

---

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ  
ПАНЕЛИ

Благодарим Вас за то, что Вы выбрали нашу продукцию.

Рекомендуем Вам внимательно прочитать настоящую инструкцию, которая содержит все указания, необходимые для сохранения в неизменном виде как внешнего облика, так и рабочих характеристик варочной панели.

1.	ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ _____	4
2.	УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ _____	6
3.	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ _____	8
4.	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ _____	10
5.	НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА _____	12
6.	ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ _____	16
7.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ _____	18
8.	ЧИСТКА И УХОД _____	22

**НАСТОЯЩАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ТОЛЬКО ДЛЯ ТЕХ СТРАН, СИМВОЛЫ КОТОРЫХ ИЗОБРАЖЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ.**



**УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА:** предназначены для **квалифицированного специалиста**, который должен произвести проверку системы подачи газа и выполнить монтаж, запуск и испытания изделия.



**УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:** включают в себя рекомендации по использованию изделия, описания его органов управления и операций по чистке и уходу за ним.

## 1. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ДАННАЯ ИНСТРУКЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ ИЗДЕЛИЯ. НЕОБХОДИМО СОХРАНЯТЬ ЕЕ В ЦЕЛОСТИ И ДЕРЖАТЬ ПОД РУКОЙ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕЙ УКАЗАНИЯ. СОХРАНЯЙТЕ ТАКЖЕ ФОРСУНКИ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ. МОНТАЖ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ **ДЕЙСТВУЮЩИМ** НОРМАМ. ИЗДЕЛИЕ РАЗРАБОТАНО ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ **ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДОГРЕВА ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БУДЕТ СЧИТАТЬСЯ НЕПОДОБАЮЩИМ.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОСЛЕДСТВИЯ, МОГУЩИЕ БЫТЬ ВЫЗВАННЫМИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ, ОТЛИЧНЫМ ОТ ВЫШЕУКАЗАННОГО.**



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ОСТАТКИ УПАКОВКИ ДОМА БЕЗ ПРИСМОТРА. ОТДЕЛИТЕ РАЗЛИЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОСТАВШИЕСЯ ОТ УПАКОВКИ, И СДАЙТЕ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ПРИЕМА ОТХОДОВ.



ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, ВЫПОЛНЕННОЕ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК.



ВИЛКА КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ЕЙ СЕТЕВАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО И ТОГО ЖЕ ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

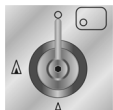
ПОСЛЕ ВСТРАИВАНИЯ ИЗДЕЛИЯ ДОЛЖЕН ИМЕТЬСЯ ДОСТУП К РОЗЕТКЕ.

**ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ ОТ РОЗЕТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ.**



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ МОНТАЖА ПРОИЗВЕДИТЕ КРАТКУЮ ПРОВЕРКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, СЛЕДУЯ НИЖЕПРИВЕДЕННЫМ УКАЗАНИЯМ. В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ОТСОЕДИНИТЕ ИЗДЕЛИЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

**НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ ИЗДЕЛИЕ.**



КАЖДЫЙ РАЗ ПО ОКОНЧАНИЮ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ УСТАНОВЛЕНЫ В ПОЛОЖЕНИЕ "НОЛЬ" (ВЫКЛЮЧЕНО).



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ УСТАНОВЛЕНА В ЗАМЕТНОМ МЕСТЕ ПОД ЩИТКОМ.

**НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ СЛЕДУЕТ СНИМАТЬ ТАБЛИЧКУ, УСТАНОВЛЕННУЮ НА ЩИТКЕ.**

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ, СВЕРИВШИСЬ С ЭТИКЕТКОЙ НА НЕМ, ЧТО ОНО НАСТРОЕНО ИМЕННО НА ТОТ ТИП ГАЗА, КОТОРЫЙ БУДЕТ НА НЕГО ПОДАВАТЬСЯ.



