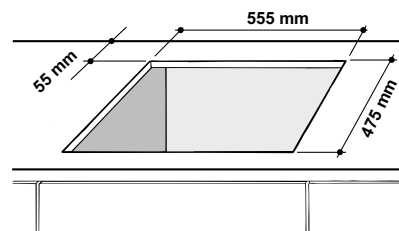
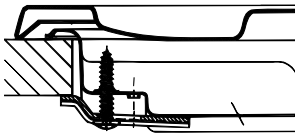
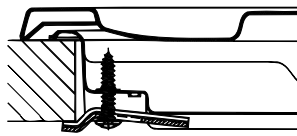


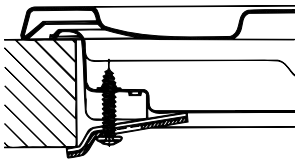
Схема крепления крюков



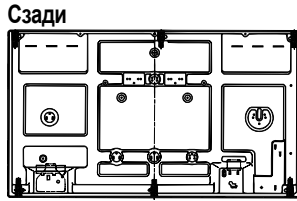
Монтаж крюка для опорных брусков **H=20мм**



Монтаж крюка для опорных брусков **H=30мм**



Монтаж крюка для опорных брусков **H=40мм**



Сзади

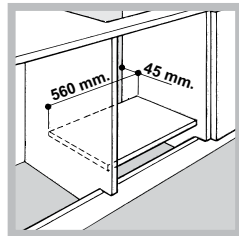
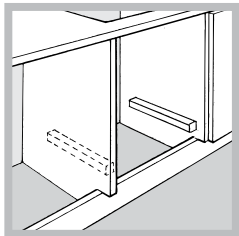
Спереди

! Используйте крюки из комплекта “вспомогательные принадлежности”

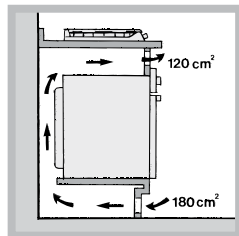
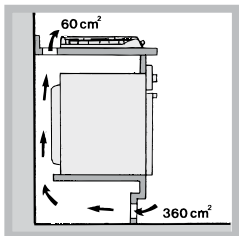
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



Если варочная панель устанавливается сверху встроенного духового шкафа, не оснащенного принудительной охлаждающей вентиляцией, для надлежащей вентиляции внутри кухонного элемента необходимо сделать вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха (см чертежи).



Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки варочной

панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подсоединение варочной панели и духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке. В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- Розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- Сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- Напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- Сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

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

Подсоединение к газопроводу

Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе “Настройка на различные типы газа”. В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие нормативами и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 “Характеристики газовых горелок и форсунок”.

Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.

На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено "L" с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагается к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

Использовать исключительно трубки, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим государственным нормативам.

Проверка уплотнения

! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

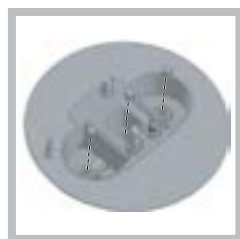
Подготовка к различным типам газа

Для переоснащения варочной панели для газа, отличающемуся от газа, на который варочная панель рассчитана изначально (указан на этикетке на верхней части варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи поллой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановите детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

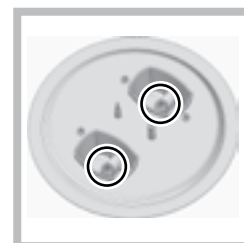
Замена форсунок горелки с отдельным двойным пламенем.

1. Снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. рисунки);
2. Отвинтите форсунки при помощи поллой отвертки 7 мм. Внутренняя горелка имеет одну форсунку, внешняя горелка имеет две форсунки (одинакового размера). Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1).
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя вышеописанные операции в обратном порядке.



Замена форсунок тройной конфорки

1. Снимите решетки и выньте конфорки из своих гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. схемы).
2. Отвинтите форсунки при помощи поллой отвертки 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

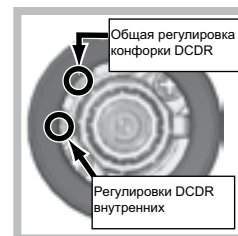
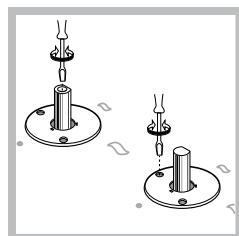


- Регуляция первичного воздуха конфорок
Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. Снимите рукоятку и поверните регулировочный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае одно-контроль DCDR конфорки, регулировка должна быть выполнена на 2 винта расположенные рядом с краном штифт (см. рисунок).



