

PC 750 T GH /HA
PC 750 T R /HA
PC 760 F X /HA

FR

Français

Mode d'emploi

TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d'emploi, 1
Avertissements, 4
Assistance, 8
Description de l'appareil, 11
Installation, 32
Mise en marche et utilisation, 38
Précautions et conseils, 39
Nettoyage et entretien, 40
Anomalies et remèdes, 41

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

PIANO

Sommario

Istruzioni per l'uso, 1
Avvertenze, 3
Assistenza, 8
Descrizione dell'apparecchio, 10
Installazione, 14
Avvio e utilizzo, 19
Precauzioni e consigli, 20
Manutenzione e cura, 21
Anomalie e rimedi, 21

ES

Español

Manual de instrucciones

ENCIMERA

Sumario

Manual de instrucciones, 1
Advertencias, 4
Asistencia, 8
Descripción del aparato, 11
Instalación, 42
Puesta en funcionamiento y uso, 47
Precauciones y consejos, 48
Mantenimiento y cuidados, 49
Anomalías y soluciones, 49

GB

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions, 1
Warnings, 3
Assistance, 8
Description of the appliance, 10
Installation, 23
Start-up and use, 28
Precautions and tips, 29
Maintenance and care, 30
Troubleshooting, 30

PT

Portugues

Instruções para a utilização

PLANO

Índice

Instruções para a utilização, 1
Advertências, 5
Assistência, 9
Descrição do aparelho, 12
Instalação, 51
Início e utilização, 56
Precauções e conselhos, 57
Manutenção e cuidados, 58
Anomalias e soluções, 59

BE**Deutsch**

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,9
Beschreibung Ihres Gerätes,12
Installation,60
Inbetriebsetzung und Gebrauch,65
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise,67
Reinigung und Pflege,67
Störungen und Abhilfe,68

NL**Nederlands**

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,6
Service,9
Beschrijving van het apparaat,13
Het installeren,69
Starten en gebruik,75
Voorzorgsmaatregelen en advies,76
Onderhoud en verzorging,77
Storingen en oplossingen,77

RS**Русский**

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации,2
Предупреждения,7
Сервисное обслуживание,9
Описание изделия,13
Установка,79
Включение и эксплуатация,84
Предосторожности и рекомендации,85
Техническое обслуживание и уход,86
Неисправности и методы их устранения,87

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

RS

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.

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

PT

Assistência

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

BE

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

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

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

!Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

NL

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.

! Wend u nooit tot een niet-erkende installateur en weiger altijd het monteren van niet-originele onderdelen.

RS

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (сериинный №)

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

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

- 1 Roosters voor **PANNEN**
- 2 **GASBRANDERS**
- 3 **ELEKTRISCHE KOOKPLAAT***
- 4 Controlelampje **WERKING ELEKTRISCHE KOOKPLAAT***
- 5 Knoppen voor het regelen van de **ELEKTRISCHE KOOKPLAAT***
- 6 Knoppen voor het regelen van de **GASBRANDERS**
- 7 Bougie voor ontsteking van de **GASBRANDERS***
- 8 **VEILIGHEIDSMEECHANISME***

- **ELEKTRISCHE PLATEN** kunnen verschillende diameters en vermogen hebben.
- Controlelampje **WERKING ELEKTRISCHE KOOKPLAAT***: gaat aan als de knop niet op de stand 'uit' staat.
- **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 **ELEKTRISCHE KOOKPLAAT*** voor het regelen van de vlam of van het vermogen.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS***: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMEECHANISME*** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