**НЕ СТАВЬТЕ** НА РЕШЕТКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ ДНОМ.



**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** ПОСУДУ, КРАЯ КОТОРОЙ ВЫХОДЯТ ЗА ВНЕШНИЙ ПЕРИМЕТР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.



**ИЗДЕЛИЕ РАССЧИТАНО НА ЕГО ЭКСПЛУАТАЦИЮ ВЗРОСЛЫМИ.** НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К НЕМУ ИЛИ ПРЕВРАЩАТЬ ЕГО В ОБЪЕКТ ДЛЯ ИГР.



ВЫВЕДЕННОЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЕ СЛЕДУЕТ СДАТЬ В ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОЙ ПРИЕМКИ ОТХОДОВ.



**Изготовитель не несет ответственность** за вред, причиненный здоровью людей и материальный ущерб, вызванные несоблюдением вышеуказанных положений или самостоятельным несанкционированным ремонтом или изменением хотя бы одного из комплектующих, входящих в состав изделия, или использованием не оригинальных запчастей.



## 2. УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ



Нижеследующая операция требует выполнения каменщицких или плотницких работ и должна выполняться квалифицированным специалистом.

Установка панели может производиться на поверхности из различных материалов, таких как кирпич, металл, массив дерева и дерево, облицованное ламинированным покрытием, при условии их жаропрочности (Темп. 90°C).

**ПРИ МОНТАЖЕ НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СИЛИКОН ИЛИ ДРУГИЕ ИЗОЛИРУЮЩИЕ МАТЕРИАЛЫ. ПРИМЕНЯЙТЕ ТОЛЬКО ПРОКЛАДКИ ИЗ СПЕЦИАЛЬНОЙ РЕЗИНЫ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.**

### 2.1.1 Крепление к опорному каркасу

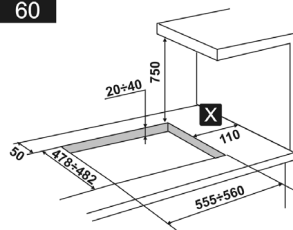
Вырежьте в рабочей поверхности отверстие с размерами, приведенными на рисунке, оставив от заднего края расстояние не менее **50 мм**.

Данное изделие можно устанавливать вблизи стен, превышающих по высоте рабочую поверхность, при условии соблюдения размера **“X”**, показанного на рисунке, необходимого для предотвращения повреждений из-за перегрева.

Убедитесь, что расстояние от горелок до какой-либо полки, могущей быть установленной вверху над ними, составляет не менее **750 мм**.

Тщательно уложите изолирующую прокладку, входящую в комплект поставки, по внешнему периметру отверстия, вырезанного в рабочем столе, как показано на рисунках ниже; слегка прижимая пальцами добейтесь ее полного прилегания по всей поверхности. В зависимости от модели устанавливаемой варочной панели придерживайтесь размеров, приведенных на рисунке, имею в виду, что для обеих моделей Прикрепите варочную панель к поверхности с помощью специальных скоб **A**, входящих в комплект поставки. Осторожно обрежьте выступающий край **B** прокладки.

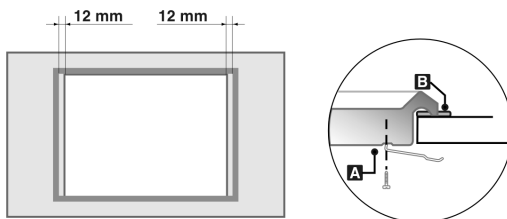
Размеры на следующем чертеже указаны относительно отверстия и **внутренней стороны** прокладки.