3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регулировочного винта.
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.
6. В случае регуляторов с дискретной регулировкой со светодиодным дисплеем, поверните регулятор на минимальное затем снимите регулятор и поверните регулировочный винт расположен на стороне стержня крана.
7. Регуляция минимального пламени для DCDR конфорки с дискретной регулировкой и светодиодный дисплей:
 - Для настройки внешнего кольца, поверните ручку против часовой стрелки на минимум мощности.
 - Для регулировки минимального внутреннего кольца, поверните ручку по часовой стрелке в положение минимума.
 - Снимите ручку и поверните регулировочный винт расположен рядом с краном.

! В случае использования сжиженного газа регуляционный винт должен быть закручен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативу "Регуляторы для канализированных газов").



АЮ 77

| ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА | |
|---|---|
| Электропитание | см. заводскую табличку |
|   | <p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:</p> <p>2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/СЕЕ от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2012/19СЕЕ с последующими изменениями</p> |

Характеристики конфорок и форсунок (только для моделей 65 см)

Таблица 1

| Горелка | Диаметр (мм) | Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Сокращенная | Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная | Сжиженный газ | | | | Природный газ | | |
|----------------------------------|---|---|---|-------------------------|---------------------------|-------------------|----------------|---|---------------------------|------------------|
| | | | | Байпас 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* гр/час | | Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час |
| Быстрая сокращенная (RR) | 100 | 0.70 | 2.60 | 39 | 80 | 189 | 186 | 2.60 | 122 (H3) | 248 |
| Средняя (S) | 75 | 0.40 | 1.65 | 28 | 64 | 120 | 118 | 1.65 | 96 (Z) | 157 |
| Малая (A) | 55 | 0.40 | 1.00 | 28 | 50 | 73 | 71 | 1.00 | 79 (6) | 95 |
| Двойная (DCDR внутренняя) (1) | 36 | 0.30 | 0.90 | 29 | 44 | 65 | 64 | 0.90 | 74 | 86 |
| Двойная (1) | (внутренняя DCDR) | 130 | 1.50 | 3.60 | 29 | 44 | 262 | 257 | 74 | 343 |
| | (DCDR внешней 2 форсунки) | | | | 57 | 60x2 | | | 94x2 | |
| Давление подачи | Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар) | | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | | |

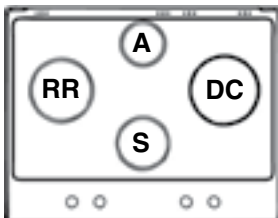
(1) Только для одно-контроль DCDR горелки

* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ

** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

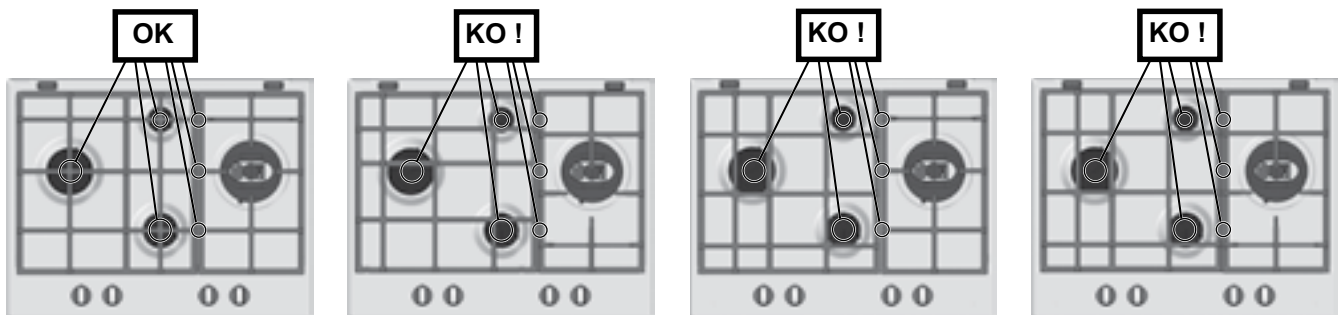
Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



PK640.1R...

! Только для модели PK 640,1 ...: можно разместить опорные решетки неправильно. В этом случае спицы появятся в частности неровно и точки пересечения больше не будет в центре горелки.

