

Производитель стремится к непрерывному совершенствованию. Поэтому текст и иллюстрации в данном руководстве могут быть изменены без предварительного уведомления.

Уважаемый покупатель!

Эта встраиваемая газовая варочная панель изготовлена для использования в быту.

Наши приборы упакованы в безвредные для окружающей среды материалы, которые можно повторно использовать, сберечь или уничтожить без нанесения вреда экологии. Такие упаковочные материалы обозначены соответствующим образом.

После завершения срока эксплуатации прибора не загрязняйте окружающую среду — сдайте его в авторизованный пункт приема старой бытовой техники.

Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации была составлена для пользователя. В ней приведено описание прибора и его надлежащей эксплуатации. Эта инструкция предназначена для разных типов прибора. Поэтому в ней могут содержаться некоторые описания функций, которые отсутствуют в вашем приборе.

Эта инструкция действительна только для страны, символ которой указан на приборе. Если на приборе НЕТ символа страны, необходимо с соблюдением технических инструкций адаптировать прибор для соответствия требованиям и нормам в вашей стране.

Инструкции по подключению

Прибор необходимо подключать в соответствии с инструкциями к нему, а также согласно соответствующим нормам и стандартам. Подключение должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Паспортная табличка

Паспортная табличка, на которой указана основная информация о приборе, прикреплена к нижней стороне варочной панели.

Важные примечания	4
Установка	5
Подключение прибора к электросети	6
Подключение варочной панели к газопроводу	7
Таблица форсунок	10
Техническая информация	10
Описание прибора	12
Электронная самопроверка	15
Чистка и обслуживание	16

ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ И УСТАНОВКА

Важные примечания

- Установку прибора в столешницу кухни и его подключение к электросети и газопроводу может выполнять только квалифицированный специалист с соответствующей подготовкой.
- Когда прибор используется, в помещении выделяются дополнительное тепло и влага. При интенсивном использовании прибора в течение продолжительного времени, возможно, возникнет необходимость в дополнительной вентиляции или использовании вытяжки в помещении, где установлен прибор.
- Не используйте газовые конфорки, если огонь кажется нестабильным.
- При появлении запаха газа в помещении немедленно перекройте газовый вентиль на баллоне или газовой трубе, потушите все источники открытого огня (в том числе сигарету), проветрите помещение, не включайте электроприборы и вызовите газовщика.
- Главный газовый вентиль также необходимо перекрыть, если газовые конфорки не будут использоваться в течение длительного времени (например, во время отпуска).
- Не оставляйте маленьких детей без присмотра возле прибора, когда он используется. Существует риск получения ожогов!
- Во время приготовления горячий жир или масло на конфорке может воспламениться. Существует риск получения ожогов и возникновения пожара. Поэтому постоянно контролируйте процесс приготовления.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Не ставьте пустые кастрюли на варочную панель.
- Убедитесь, что элементы конфорок правильно установлены.
- Стеклокерамическую варочную поверхность нельзя использовать в качестве столешницы. Острые предметы могут оставлять царапины на ней.
- Приготовление еды в посуде из тонкого алюминия или пластиковых емкостях на конфорках не допускается. Не располагайте какие-либо пластиковые предметы или предметы из алюминиевой фольги на стеклокерамической поверхности.
- Если возле варочной панели расположена настенная розетка и к ней подключен другой прибор, убедитесь, что шнур питания не касается горячих конфорок.
- Не храните термочувствительные предметы, материалы или вещества под варочной панелью, например моющие средства, аэрозоли и пр.
- Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность, если она треснута или разбита. При появлении видимой трещины сразу отсоедините прибор от источника электропитания.
- В случае поломки прибора немедленно отсоедините его от источника питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Не используйте парочистители или очистители высокого давления для чистки варочной панели, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Прибор изготовлен согласно соответствующим стандартам безопасности.
- Тем не менее, мы настоятельно рекомендуем, чтобы лица с ограниченными физическими, моторными или умственными способностями или лица без соответствующих знаний и опыта не использовали прибор без присмотра квалифицированного лица. Эта же рекомендация применяется при использовании прибора несовершеннолетними лицами.
- После длительного использования чугунных пластин их поверхность и края конфорок могут обесцвечиваться. Ремонт таких повреждений не покрывается гарантией.
- Панель нельзя включить с помощью внешних таймеров или систем дистанционного управления.

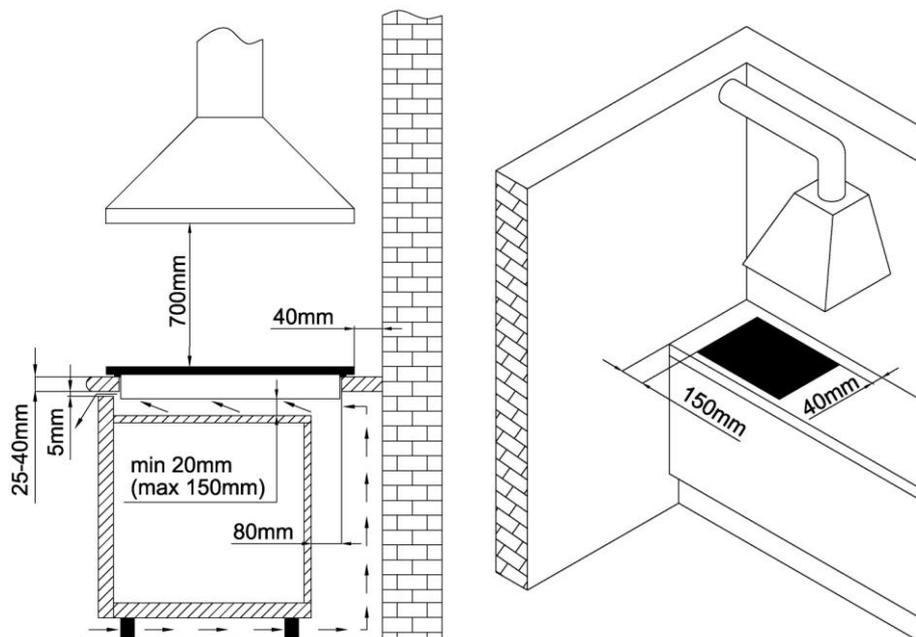


Этот символ на изделии или упаковке указывает на то, что это изделие нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого его нужно передать в соответствующий центр сбора для вторичной переработки отходов электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию этого изделия, вы сможете устранить потенциально негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого изделия. Для получения более подробных сведений об утилизации этого изделия обратитесь в местную городскую службу, службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, где было приобретено это изделие.

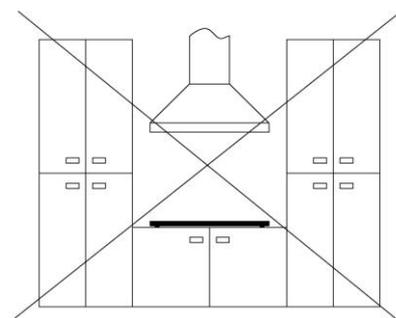
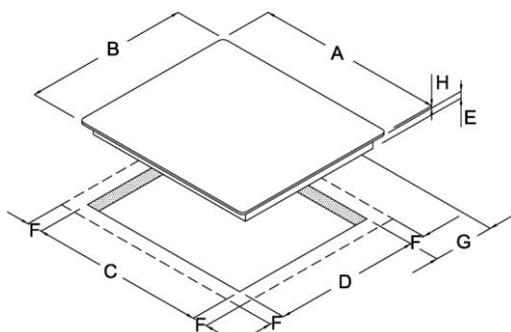
УСТАНОВКА

Важные примечания

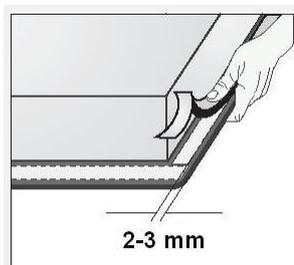
- Установку прибора в столешницу кухни и его подключение к электросети может выполнять только квалифицированный специалист с соответствующей подготовкой.
 - Шпон или другое покрытие кухонной мебели, в которую встраивается варочная панель, необходимо обработать термостойким клеем (100 °С). В противном случае покрытие столешницы может обесцветиться или деформироваться.
 - Варочная поверхность рассчитана на встраивание в столешницу кухонной мебели шириной 600 мм и больше.
 - После установки два передних крепежных элемента должны быть легкодоступными снизу.
 - В предмете кухонной мебели под варочной поверхностью не должно быть выдвижного ящика. Если предмет кухонной мебели является горизонтальной перегородкой, его необходимо установить на расстоянии не менее 20 мм от нижней поверхности столешницы. Пространство между перегородкой и варочной поверхностью должно быть свободным — там не должны располагаться какие-либо предметы.
 - Подвесные или настенные элементы кухни необходимо устанавливать достаточно высоко, чтобы они не мешали рабочему процессу.
 - Расстояние между варочной поверхностью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкциях по установке вытяжки. Минимальное расстояние составляет 700 мм.
 - Расстояние между краем прибора и прилегающим высоким предметом кухонной мебели должно быть не меньше 150 мм.
 - Использование декоративных панелей из массивного дерева в столешнице за варочной панелью разрешается, если минимальное расстояние остается таким же, как указано в чертежах по установке.
 - Минимальное расстояние между встроенной варочной панелью и задней стеной указано в чертеже по установке.
 - Варочные панели можно устанавливать в столешницах толщиной от 25 до 40 мм.
- Передняя часть должна иметь просвет не меньше 5 мм.



A	680 мм
B	510 мм
C	660 мм
D	490 мм
E	55 мм
F	10 мм
G	50 мм
H	5 мм



Установка пенорезинового уплотнителя

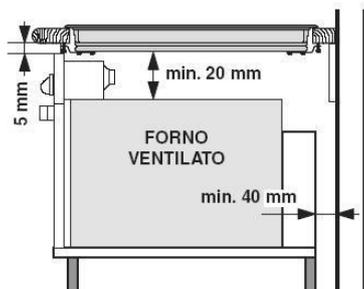


Перед установкой прибора в отверстие в столешнице необходимо прикрепить пенорезиновый уплотнитель из комплекта поставки к нижней стороне стеклокерамической (стеклянной) варочной панели (см. рис. выше). **Не устанавливайте прибор без пенорезинового уплотнителя!**

Уплотнитель необходимо прикрепить к прибору указанным ниже образом.

- Снимите защитную пленку с уплотнителя.
- Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла, приблизительно 2–3 мм от края (как показано на рисунке). Уплотнитель необходимо прикрепить по всей длине края стекла, и его края не должны перекрываться на углах.
- Во время установки уплотнителя убедитесь, что стекло не касается каких-либо острых предметов.

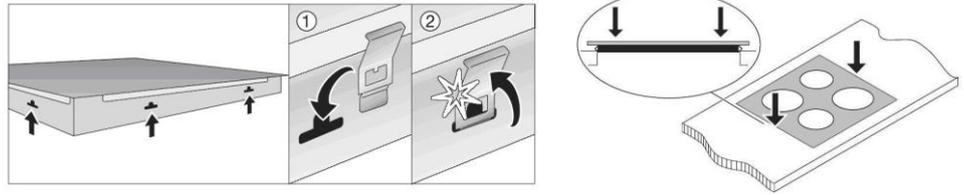
Размеры выреза в столешнице



- Под этой варочной панелью можно устанавливать только духовые шкафы, оснащенные охлаждающим вентилятором.
- Перед установкой духового шкафа необходимо снять заднюю стенку предмета кухонной мебели в области выреза для варочной поверхности. Кроме того, спереди необходимо оставить просвет не менее 5 мм.

Процедура установки

- Столешница должна быть установлена абсолютно горизонтально.
- Защитите соответствующим образом края выреза.
- Подключите варочную панель к электросети (описание подключения варочной панели к электросети см. в инструкциях).
- Вставьте варочную панель в вырез.
- Плотно прижмите панель к столешнице сверху.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

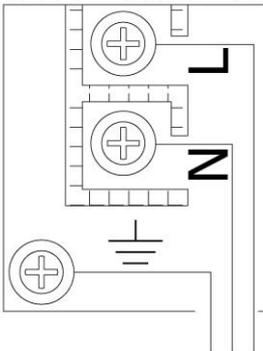
- Прибор может подключать только уполномоченный специалист.
- Защита электрооборудования должна соответствовать всем необходимым нормам.
- Доступ к зажимам для подключения можно получить, когда открыты или сняты их крышки.
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению в домашней сети.
- Паспортная табличка с основной информацией установлена на нижней стороне варочной панели.
- Прибор изготовлен для работы от электросети с напряжением 220–240 В ~.
- Электрическая схема должна также содержать омниполярный переключатель, который будет отключать прибор от сети при необходимости, с расстоянием не менее 3 мм между контактами. Также для этого подходят предохранители, переключатели токовой защиты и пр.
- При обеспечении противопожарной защиты приборы этого типа можно устанавливать в столешнице возле предмета кухонной мебели, который выше прибора (после его установки). Однако в таком случае с другой стороны прилегающий элемент кухонной мебели должен быть на одном уровне с прибором.
- Токопроводящие и изолированные детали должны быть защищены от любой возможности непосредственного контакта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Перед любым вмешательством отключайте прибор от электросети. Подключайте прибор согласно схеме электрических подключений из комплекта поставки. Убедитесь, что соблюдается соответствующее напряжение в сети! Провод заземления (PE) необходимо подключить к зажиму, обозначенному символом заземления.
- Сетевой кабель необходимо проложить через зажим крепления, который защищает его от случайного извлечения.
- После подключения прибора включите все конфорки/нагреватели приблизительно на три минуты, чтобы убедиться в их надлежащей работе.
- Неправильное подключение может привести к повреждению компонентов прибора, что приведет к аннулированию гарантии.
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению в домашней сети. Напряжение подключения должно быть проверено квалифицированным специалистом с помощью соответствующего контрольно-измерительного прибора!
- Соединительный кабель на задней стенке прибора необходимо прокладывать таким образом, чтобы он не касался задней стенки прибора, поскольку эта деталь становится очень горячей во время работы.

Подключение:

230 V~ 3x1.5 mm



Для подключения можно использовать следующие типы кабелей:

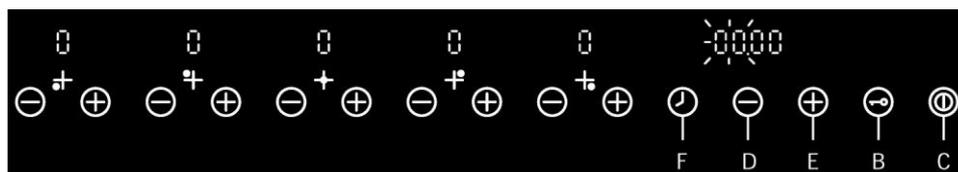
- кабели типа H05RR-F с резиновой оболочкой с желто-зеленым защитным проводом;
- кабели типа H07RN-F с резиновой оболочкой с желто-зеленым защитным проводом.



MAINS ELECTRICITY	СЕТЕВОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
LIVE	ПОД НАПРЖЕНИЕМ
EARTH	ЗАЗЕМЛЕНИЕ
NEUTRAL	НУЛЕВОЙ
BROWN	КОРИЧНЕВЫЙ
YELLOW/GREEN	ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ
BLUE	СИНИЙ
POWER CORD	СИЛОВОЙ ШНУР

Настройка часов

- Панель должна быть включена, а все конфорки выключены.
- В течение 1 минуты одновременно нажмите и подержите кнопки (F) и (B) не менее чем 3 секунды.



- Мигающие цифры слева от десятичной точки указывают на часы, а минуты отображаются справа.
- Количество часов можно увеличить или уменьшить нажатием кнопки (E) или (D).
- Чтобы установить минуты, нажмите кнопку (F) снова.
- Цифры справа от десятичной точки начнут мигать, после чего минуты можно установить так же, как и часы.
- Нажмите кнопку (F), чтобы сохранить установленное время.

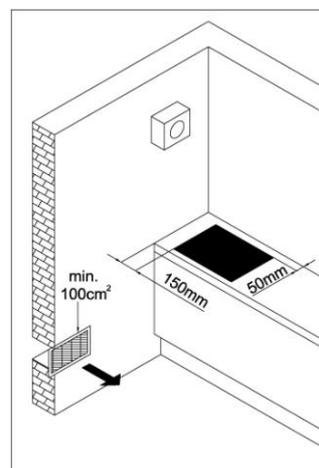
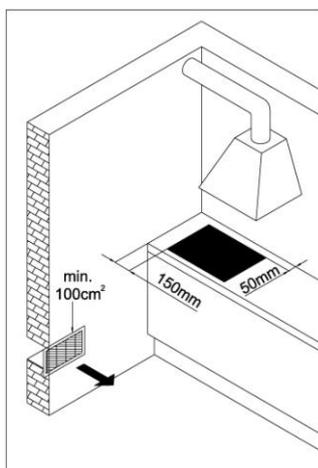
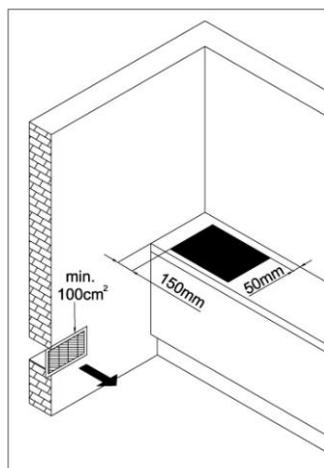


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ГАЗОПРОВОДУ

- Прибор необходимо подключать в соответствии со всеми действующими нормами. Его можно использовать только в хорошо проветриваемых вентилируемых помещениях. Перед подключением или использованием прибора прочитайте руководство по эксплуатации.
- Перед установкой и подключением убедитесь, что характеристики подключения к местному газопроводу (тип газа и давление) совместимы с вашей версией прибора.

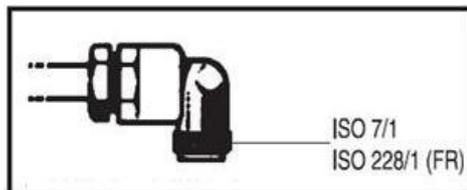
Категория с типами газа, которую можно использовать, указана в Таблице 1

- Версия данного прибора указана на паспортной табличке.
- Этот прибор нельзя подключать к системам отвода продуктов горения (например, к дымоходу). Прибор необходимо установить и подключить в соответствии с действующими нормами по установке. Необходимо принять специальные меры для обеспечения вентиляции (проветривания).

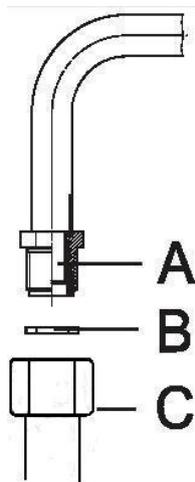


Подключение

- При подключении прибора к газопроводу соблюдайте нормы местной газораспределительной компании.
- На нижней стороне в варочной панели установлен выход для подключения газа с резьбой ISO7-1 R1/2.
- В комплект поставки прибора также входит переходник для сжиженного газа, наружный конус и неметаллический уплотнитель.



- Во время подключения изгиб R1/2 необходимо крепко держать, чтобы он не вращался.
- Для герметизации соединений используйте неметаллические одобренные уплотнители и герметики.
- Уплотнитель должен использоваться только один раз. Толщина плоских неметаллических уплотнителей не должна быть деформирована более чем на 25 процентов.
- Для подключения прибора к газопроводу используйте проверенный и сертифицированный гибкий шланг.
- Шланг с гибким соединением должен свободно двигаться. Он не должен касаться подвижных деталей мебели или нижней стороны варочной панели.
- Если в элемент кухонной мебели встраивается электрический духовой шкаф под варочной панелью, он должен быть оснащен охлаждающим вентилятором.



После подключения газовой варочной поверхности проверьте соединения на предмет утечек.

Переходник для подвода газа

A Переходник ISO7-1 R1/2

B Неметаллический уплотнитель толщиной 2 мм

C Переходник для шланги для сжиженного газа (в зависимости от модели)

Используйте шланги и уплотнители согласно стандартам. Эти шланги необходимо устанавливать так, чтобы в полностью распрямленном виде их длина не превышала 2000 мм. Чтобы облегчить установку и предотвратить утечки газа, сначала прикрепите подвижное соединение к верхней части плиты, а затем подсоединяйте газопровод. Нарушение этой последовательности может привести к ухудшению уплотнения между трубой и верхней частью варочной поверхности.

Важно! После завершения установки проверьте плотность всех соединений с помощью мыльного раствора. Никогда не используйте огонь. Также убедитесь, что гибкий шланг не может касаться какой-либо подвижной части плиты (то есть ящика) и что он расположен в безопасном от возможных повреждений месте.

Выбор типа газа

Варочную поверхность можно настроить для использования трех типов газа.

Процедура выбора типа используемого газа.

- Панель должна быть включена, а все конфорки выключены.



- Одновременно нажмите и подержите (-) A1, (-) A2 и (D) не менее чем на 2 секунд.
- Дисплей уровня мощности конфорки выключится, а на дисплее таймера отобразится текст «GAS1», «GAS2» или «GAS3» в зависимости от текущей конфигурации.

- Необходимый параметр можно выбрать с помощью кнопок (E) и (D).



- Чтобы завершить процедуру, нажмите кнопку (F).

После подключения проверьте правильность работы конфорок. Пламя должно быть четко видимым, синего цвета и зеленым в центре. Если пламя неустойчивое, увеличьте минимальную мощность. Объясните, как пользоваться конфорками другим пользователям, и вместе прочитайте инструкции по эксплуатации.

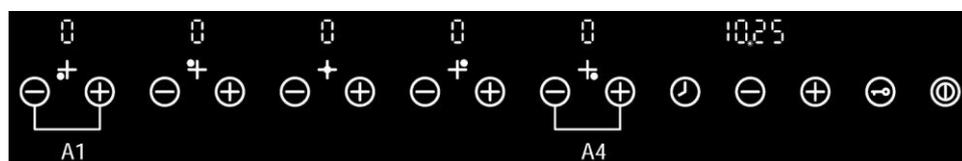
Адаптация к разным типам газа



- Процедура адаптации варочной поверхности к другому типу газа не требует извлечения прибора из столешницы.
- Перед адаптацией отключите прибор от сети и перекройте газовый вентиль.
- Извлеките опорную решетку и крышки с соответствующими коронками.
- Замените текущие форсунки номинальной термической нагрузки соответствующими форсунками для нового типа газа из комплекта поставки (см. таблицу ниже).
- После завершения этой процедуры замените старую этикетку новой, которая поставляется с новыми форсунками.

Процедура установки минимального уровня мощности конфорки

- Панель должна быть включена, а все конфорки выключены.
- Одновременно нажмите и подержите кнопки (+), (-) A1 и (+), (-) A4 не менее 3 сек.



- После активации процедуры на дисплее отобразится текст «MIN», а на дисплее A1 отобразится десятичная точка.



- Выберите конфорку, настройку которой необходимо изменить, с помощью кнопок (E) и (D). Десятичная точка переместится к конфорке, для которой необходимо установить минимальную мощность.
- Подтвердите кнопкой (F).
- Выбранная конфорка включится при минимальном уровне мощности, а на дисплее уровня пламени отобразится:
 - (-), если установленный минимальный уровень соответствует заводскому значению;
 - (W), если установленный минимальный уровень выше предустановленного;
 - (Y), если установленный минимальный уровень ниже предустановленного.



- Уровень можно увеличить или уменьшить кнопками управления конфорками (+) и (-).
- Для подтверждения требуемого минимального уровня нажмите кнопку (F).
- Текстовое сообщение «MIN» продолжит отображаться на дисплее, а светодиодные индикаторы перестанут мигать.
- Нажмите кнопку (F) для завершения процедуры или кнопками (E) и (D) выберите другую конфорку и установите соответствующий минимальный уровень.

Предупреждение. Эти задачи может выполнять только квалифицированный специалист, уполномоченный газовой компанией или авторизованным сервисным центром!

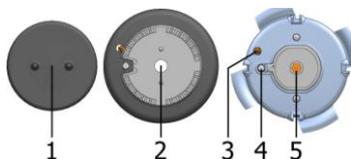
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ (ТАБЛИЦА 1)

Тип	GT7P2	
Размеры прибора (высота/ширина/глубина) мм	55/680/510 мм	
Рабочее напряжение	220–240 В~, частота 50/60 Гц	
Конфорка	A: вспомогательная R: ускоренная SR: полускоренная TC: тройная корона	
Передняя левая (кВт)	A: 1,0	
Задняя левая (кВт)	R: 3,0	
Центральная (кВт)	TC: 3,8	
Задняя правая (кВт)	SR: 1,75	
Передняя правая (кВт)	SR: 1,75	
Используемая категория газа	II2H3+	G20=20 мбар
		G30/G31=28-30/37 мбар
Общая мощность (кВт)	11,3	

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Конфорка	Тип газа	A	SR	R	TC
Номинальная теплопроизводительность		1,00 кВт	1,75 кВт	3,00 кВт	3,80 кВт
Диаметр (Ø) ФОРСУНКИ					
G30/G31=28-30/37 мбар	ГАЗ 3	0,50 мм	0,65 мм	0,85 мм	0,98 мм
G20 20 мбар	ГАЗ 2	0,72 мм - X	0,97 мм - Z	1,16 мм - Y	1,35 мм

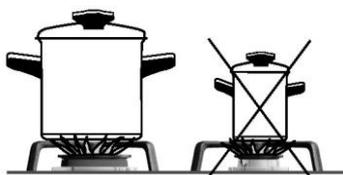
Важные примечания



- Если необходимо быстро поджарить пищу, установите газовую конфорку сразу на максимальную мощность, а затем постепенно уменьшайте мощность.
- Газовые конфорки оснащены термоэлектрическими устройствами защиты. Если пламя конфорки случайно погаснет (например, при попадании жидкости или на сквозняке), подача газа автоматически прекратится, предотвращая накопления газа в помещении.
- Крышку газовой конфорки всегда необходимо аккуратно устанавливать на корону. Убедитесь, что сопла короны конфорки не закупорены.

- 1 Крышка короны конфорки
- 2 Корона конфорки с поддержкой крышки
- 3 Термоэлемент
- 4 Свеча зажигания
- 5 Форсунка

Посуда



- Правильный выбор посуды позволит достичь оптимального времени приготовления и потребления газа. Диаметр посуды является самым важным параметром.

Тип конфорки	Диаметр посуды
Ускоренная (3,0 кВт)	220–260 мм
Полуускоренная (1,75 кВт)	180–220 мм
Вспомогательная (1,0 кВт)	120–180 мм
Тройная корона (3,8 кВт)	220–300 мм

Важные примечания относительно стеклокерамической варочной поверхности

- Конфорка достигает выбранного уровня мощности или температуры очень быстро, но область вокруг нее остается относительно холодной.
- Варочная поверхность устойчива к изменениям температуры.
- Кроме того, варочная поверхность является ударопрочной. Посуду можно без особой осторожности ставить на варочную поверхность, не повреждая ее.
- Стеклокерамическую варочную поверхность

нельзя использовать в качестве столешницы. Острые предметы могут оставлять царапины на ней.

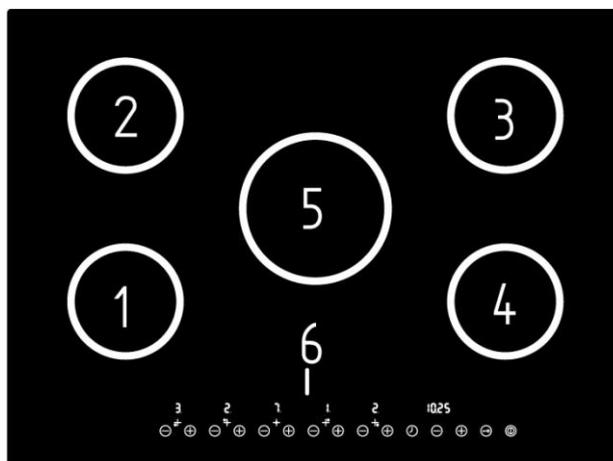
- Приготовление еды в посуде из тонкого алюминия или пластиковых емкостях на конфорках не допускается. Не располагайте какие-либо пластиковые предметы или предметы из алюминиевой фольги на стеклокерамической поверхности.
- Не используйте треснувшую или разбитую стеклокерамическую поверхность.

Если на варочную поверхность упадет какой-либо предмет острым концом вниз, это может привести к повреждению варочной поверхности/стеклокерамической панели. Последствия этого заметны сразу или через некоторое время. При появлении видимой трещины сразу отсоедините аппарат от источника электропитания.

- Если на горячую стеклокерамическую поверхность рассыплется сахар или еда, содержащая большое количество сахара, сразу протрите ее.

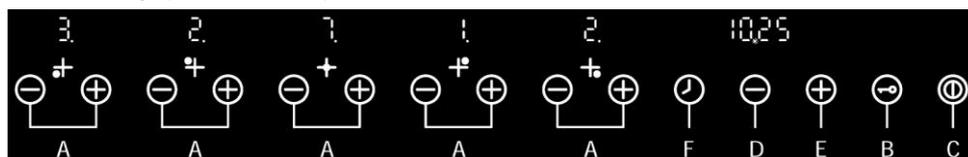
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. **Зона нагрева** передней левой конфорки (A)
2. **Зона нагрева** задней левой конфорки (R)
3. **Зона нагрева задней** правой конфорки (SR)
4. **Зона нагрева** передней правой конфорки (SR)
5. **Зона нагрева** центральной конфорки (TC)
6. Панель управления варочной панелью

Элементы управления варочной панели



- A. Сенсорные кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. конфорок
B. Сенсорная кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. предохранительной блокировки и защиты от детей
C. Сенсорная кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. варочной поверхности
D. Сенсорная кнопка (-) таймера
E. Сенсорная кнопка (+) таймера
F. Таймер

Управление варочной поверхностью

- После включения стеклокерамической газовой варочной поверхности все индикаторы включаются на несколько секунд. Теперь плита готова к использованию.
- Варочная поверхность оснащена электронными сенсорами, которые включаются при касании соответствующего круга хотя бы секунду.
- Активация каждого сенсора сопровождается звуковым сигналом.
- Не ставьте какие-либо предметы на поверхность сенсоров. Всегда следите за чистотой поверхности сенсора.

Включение варочной панели

Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. (C) и подержите ее 2 секунды. Теперь варочная панель включена, а на всех индикаторах мощности конфорок отображается «0».

Теперь необходимо выбрать следующий параметр в течение 1 минуты, в противном случае варочная поверхность снова выключится.

Включение конфорок

После включения варочной панели с помощью сенсорной кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. (C) в течение следующей 1 минуты включите одну из конфорок.

- Коснитесь сенсорной кнопки нужной конфорки (+, 2 раза). На соответствующем индикаторе отобразится «7», при этом будет светиться десятичная точка.
- Касаясь сенсорных кнопок «+» и «-», установите необходимую мощность от 1 до 7.

При непрерывном нажатии сенсорной кнопки «+» или «-» уровень мощности автоматически увеличивается или уменьшается. Чтобы изменять мощность постепенно, нажимайте поочередно соответствующие сенсорные кнопки.

Можно настроить только одну конфорку за один раз. На дисплее мощности отображается «0» или «Н», в зависимости от существующей температуры конфорки (см. раздел «Индикатор остаточного тепла»).

Выключение конфорок

- Выбранная конфорка должна быть включена, десятичная точка при этом должна отображаться.
- Касанием сенсорной кнопки конфорки «-» установите для уровня мощности на «0», после чего конфорка выключится.

Быстрое выключение

- Выбранная конфорка должна быть включена, десятичная точка при этом должна отображаться.
- Одновременно нажмите сенсорные кнопки (+) и (-) возле выбранной конфорки, после чего она сразу выключится.

Выключение варочной панели

Выключение всех конфорок

- Варочную панель можно выключить в любое время нажатием сенсорной кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. (С).

Чтобы одновременно выключить все конфорки, быстро нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. для перевода варочной панели в режим ожидания.

Блокировка панели управления/защита от детей

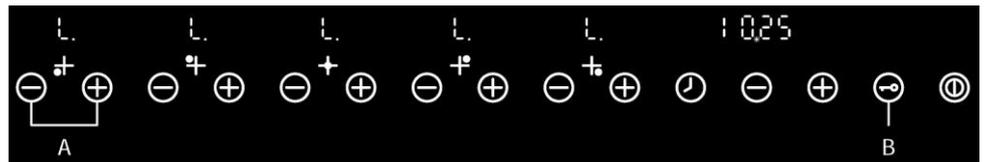
Активировав защиту от детей, можно заблокировать использование прибора, т.е. использование конфорок. Это позволит защитить детей от случайного включения и возможного травмирования.

Включение защиты от детей

- Варочная панель включена.
- Нажмите и подержите сенсорную кнопку (В) не менее 2 секунд. На дисплее будет отображаться индикация «L» поочередно с уровнем мощности приготовления. Теперь защита от детей включена.
- В случае случайного выключения варочной панели функция защиты от детей останется активной после включения прибора.

Выключение функции защиты от детей

- Варочная панель включена, на дисплее отображается символ «L».
- Нажмите и подержите сенсорные кнопки (В) и (А+) не менее 2 секунд. Теперь функция защиты от детей выключена.



Программирование времени автоматического выключения конфорки

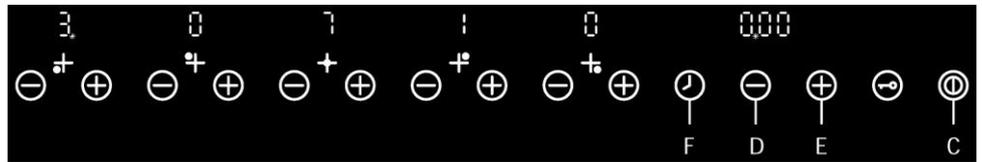
Для каждой конфорки можно установить время выключения, по истечении которого она автоматически выключится.

Таймер можно запрограммировать только для соответствующей работающей конфорки.

Установка таймера

Если во время программирования не нажимать какие-либо кнопки в течение 10 секунд, процедура настройки автоматически прервется, после чего на дисплее снова отобразится основное меню (текущие изменения для выбранной конфорки будут утеряны).

- Варочная поверхность должна быть включена, а конфорка, для которой нужно установить таймер, должна работать.
- Коснитесь кнопки (F), на таймере дисплея отобразится индикация «0.00», после чего начнет мигать десятичная точка возле зоны нагрева.
- С помощью кнопок (E) и (D) в течение 10 секунд выберите конфорку. На дисплее выбранной конфорки будет мигать десятичная точка.



- Нажмите кнопку (F) в течение 10 минут для подтверждения выбора конфорки, для которой нужно установить таймер.
 - На дисплее таймера отобразится индикация «0.00». Мигающие цифры слева от десятичной точки отображают часы, а цифры слева — минуты.
 - С помощью кнопок (E) и (D) в течение 10 секунд установите часы (для ускорения настройки таймера удерживайте кнопку (E) или (D) постоянно нажатой).
 - Нажмите кнопку (F) повторно в течение 10 секунд для установки нужного количества минут. Цифры справа от десятичной точки начнут мигать.
 - Для установки минут повторите процедуру, указанную для установки часов.
 - Нажмите кнопку (F) в течение 10 секунд для подтверждения времени, отображаемого на дисплее.
- Если не подтвердить время, таймер не будет установлен.
- На дисплее конфорки, для которой установлен таймер, будет мигать десятичная точка, а на дисплее таймера будет отображаться оставшееся время (t).



- При программировании времени текущие настройки можно сбросить в любое время одновременным нажатием кнопок (E) и (D). Установка нулевого времени приводит к выключению таймера.

Изменение заданного времени приготовления

- Нажмите кнопку (F).
- Для изменения текущих настроек повторите процедуры, описанные в предыдущем разделе (Установка таймера).

Оставшееся время приготовления

На дисплее таймера будет отображаться самый короткий отсчет времени среди установленных таймеров (на дисплее соответствующей конфорки десятичная точка будет мигать быстрее точек возле других конфорок, для которых установлен таймер).

Просмотр оставшегося времени приготовления

- Нажмите кнопку (F).
- Кнопками (E) и (D) выберите дисплей конфорки, для которой нужно посмотреть оставшееся время приготовления.



- Время, отображаемое на дисплее таймера, соответствует зоне нагрева, на дисплее которой мигает десятичная точка.
- Нажмите кнопку (F) для выхода или через 10 секунд индикация исчезнет сама.

Выключение таймера

По истечении времени конфорка, для которой был установлен таймер, автоматически выключится. Одновременно начнет звучать периодический звуковой сигнал, который выключится через 30 секунд.

Звуковой сигнал можно выключить, нажав кнопку (F).

При выключении конфорки таймер автоматически выключится.

Стеклокерамическая варочная панель также оснащена индикатором остаточного тепла «Н».

После выключения конфорки на дисплее отображается символ «Н».

Даже после исчезновения символа «Н» конфорка может быть еще горячей.

Индикатор остаточного тепла

Остерегайтесь ожогов!

Аварийное отключение

Время непрерывной работы каждой конфорки ограничено. Любая конфорка, для которой не установлен соответствующий таймер, выключается автоматически через 4 часа непрерывной работы.

Когда конфорка выключается предохранительным механизмом, на индикаторе отображается символ «0» или «H» при наличии остаточного тепла.

В таких случаях выключите нагревательный элемент касанием соответствующей сенсорной кнопки настройки мощности.

Защита от перегрева

Конфорка также оснащена предохранительным устройством от перегрева, которое защищает электронные компоненты от повреждений. Когда температура нагревательного элемента чрезмерно повышается, включается вентилятор. Если вентилятора недостаточно, предохранительное устройство полностью выключает нагревательные элементы. После того, как нагревательный элемент остынет, станет доступной полная мощность нагревательного элемента.

Электронная самопроверка

Электронные платы постоянно осуществляют проверку своего состояния. При возникновении проблем с оборудованием или внутренними платами, которые могут представлять опасность для конечного пользователя, прибор переходит в «безопасное» состояние, в котором электромагнитные клапаны закрываются, а на дисплее отображается код соответствующей ошибки.

Отображаемая ошибка	Решение
b	Восстановите подачу газа и разблокируйте конфорки. Почистите термоэлемент и разблокируйте конфорки. Проверьте проводку и разблокируйте конфорки. Если проблема не исчезает, свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
F	Проверьте проводку, если проблема не исчезает, свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt00	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt01	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt02	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt03	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt04	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt05	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt06	Подождите 15 минут, затем повторите процедуру разблокировки конфорки. Если проблема не исчезает, свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FLt08	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.

FL E09	Выполните процедуру разблокировки конфорки, если проблема не исчезает, свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FL E0A	Восстановите подачу газа и выполните процедуру разблокировки конфорки. Почистите термоэлемент, свечу зажигания и выполните процедуру разблокировки конфорки. Проверьте проводку и выполните процедуру разблокировки конфорки. Если проблема не исчезает, свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FL E0C	Свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.
FL E0E	Подождите несколько секунд для повторной калибровки панели управления. Если ошибка не исчезает, выполните процедуру выключения и включения. Если проблема не исчезает, свяжитесь с авторизованным центром технической поддержки, указав код ошибки.

ОСТОРОЖНО! При использовании газового прибора в помещении, где он установлен, вырабатываются тепло, влага и продукты сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию кухни, особенно во время использования прибора: оставьте открытыми отверстия естественной вентиляции или установите устройство механической вентиляции (вытяжку).

При длительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например открытое окно, или более эффективная вентиляция, например увеличение уровня мощности механической вентиляции.

ОСТОРОЖНО! Доступные детали могут сильно нагреваться во время использования гриля. Не допускайте маленьких детей к прибору.

ОСТОРОЖНО! Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например для обогрева помещения.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Рис. 1

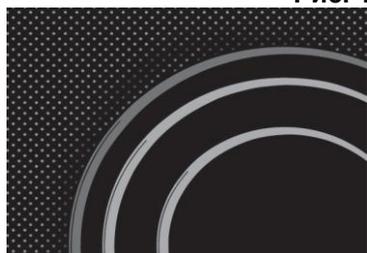


Рис. 2

После каждого использования **стеклокерамической варочной поверхности** дождитесь ее **охлаждения**, а затем почистите ее. В противном случае даже самые маленькие остатки пищи могут пригореть к поверхности панели во время следующего использования прибора.

Для регулярной чистки и обслуживания стеклокерамической варочной панели используйте специальные средства ухода, которые образуют защитный слой на ее поверхности, защищая ее от загрязнения. Перед каждым использованием вытирайте пыль и прочие частицы с поверхности варочной панели и нижней части посуды, поскольку они могут поцарапать поверхность (рис. 1).

Внимание! Металлические мочалки, абразивные губки и абразивные моющие средства могут царапать поверхность панели. Стеклокерамическая поверхность может быть также повреждена агрессивными аэрозолями и неправильно или недостаточно перемешанными жидкими моющими средствами (рис. 1 и 2).

Значки и обозначения на варочной панели могут стираться при



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5

использовании агрессивных моющих средств на краях зон нагрева или при использовании посуды с поврежденным дном.

Легкие пятна можно вывести влажной мягкой тканью. Затем необходимо насухо вытереть поверхность (рис. 3).

Пятна от воды можно вывести с помощью слабого раствора уксуса. Однако не используйте этот раствор для чистки корпуса (только некоторые модели), поскольку он может потускнеть. Не используйте агрессивные аэрозоли или средства для удаления известкового налета (рис. 3).

Более тяжелые пятна можно вывести с помощью специальных средств и инструментов для чистки стеклокерамических варочных панелей. При использовании этих изделий выполняйте инструкции, предоставленные их изготовителями.

Обязательно тщательно удаляйте любые остатки моющих средств, поскольку они могут повредить стеклокерамическую панель при нагревании конфорок (рис. 3).

Въевшиеся и пригоревшие остатки можно удалить с помощью скребка. Убедитесь, что пластиковая часть скребка не касается зоны приготовления варочной поверхности. Следите, чтобы не порезаться скребком!

Сахар и продукты, содержащие большое количество сахара, могут безвозвратно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5). Поэтому их необходимо удалять со стеклокерамической поверхности как можно скорее, даже если зона нагрева все еще горячая (рис. 4).

Любое изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее работу или стабильность. Такое обесцвечивание чаще всего является результатом пригорания остатков пищи или использования кухонной посуды, изготовленной из алюминия или меди. Эти пятна вывести тяжело.

Предупреждение. Все повреждения, описанные выше, главным образом касаются эстетики, т. е. внешнего вида прибора, и напрямую не влияют на его функциональность. Такие повреждения не покрываются гарантией.

Газовая конфорка

- Для чистки решетки, поверхности варочной панели и элементов конфорки используйте горячую воду с небольшим количеством моющего средства для посуды.
- Чистите термоэлемент и свечу зажигания мягкой щеткой. Эти детали должны быть безупречно чистыми, поскольку только в таком случае они будут работать правильно.
- Почистите корону и крышку конфорки. Следите за тем, чтобы все отверстия на короне были чистыми и незакупоренными.
- После чистки вытрите насухо все детали и установите их на место, правильно собрав. **Установленные неправильно детали усложнят зажигание конфорки.**

Предупреждение. Крышки конфорок покрыты черной эмалью. В связи с использованием высоких температур их обесцвечивание является неизбежным. Однако это не повлияет на работу конфорок.

L1B30419