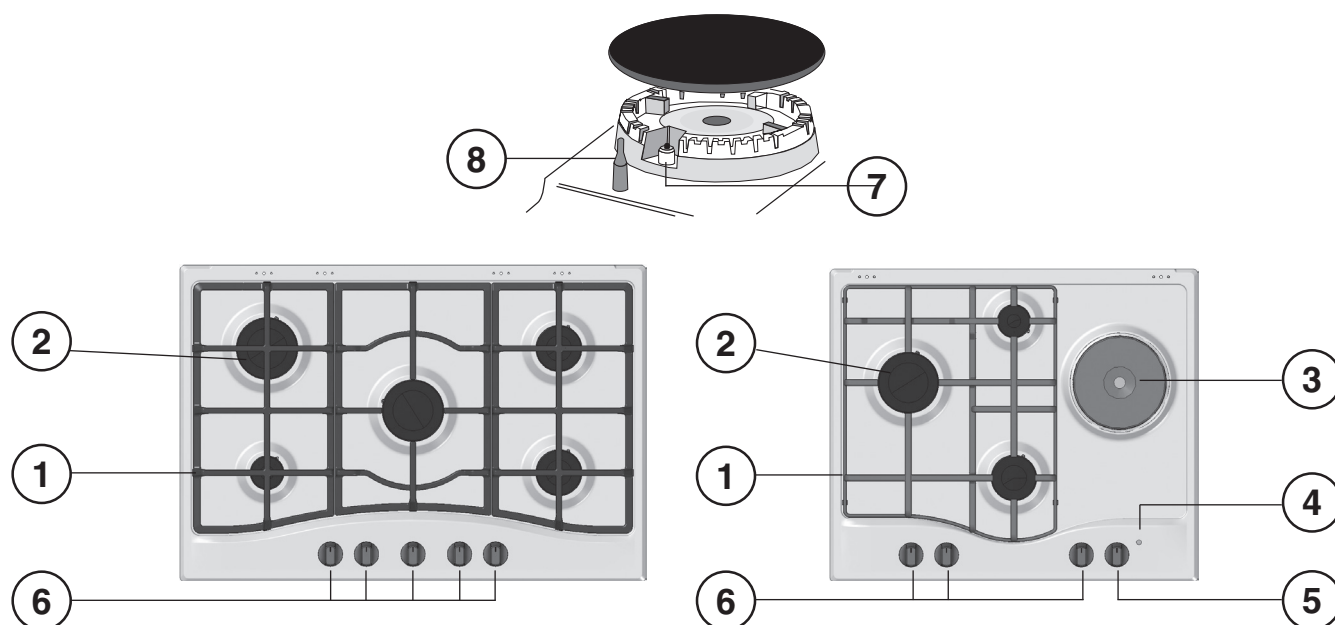
Описание изделия

Общий вид

- 1 Опорные решетки для **КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД**
- 2 **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ**
- 3 **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
- 4 Лампочка функционирования **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
- 5 Регуляторы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
- 6 Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК**
- 7 Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК***
- 8 **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО***

- **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ** могут быть разного диаметра и мощности.
- Индикатор работы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ** загорается, когда регулятор повернут в любое положение, отличное от выключенного.
- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы газовых конфорок и **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** служат для регуляции пламени или мощности.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК*** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ*** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

* Имеется только в некоторых моделях.



Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. 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 м³/час на кВт установленной мощности.



Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см² и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



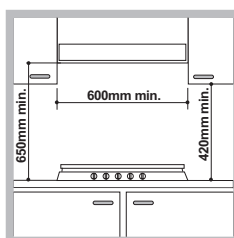
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- 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 (печи, 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.

- 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.

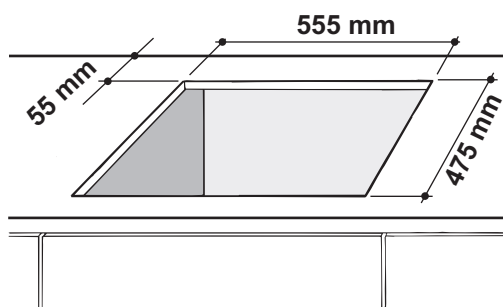
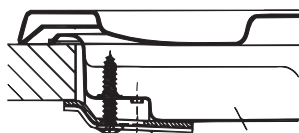
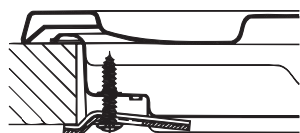


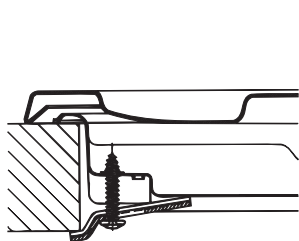
Схема крепления крюков



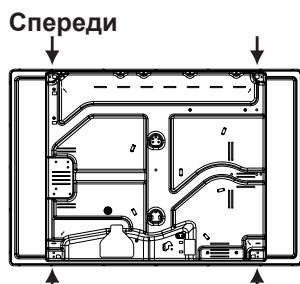
Монтаж крюка для опорных брусков H=20mm



Монтаж крюка для опорных брусков H=30mm



Монтаж крюка для опорных брусков H=40mm

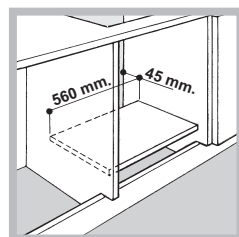
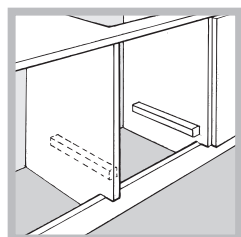


! Используйте крюки из комплекта “вспомогательные принадлежности”

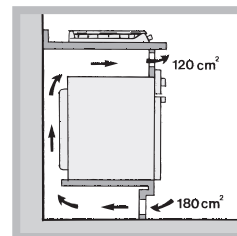
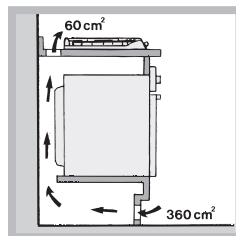
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

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 проделать вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха (см чертежи).



Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполярным 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.

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 выполните 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.

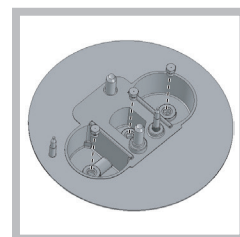
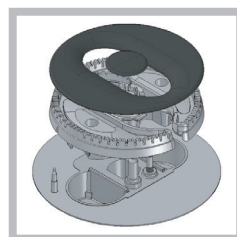
Подготовка к различным типам газа

Для переоснащения варочной панели для газа, отличающегося 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 полую 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.

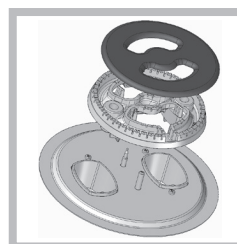
Замена форсунок горелки с отдельным двойным пламенем.

1. Снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. рисунки);
2. Отвинтите форсунки при помощи полую 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 полую 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

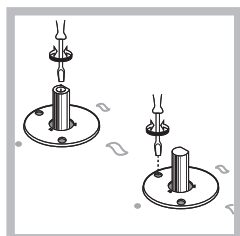


- Регуляция первичного воздуха конфорок

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 регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

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 регуляционного винта.
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа регуляционный винт должен быть завинчен 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
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2012/19/CEE с последующими изменениями

Характеристики конфорок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр	Сжиженный газ						Природный газ		
		Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Байпас 1/100	Форсунка 1/100	Расход* (гр/час)		Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Форсунка 1/100	Расход* (л/час)
		Сокращенная	Номинальная	(мм)	(мм)	***	**	Номинальная	(мм)	
Быстрая (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Быстрая сокращенная (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Средняя (SR)	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
Сверх-быстрая (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H)	324
Семена рыбы чайник (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Двойная внутренняя (DCDR)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Двойная внешней (DCDR)	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		
	Минимальное (мбар)					20	25	17		
	Максимальное (мбар)					35	45	25		

* 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



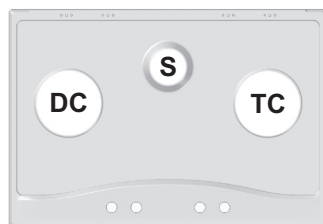
PC 631 X/HA
PC 631 /HA



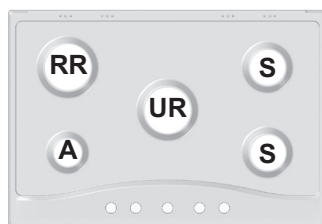
PC 640 X/HA
PC 640 R/HA
PC 640 /HA



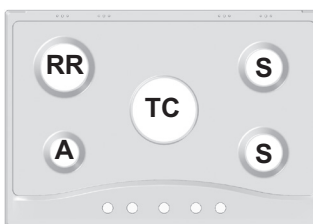
PC 640 T X/HA
PC 640 T GH/HA
PC 640 T AX/HA
PC 640 T R/HA
PC 640T GH R /HA
PC 640 T E X/HA



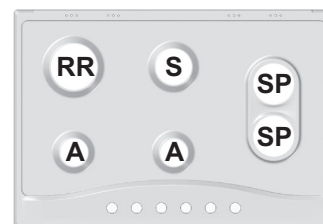
PC 730 RT GH /HA
PC 730 RT X /HA



PC 750 X /HA
PC 750 AX /HA



PC 750 T X /HA
PC 750 T AX /HA
PC 750 T GH /HA
PC 750 T XX /HA
PC 750 T R /HA
PC 750 T /HA
PC 750 T E X/HA



PC 760 F X /HA
PC 760 F R /HA

Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой или электрической конфорки (если имеется), которой данная рукоятка управляет.

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 защитным устройством, 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 и 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 “•”).

Двоинная конфорка*

Эта газовая конфорка состоит из двух concentric горелок, которые могут быть включены вместе или по отдельности. Использование обеих горелок дает большую мощность, сокращая продолжительность приготовления по сравнению с обычными конфорками. Двойная конфорка также более однородно распределяет тепло по дну кастрюли, в особенности в случае использования обеих горелок в минимальном режиме.

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

На этой конфорке можно использовать посуду разных размеров, для маленьких кастрюль включается только внутренняя горелка. Каждая отдельная конфорка, составляющая двойную конфорку с двумя независимыми горелками, имеет собственную рукоятку-регулятор:

регулятор, обозначенный символом  управляет внешней конфоркой;

* Имеется только в некоторых моделях.

регулятор, обозначенный символом  управляет внутренней конфоркой.

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

Конфорка оснащена электронным зажиганием, включающимся автоматически при нажатии на рукоятку.

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.

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

- Выключено
- ◐ Максимальная мощность
- ◑ Минимальный

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

Электрические конфорки*

Регуляция производится вращением соответствующей рукоятки по или против часовой стрелки в 6 различных положениях:

Поз.	Нормальная и быстрая конфорка
0	Выключено
1	Минимальная мощность
2 - 5	Средние мощности
6	Максимальная мощность

В любом положении рукоятки, отличном от выключенного, загорается рабочий индикатор.

Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок*

Во избежание дисперсии тепла и повреждения конфорок следует использовать емкости с плоским дном диаметром, не меньше диаметра конфорки.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

! Перед первым использованием электрических конфорок необходимо прогреть их при максимальной температуре примерно в течение 4 минут без кастрюли. В процессе этой начальной операции защитное покрытие затвердевает и достигает максимальной прочности.

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	Диаметр кастрюли (см)
Быстрая (Большая)(R)	24 - 26
Быстрая сокращенная (RR)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Тройная (TC)	24 - 26

Горшки для варочной панели 60 см.

Конфорка	Диаметр кастрюли (см)
Быстрая сокращенная (RR)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Семена рыбы чайник (SP)	16 - 20
Тройная (TC)	24 - 26
Сверх-быстрая (UR)	24 - 26
Двойная внутренняя (DCDR)	10 - 14
Двойная внешней (DCDR)	26 - 28

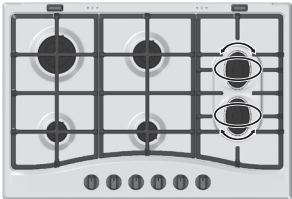
Горшки для варочной панели 75 см.

! 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”.

Практические советы по эксплуатации центральных конфорок “Semi-Pesciera”*

Использование двух центральных горелок “Semi-Pesciera” полуовальной формы, поворачиваемых на 90°, позволяет более универсально использовать плиту.



Для поворота полуовальных горелок на 90° выполнить следующие операции:

- Проверить, чтобы горелки не были горячими.
- Полностью вынуть горелку из своего гнезда.
- Вставить горелку обратно в гнездо в нужном положении.
- Проверить, чтобы горелки были установлены правильно.

Две горелки могут быть использованы вместе или по отдельности с кастрюлями различных форм и размеров следующим образом:

- Двойная овальная горелка для овальных кастрюль (Рис. А).
- Двойная горелка для сковородок-гриль или для прямоугольных или квадратных кастрюль с минимальным размером 28х28 см (Рис. В)
- Одинарная горелка для кастрюль средних размеров (диаметр 16 – 20 см) (Рис. С).
- **НИКОГДА НЕ используйте двойную конфорку в конфигурации, показанной на рисунке D.**

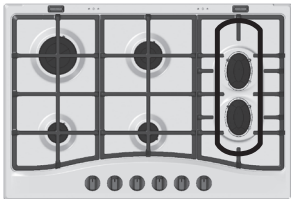


Fig. A

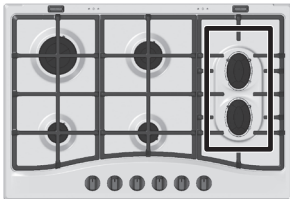


Fig. B

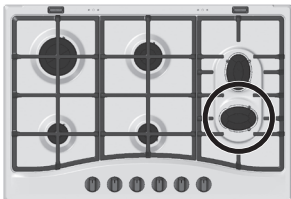


Fig. C

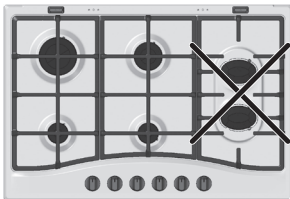


Fig. D

Предосторожности и рекомендации

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

* Имеется только в некоторых моделях.

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. Обращайтесь 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/СЕ 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 выводителю 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.
- 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.

Уход за ручьятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

- 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.

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.

Ручьятка конфорки нажата не до упора.

- Ручьятка 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.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.