На следующих рисунках показано в правильное положение (OK) и некоторые примеры неправильного позиционирования (KO!).



Характеристики конфорок и форсунок (только для моделей 75 см)

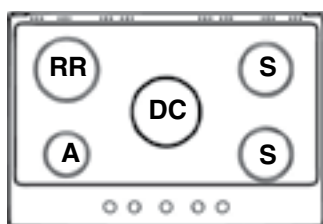
Таблица 1

| Горелка | Диаметр (мм) | Сжиженный газ | | | | | Природный газ | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|-------------------|---------------------|----------------------------|--|---------------------|---------------|-----|
| | | Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Сокращенная | Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная | Байпас 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* гр/час *** ** | Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час | |
| Быстрая сокращенная(RR) | 100 | 0.70 | 2.60 | 39 | 80 | 189 | 186 | 2.60 | 122 (H3) | 248 |
| Средняя (S) | 75 | 0.40 | 1.65 | 28 | 64 | 120 | 118 | 1.65 | 96 (Z) | 157 |
| Малая (A) | 55 | 0.40 | 1.00 | 28 | 50 | 73 | 71 | 1.00 | 79 (6) | 95 |
| Тройная (TC) | 130 | 1.50 | 3.30 | 61 | 65x2 | 240 | 236 | 3.60 | 103x2 | 343 |
| Двойная (DCDR внутренняя) (1) | 36 | 0.30 | 0.90 | 29 | 44 | 65 | 64 | 0.90 | 74 | 86 |
| Двойная (1) | 130 | 1.50 | 4.20 | 29 | 44 | 305 | 300 | 4.20 | 74 | 400 |
| | | | | 57 | 67x2 | | | | 100x2 | |
| Двойная (внутренняя DCDR)(2) | 36 | 0.40 | 0.90 | 28 | 44 | 65 | 64 | 0.90 | 74 | 86 |
| Двойная(DCDR внешней) 2 форсунки (2) | 130 | 1.50 | 4.10 | 61 | 70x2 | 298 | 293 | 4.10 | 110x2 | 390 |
| Давление подачи | Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар) | | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | | |

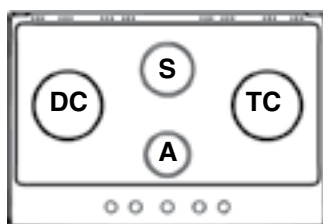
(1) Только для одно-контроль DCDR горелки

(2) Только для двойного контроля DCDR горелки

- * При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ
- ** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
- *** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
- Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



PK750RL...



PK750RT...



Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой или электрической конфорки*, которой данная рукоятка управляет.

Газовые плиты оснащены дискретной регулировкой мощности, что позволяет точно регулировки пламени до 5 различных уровней власти. Благодаря этой системе даже с газовой плитой можно будет получить такие же результаты для каждого рецепта, как это будет легче и более точное определение оптимального уровня мощности для данного типа приготовления выбранной.

Газовые конфорки

При помощи соответствующего регулятор можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- Выключено
-  Максимальная мощность
-  Минимальный

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

В моделях, оснащенных устройством безопасности, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку, затем повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии 1 минуты.

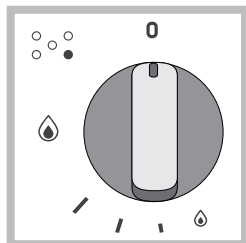
Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом “•”).

Дискретная регуляция пламени





Регулировка конфорки, можно сделать с помощью рукоятки на 5 различных уровнях мощности.

Для перехода между уровнями, просто поверните рукоятку до желаемого уровня мощности.

Щелчок предупреждает о переходе от одного уровня мощности на другой.



Выборный уровень мощности указывается соответствующий символ

(символы     и планы с дисплеем через светодиоды (5 = максимальная мощность, 1 = мин мощность).

Система гарантирует точную регулировку пламени и позволяет получить тот же результат приготовления пищи, облегчение



выбора нужного уровня мощности.


Двойная конфорка

Эта газовая конфорка состоит из двух concentric горелок, которые могут быть включены вместе или по отдельности. (только в случае двойного контроля).

Так как конфорка оснащена защитным устройством, необходимо держать регулятор конфорки нажатым примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

Dual control (Двойной контроль):



Каждая отдельная конфорка, составляющая двойную конфорку с двумя независимыми горелками, имеет собственную рукоятку-регулятор: регулятор, обозначенный символом  управляет внешней конфоркой; регулятор, обозначенный символом  управляет внутренней конфоркой.