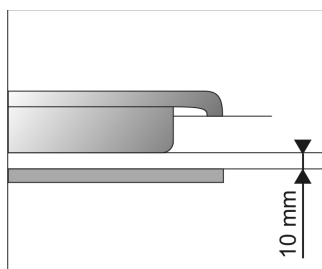
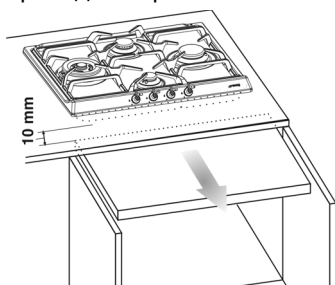


## Указания для монтажника

RU

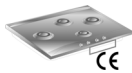


При установке в шкафчик с дверцами необходимо проложить под варочной панелью разделительную панель. Сохраняйте минимальное расстояние в **10 мм** между дном изделия и поверхностью разделительной панели, которая должна легко сниматься для обеспечения необходимого доступа в случае проведения работ по техобслуживанию.

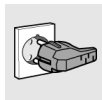




### 3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



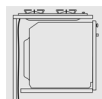
Убедитесь в том, что напряжение и другие параметры электрической сети соответствуют данным, указанным на табличке, установленной под щитком варочной панели. **Эту табличку ни в коем случае нельзя снимать со своего места.**



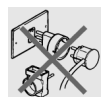
Вилка кабеля электропитания и соответствующая ей сетевая розетка должны быть одного и того же типа и соответствовать действующим нормам для электрических установок. Убедитесь в том, что цепь электропитания оборудована надлежащим заземлением.



В цепи электропитания следует предусмотреть многополюсный выключатель с зазором между контактами не менее **3 мм** и установить его в доступном положении вблизи изделия.



Пропустите кабель электропитания через заднюю стенку тумбы, на которой установлена панель, обращая внимание на то, чтобы он не касался ее нижнего щитка или установленной под ней духовки, если таковая имеется.



Не используйте переходники, адаптеры или разветвители.





## Указания для монтажника

RU

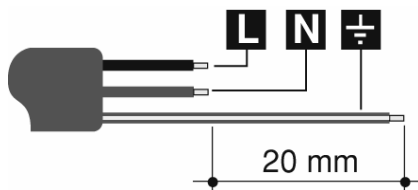


В случае замены кабеля электропитания убедитесь, что сечение проводов нового кабеля составляет не менее  $0.75 \text{ мм}^2$  (кабель  $3 \times 0.75$ ), при этом следует иметь в виду, что на стороне кабеля, подключаемой к варочной панели, провод заземления (желто-зеленый) должен быть длиннее остальных не менее чем на 20 мм. Для моделей, оборудованных электрическими конфорками, сечение проводов должно быть не меньшим  $1 \text{ мм}^2$  (кабель  $3 \times 1$ ). Замена должна производиться квалифицированным специалистом, который обязан произвести подключение к сети по нижеприведенной схеме.

**L** = коричневый

**N** = синий

 = желто-зеленый



**Изготовитель не несет ответственности** за вред, причиненный здоровью людей и материальный ущерб, вызванные несоблюдением вышеуказанных положений или самостоятельным несанкционированным ремонтом или изменением хотя бы одного из комплектующих, входящих в состав изделия.



#### 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Подключение к газовой магистрали можно производить с помощью **жесткой медной трубки** либо **стального шланга** со сплошными стенками, соответствующего действующим стандартам.

Для облегчения подключения патрубков **A**, установленный с задней стороны изделия, может быть развернут по сторонам; для этого ослабьте шестигранную гайку **B**, разверните патрубок **A** в требуемое положение и снова затяните гайку **B** (уплотнение обеспечивается латунным кольцом, выполненным под двойной конус). По завершению операции проверьте герметичность соединения с помощью мыльного раствора. Для проверки ни в коем случае не используйте открытое пламя!

Варочная панель испытана на **метане G20** (2Н) давлением 20 мбар. При использовании панели с другими типами газа см. параграф "5. РЕГУЛИРОВКА ПАНЕЛИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ГАЗА". Входной патрубок имеет внешнюю газовую резьбу диаметром S"

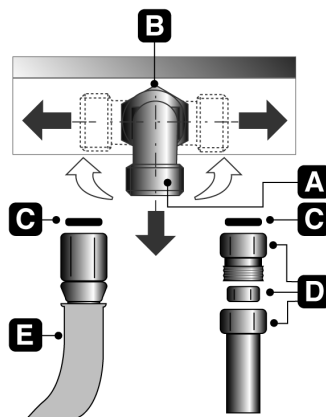
##### Подключение с помощью жесткой медной трубки:

подключение к газовой магистрали должно быть выполнено таким образом, чтобы варочная панель не испытывала никаких механических нагрузок.

Подключение может быть произведено с помощью переходного узла **D** с двойным конусом, причем необходимо установить прокладку **C**, входящую в комплект поставки.

##### Подключение с помощью стального шланга:

используйте только шланги из нержавеющей стали со сплошной стенкой, соответствующие действующим стандартам, обязательно устанавливайте прокладку **C**, входящую в комплект поставки, между патрубком **A** и шлангом **E**.





## Указания для монтажника



2 m



Подключение с помощью стального шланга должно быть выполнено таким образом, чтобы максимальная длина шланга не превышала 2 м, при этом необходимо обеспечить, чтобы шланг не касался подвижных элементов и нигде не был передавлен.



### 4.1 Подключение к сжиженному газу

Используйте регулятор давления и выполняйте подключение к баллону, соблюдая действующие нормы. Убедитесь, что газ подается с давлением, соответствующим величинам, приведенным в параграфе “5.2 Регулировка варочной панели для работы со сжиженным газом”



### 4.2 Вентиляция помещений

Изделие может устанавливаться только в постоянно вентилируемых помещениях в соответствии с действующими нормами. В помещении, в котором установлено изделие, должно поступать столько воздуха, сколько требуется для надлежащего горения газа и обновления воздуха в самом помещении. Отверстия для поступления воздуха должны иметь размеры, соответствующие действующим нормам, и быть установлены таким образом, который исключал бы возможность даже частичного их засорения.

Помещение должно иметь надлежащую вентиляцию для удаления тепла и влаги, образующихся во время приготовления пищи: в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вентиляторов, если таковые имеются.



### 4.3 Удаление продуктов сгорания

Удаление продуктов сгорания должно обеспечиваться с помощью вытяжных зонтов, соединенных с дымоходами с естественной тягой, или путем принудительной вентиляции. Эффективная система вытяжки должна быть спроектирована квалифицированным специалистом с учетом положений и размеров, предписанных действующими нормами. По окончании работ монтажник должен выдать сертификат соответствия.



## 5. НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

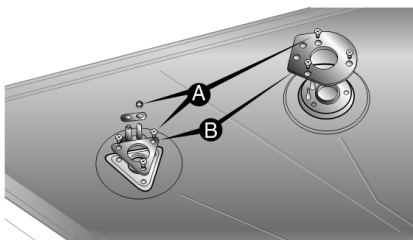


*Перед выполнением следующих операций отключите изделие от электропитания.*

Варочная панель испытана на **метане G20** (2H) давлением 20 мбар. В случае использования другого типа газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать подачу воздуха на горелки. Для замены форсунок и регулировки подачи воздуха на горелки необходимо снять плиту варочной панели в соответствии с указаниями, помещенными в следующем параграфе.

### 5.1 Снятие плиты

1. Снимите все ручки, решетки, верхние части горелок и разделители пламени;
2. снимите винты и гайки **A**, крепящие основания горелок;
3. снимите пластины **B**;
4. снимите плиту из гнезда, подняв ее;
5. замените форсунки горелок в соответствии с таблицами для разных типов газа;
6. отрегулируйте подачу воздуха на горелки так как показано в параграфе “5.2 Регулировка варочной панели для работы со сжиженным газом”.

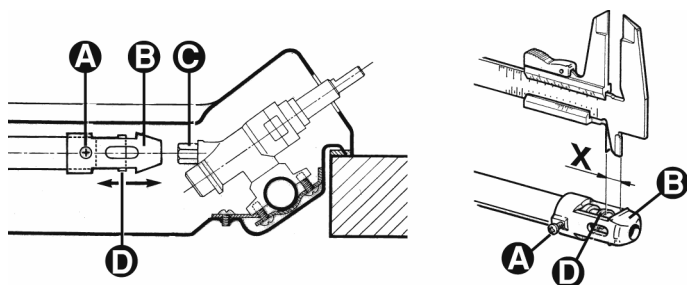




## 5.2 Регулировка варочной панели для работы со сжиженным газом

Ослабьте винт **A** и протолкните до упора основание **B**. С помощью гаечного ключа снимите форсунку **C** и установите новую, выбранную в соответствии с таблицами для разных типов газа. Форсунку следует закручивать с моментом, не превышающим **3 Нм**. Вновь установите основание **B** в первоначальное положение, так, чтобы оно полностью накрыло форсунку **C**.

Отрегулируйте подачу воздуха, сместив трубку Вентури **D** таким образом, чтобы получить расстояние "**X**", указанное в таблице параграфа "5.5 Регулировка подачи воздуха на горелки", и затяните ее винтом **A**. После выполнения операций по регулировке снова произведите пломбирование сургучом или аналогичным материалом.



Горелка	Номинальная тепловая мощность (кВт)	Сжиженный газ – G30/G31 30/37 мбар					
		Диаметр форсунки 1/100 мм	бай-пасс мм 1/100		Номинальная мощность (Вт)	Номинальная г/час G30	Номинальная г/час G31
Вспомогательная (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Нормальная (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Для быстрого приготовления (3)	2.55	76	37	40 (*)	650	185	182
Для быстрого приготовления (4)	3.1	85	43	45 (*)	750	225	222
Для сверхбыстрого приготовления (5)	3.9	95	65		1600	283	279

(\*) Размер бай-пасса указан для изделий без клапанов.



### 5.3 Регулировка варочной панели для работы с бытовым газом

Выполните те же самые операции, которые описаны в параграфе “5.2 Регулировка варочной панели для работы со сжиженным газом;” однако при этом выбор форсунок и регулировка подачи воздуха на горелки должны быть произведены для случая использования бытового газа в соответствии с нижеследующей таблицей и параграфом “5.5 Регулировка подачи воздуха на горелки”.

Горелка	Номинальная тепловая мощность (кВт)	Бытовой газ – G110 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Пониженная мощность (Вт)
Вспомогательная (1)	1.05	132	380
Нормальная (2)	1.65	165	380
Для быстрого приготовления (3)	2.55	210	650
Для быстрого приготовления (4)	3.1	240	750
Тройная (5)	3.9	290	1400

Величины, относящиеся к бытовому газу, приведены для изделий категории III 1a2H3+.

### 5.4 Регулировка варочной панели для работы с метаном

Варочная панель испытана на **метане G20 (2H)** под давлением 20 мбар. Для возврата варочной панели в режим работы на метане выполните те же операции, что указаны в параграфе “5.2 Регулировка варочной панели для работы на сжиженном газе;” однако, при этом выбор форсунок и регулировка подачи воздуха на горелки должны быть произведены для случая использования метана в соответствии с нижеследующей таблицей и параграфом “5.5 Регулировка подачи воздуха на горелки”.

После выполнения операций по регулировке снова произведите пломбирование сургучом или аналогичным материалом.



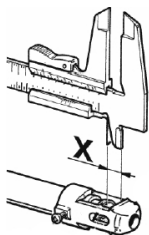
## Указания для монтажника

RU

Горелка	Номинальная тепловая мощность (кВт)	Метан – G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Пониженная мощность (Вт)
Вспомогательная (1)	1.05	73	380
Нормальная (2)	1.65	92	380
Для быстрого приготовления (3)	2.55	115	650
Для быстрого приготовления (4)	3.1	126	750
Для сверхбыстрого приготовления (5)	3.9	140	1400

### 5.5 Регулировка подачи воздуха на горелки

В таблице приведены величины расстояния “X” в мм



Горелка	G20 20 мбар	G30/G31 30/37 мбар	G110 8 мбар
Вспомогательная (1)	2.0	2.0	1.0
Нормальная (2)	1.5	1.5	1.0
Для быстрого приготовления (3)	2.0	5.0	1.0
Для быстрого приготовления (4)	2.5	10.0	1.5
Для сверхбыстрого приготовления (5)	2.0	4.0	2.0



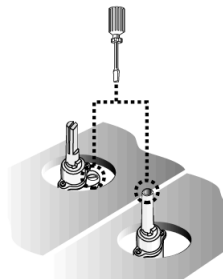
## 6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

После выполнения вышеуказанных регулировок соберите изделие, выполнив в обратном порядке операции, описанные в параграфе "5.1 Снятие плиты".

### 6.1 Регулировка минимальной величины пламени для бытового газа и метана

Полностью соберите горелки и наденьте ручки на краны.

Зажгите горелку и установите соответствующую ей ручку в минимальное положение. Снова снимите ручку и с помощью регулировочного винта, установленного внутри или сбоку крана (в зависимости от модели), задайте минимальную стабильную величину пламени. Снова наденьте ручку и проверьте стабильность пламени (при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть).



### 6.2 Регулировка минимальной величины пламени для сжиженного газа

Для регулировки минимальной величины для сжиженного газа необходимо закрутить до упора по часовой стрелке винт, установленный внутри или сбоку крана (в зависимости от модели).

Диаметры бай-пассов для каждого типа горелок приведены в таблице "5.2 Регулировка варочной панели для работы на сжиженном газе".

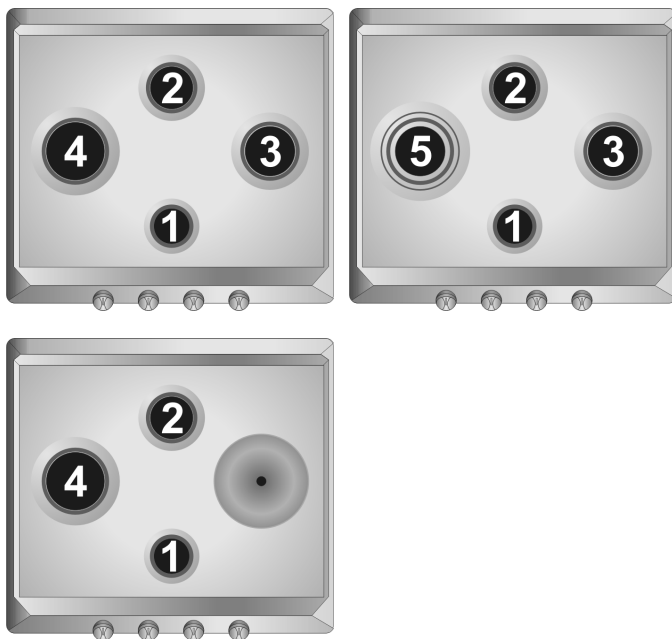


*После выполнения регулировки для работы на газе, отличном от того, на котором изделие было испытано на заводе-изготовителе, замените этикетку, расположенную на щитке, на новую, соответствующую данному типу газа. Этикетка находится в пакете с форсунками, входящими в комплект поставки.*





### 6.3 Расположение горелок на варочной панели



#### ГОРЕЛКИ

1. вспомога-  
тельная
2. Нормальная
3. Средняя для  
быстрого  
приготовления
4. Для быстрого  
приготовления
5. Для  
сверхбыстрого  
приготовления  
(4)

### 6.4 Смазка газовых кранов



Со временем может произойти, что газовые краны станут плохо поворачиваться и застревать. Следует прочистить их изнутри и заменить смазку. **Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом.**



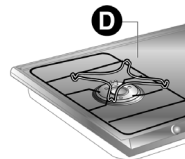
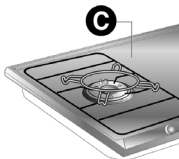
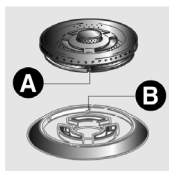
## 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Перед тем как зажечь горелки, убедитесь в правильной установке разделителей пламени, верхних частей горелок и решеток.

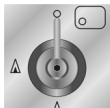
В горелке для сверхбыстрого приготовления внутреннее отверстие **A** должно быть отцентрировано относительно оси **B**.

Решетка **C**, входящая в комплект поставки, используется для посуды типа “wok” (китайская сковорода). Держатель **D** входит в комплект поставки только для моделей с разомкнутыми решетками и используется для посуды малых размеров.



На некоторых моделях имеются не все нижеуказанные принадлежности.

### 7.1 Розжиг горелок



Для каждой ручки указана соответствующая ей горелка. Изделие оборудовано электронным розжигом. Для зажигания горелки достаточно нажать на ручку и одновременно повернуть ее против часовой стрелки на символ минимального пламени. В моделях, оборудованных предохранительным клапаном, для обеспечения горения пламени и активирования предохранительного устройства следует держать ручку нажатой около 2 с. Может случиться так, что горелка погаснет при отпуске ручки. В этом случае повторите операцию, держа ручку нажатой в течение большего времени.

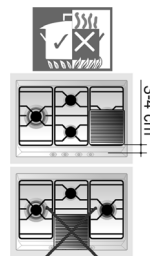


В панелях с предохранительным клапаном, если горелки случайно гаснут, примерно через 20 секунд срабатывает предохранительное устройство и блокирует подачу газа даже при открытом вентиле.



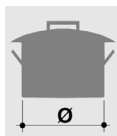
## 7.2 Практические рекомендации по использованию горелок

Для достижения максимальной эффективности горелок и минимального расхода газа следует использовать посуду с плоским и ровным дном, снабженную крышкой и с размерами, соответствующими горелкам (см. параграф “7.3 Диаметр посуды”).



Во время приготовления пищи во избежание ожогов или повреждений рабочего стола вся посуда должна находиться внутри периметра варочной панели с соблюдением минимального расстояния в **3-4 см** от ручек.

## 7.3 Диаметр посуды



(*)	Горелка	Ш мин. и макс. (см)
1	Вспомогательная	12-14
2	Нормальная	16-24
3	Для быстрого приготовления (3)	18-26
4	Для быстрого приготовления (4)	22-26
5	Для сверхбыстрого приготовления	22-26

(\*) Расположение и нумерацию горелок см. на стр. 17.

## 7.4 Электрические конфорки

### 7.4.1 Розжиг электрических конфорок

Варочная панель может иметь электрическую конфорку различного диаметра. Они управляются с помощью переключателя, а их включение производится поворотом ручки в требуемое положение.



### 7.4.2 Как пользоваться конфорками

Преимуществом конфорки является очень быстрое приготовление пищи.

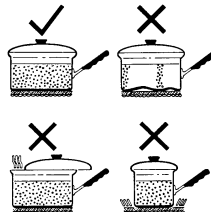
В качестве лишь приблизительной рекомендации приводим таблицу с положениями ручек.

ПОЛОЖЕНИЕ	ИНТЕНСИВНОСТЬ ТЕПЛОТДАЧИ	ВИД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
0	Выкл.	-
1	Очень слабая	Для растапливания масла, шоколада и т.д. Для разогрева небольших количеств жидкости.
2	Слабая	Для разогрева больших количеств жидкости.
3	Медленная	Для размораживания замороженных продуктов, тушения, варки при температуре кипения или чуть более низкой.
4	Средняя	Для приготовления продуктов, которые необходимо довести до температуры кипения, для жарения нежного мяса и рыбы.
5	Сильная	Для жаркого, котлет, бифштексов, и варки больших кусков мяса.
6	Очень сильная	Для доведения до кипения больших количеств воды, для жарки на масле.

### ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

При первом включении, или если конфорка не работала в течение длительного времени, необходимо, для удаления влаги, которая могла быть впитана изоляционной смазкой, высушить ее, установив соответствующий переключатель в положение №1 на 30 минут. Для того, чтобы правильно эксплуатировать конфорки следует помнить:

- Включайте конфорку только после того, как установите на нее кастрюлю.





## Указания для пользователя

IT

- Используйте кастрюли с плоским и толстым дном.
- Никогда не используйте кастрюли, размер которых меньше размера конфорки.
- Вытрите дно кастрюли перед тем, как установить ее на конфорку.
- Во время приготовления продуктов, содержащих легко воспламеняемое масло и жир, не следует отходить от варочной панели.
- Даже после выключения конфорки остаются горячими в течение продолжительного времени: во избежание ожогов не кладите на них руки или какие-либо предметы.
- При обнаружении трещины на поверхности конфорок немедленно отключите изделие от сети и обратитесь в ближайший центр сервисного обслуживания.



## 8. ЧИСТКА И УХОД



**Перед тем, как приступить к любой такой операции, отключите изделие от сети электропитания.**

### 8.1 Чистка



Для обеспечения хорошей сохранности варочной панели необходимо чистить ее после каждого использования, дав ей остыть.



#### **Внимание:**

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТРУЮ ПАРА ДЛЯ ЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.**

#### 8.1.1 Повседневная чистка варочной панели

Для чистки поверхностей всегда используйте **только** специальные средства, не содержащие абразивных материалов или кислотных веществ на хлорной основе.

**Способ применения:** нанесите средство на влажную тряпку и протрите ей очищаемую поверхность, затем тщательно промойте и вытрите мягкой тряпкой или кусочком замши

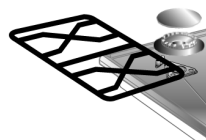
#### 8.1.2 Остатки или следы пищи

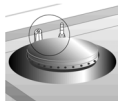
Чтобы не повредить поверхности, ни в коем случае не используйте металлические вихотки или острые скребки. Применяйте обычные неабразивные средства с помощью губки, не оставляющей царапин, и, при необходимости, деревянные или пластмассовые орудия. Тщательно промойте и вытрите мягкой тряпкой или кусочком замши.



### 8.2 Чистка элементов варочной панели

Решетки, верхние части горелок, разделители пламени и горелки являются съемными, что облегчает их чистку; мойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, обращая особое внимание на то, чтобы удалить все пригоревшие частицы; затем подождите, пока они **полностью не высохнут**.

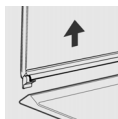




### 8.2.1 Свечи и предохранительные устройства

Свечи зажигания и предохранительные устройства для обеспечения их правильного функционирования следует всегда содержать в чистоте.

Периодически проверяйте их состояние и, при необходимости, протирайте их влажной тряпкой.



### 8.2.2 Крышка

У моделей, имеющих стеклянную или стальную крышку, ее чистку следует производить теплой водой без применения абразивных средств или грубых тряпок. Для удобства чистки задней части варочной панели можно снять крышку, подняв ее вверх.

По завершению чистки верните крышку на место, удостоверившись в правильности ее установки.

Перед тем, как открыть крышку, протрите ее, если на нее пролилась какая-либо жидкость.

**Не закрывайте крышку, если горелки или электрическая конфорка включены или еще не остыли после выключения.**