Для включения нужной конфорки нажмите до упора и поверните против часовой стрелки в положение максимального пламени  соответствующий регулятор.

Для оптимального использования двойной конфорки никогда не устанавливайте одновременно внутреннюю горелку на минимальный режим, а внешнюю на максимальный.

Single control (Одно-контроль):

Конфорки, составляющая двойную конфорку, имеют собственную рукоятку-регулятор.

Чтобы включить оба крон одновременно нажать и повернуть рукоятку-регулятор против часовой стрелки до символа  (макс) -  (мин).

Для включения внутреннего кольца только, позиционировать ручку на символ  (макс) -  (мин), затем нажать и повернуть рукоятку-регулятор по часовой стрелке

Для переключения между двумя режимами, нужно выключить горелку.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (обозначено символом “•”).

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- Для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- Всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- В момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

| Конфорка | Ø Диаметр кастрюли (см) |
|---------------------------|-------------------------|
| Быстрая сокращенная (RR) | 24 - 26 |
| Средняя (S) | 16 - 20 |
| Малая (A) | 10 - 14 |
| Двойная (DCDR внутренняя) | 10 - 14 |
| Двойная (DCDR внешней) | 24 - 26 |

Горшки для варочной панели 65 см.

| Конфорка | Ø Диаметр кастрюли (см) |
|---------------------------|-------------------------|
| Быстрая сокращенная (RR) | 24 - 26 |
| Средняя (S) | 16 - 20 |
| Малая (A) | 10 - 14 |
| Тройная (TC) | 24 - 26 |
| Двойная (DCDR внутренняя) | 10 - 14 |
| Двойная (DCDR внешней) | 26 - 28 |

! В моделях, оснащенных решеткой редуктором, эта решетка может быть использована только на двойной конфорке с внутренней горелкой (внутренняя DCDR) для посуды диаметром меньше 12 см. Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе "Характеристики конфорок и форсунок".

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе "Расположение".
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.

- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не пользуйтесь нестабильной или деформированной посудой.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Техническое обслуживание и

уход

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителы пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель

влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.

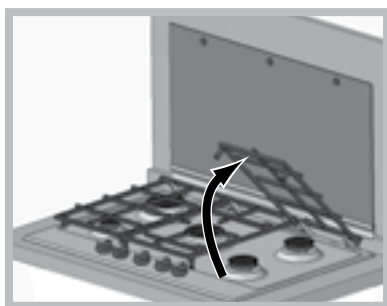
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячей водой с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Перед началом приготовления поверхность варочной панели необходимо протереть влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи, приготовленной ранее. Необходимо регулярно чистить поверхность варочной панели раствором теплой воды с неабразивным моющим средством.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Этот слой служит также для предохранения поверхности варочной панели от возможных повреждений, вызванных продуктами с высоким содержанием сахара. Категорически запрещается использовать абразивные губки или чистящие средства, а также следует избегать использования химически агрессивных средств таких как спрей для чистки духовок или пятновыводителей.



! Нет необходимости снимать решетки для того, чтобы почистить поверхность. Благодаря системе поддержки решеток, нужно поднять и удерживать решетки, или откинуть их назад.

Не кладите горячие решетки сверху стеклянной крышки (если она есть), иначе резиновые заглушки могут быть повреждены.



Советы по очистке для варочных панелей с логотипом **Diamond® Clean**

Чтобы удалить пятна, просто протрите тканевой салфеткой, предварительно смоченной в горячей воде. Для стойких загрязнений мы рекомендуем использовать моющие средства для посуды и смоченную в горячей воде тканевую губку-салфетку, чтобы гарантировать наилучший результат очистки.

! Запрещается использовать грубые губки и абразивные вещества, поскольку они могут повредить специальное покрытие, что приводит к образованию пятен и загрязнений больше не съемные.

Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Сервисного обслуживания, проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

Если неисправность не может быть устранена, вызовите техника из уполномоченного Сервиса: Единый национальный номер: 199.199.199 (максимальная стоимость звонков с домашнего телефона 0,1426 Евро).

Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

Форсунки газовой конфорки засорились.

- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.

В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.

Ручка конфорки нажата не до упора.

- Ручка конфорки была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.

Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Засорены отверстия подачи газа в конфорке.

- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламя.

Нестабильные кастрюли

Дно кастрюли должно быть идеально плоским.

- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно.