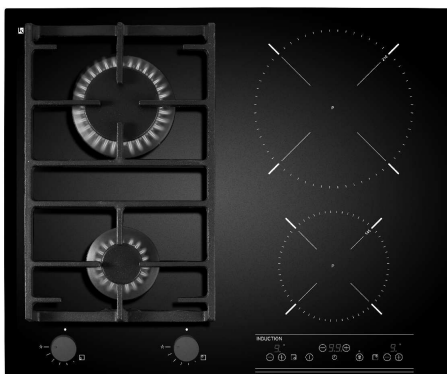


**RU**

# Инструкция по установке и использованию



**IG 620 2G AI AL CI - IG 940 1G AI AL DR CI**



**TeKa**

**ВНИМАНИЕ:** Прибор и доступные части нагреваются во время использования.

При уходе за техникой, избегайте прикосновений к нагревательным элементам.

Дети меньше 8 лет должны находиться в допустимой зоне от приборов. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также люди с недостатком опыта и знаний, если им была предоставлена информация по применению или инструкция, по использованию прибора безопасным способом. Детям запрещается играть с прибором.

При очистке и техническом обслуживании пользователям запрещается оставлять детей без присмотра.

**ВНИМАНИЕ:** Автоматическое приготовления пищи на варочной поверхности с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор, а затем покройте пламя например крышкой или пожарным одеялом.

**ВНИМАНИЕ:** При пожаре: не храните предметы на варочной поверхности.

**ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Согласно инструкции не используйте прибор для очистки паром.

Инструкции для варочных панелей должны онстатировать, что прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

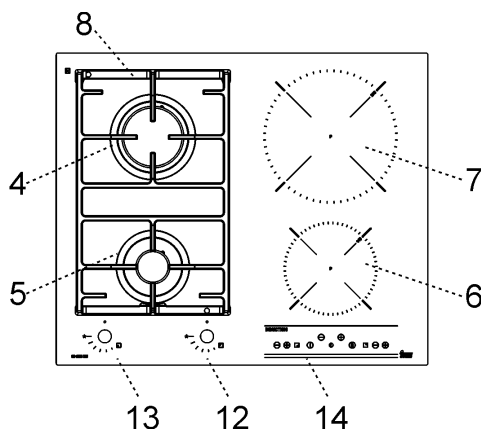
**ВНИМАНИЕ:** Используйте только те детали, разработанные производителем устройства для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции для использования качества соответствующих деталей плит, входящих в прибор. Использование несоответствующих деталей может привести к несчастным случаям.

**ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Процесс кратковременной варки должен контролироваться непрерывно.

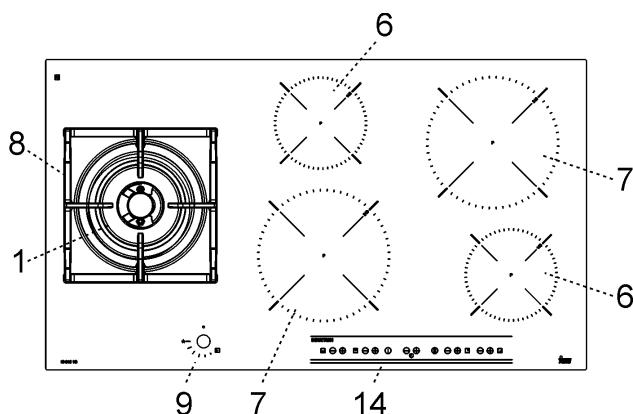
# ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

ТИП: РСZVB

## IG 620 2G AI AL CI



## IG 940 1G AI AL DR CI



В приборе предусмотрены 2/4 зоны нагрева различного размера и с различными уровнями мощности. Нагревательные элементы работают по принципу магнитной индукции и начинают нагрев после выбора соответствующего элемента. Уровень нагрева можно регулировать с помощью элементов управления на передней панели от минимум 1 до максимум 9 (в зависимости от моделей). Кроме того, предусмотрена функция быстрого кипячения («бустер»), обозначаемая на дисплее буквой **P**. Зоны нагрева представляют собой концентрические окружности следующего диаметра.

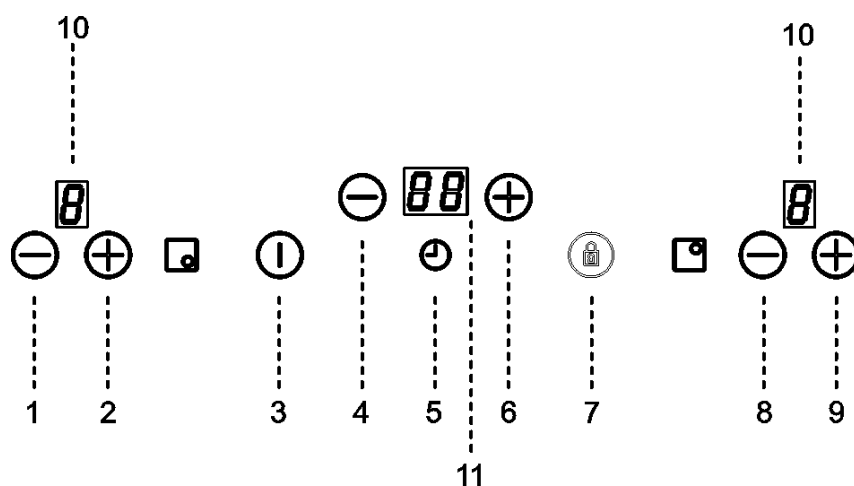
- |    |  |                                       |
|----|--|---------------------------------------|
| 1  | конфорка «двойная корона»                                  | на 4750 ÷ 5000 Вт                     |
| 4  | Скоростная конфорка  | на 2400 Вт                            |
| 5  | Вспомогательная конфорка                                   | на 1000 Вт                            |
| 6  | Электрический индукционный нагревательный элемент Ø14,5 см | на 1200 Вт (функция «бустер» 1600 Вт) |
| 7  | Электрический индукционный нагревательный элемент Ø21,0 см | на 1500 Вт (функция «бустер» 2000 Вт) |
| 8  | Подставка для кастрюли                                     |                                       |
| 9  | Ручка управления конфоркой № 1                             |                                       |
| 12 | Ручка управления конфоркой № 4                             |                                       |
| 13 | Ручка управления конфоркой № 5                             |                                       |
| 14 | Сенсорное управление                                       |                                       |

**Внимание!** Данный прибор был изготовлен исключительно для некоммерческого бытового применения и использования частными лицами.

# ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

## ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

### IG 620 2G AI AL CI

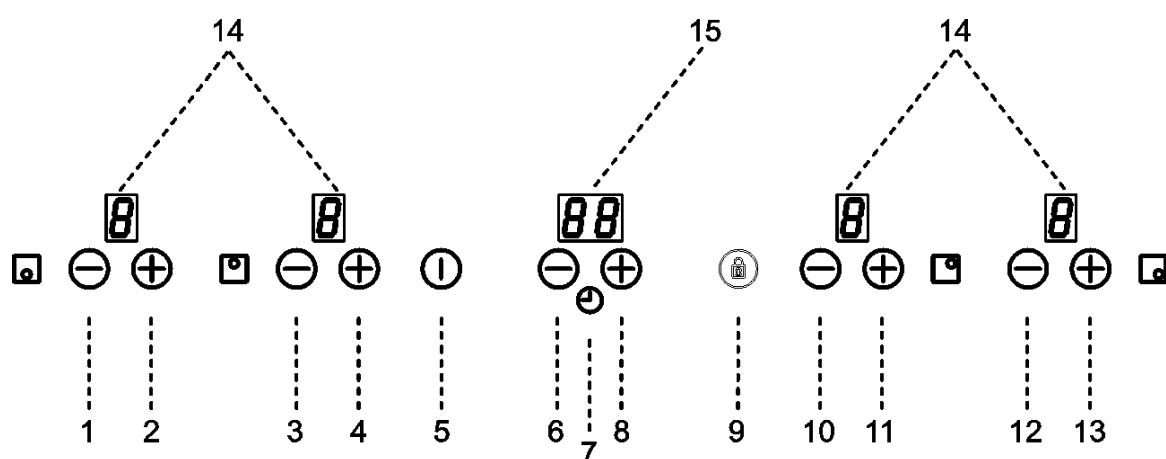


- 1 — кнопка «-» индукционного элемента 6
- 2 — кнопка «+» индукционного элемента 6
- 3 — кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 4 — кнопка «-» программирования **ТАЙМЕРА**
- 5 — символ **ТАЙМЕРА**
- 6 — кнопка «+» программирования **ТАЙМЕРА**
- 7 — кнопка защитной блокировки
- 8 — кнопка «-» индукционного элемента 7
- 9 — кнопка «+» индукционного элемента 7
- 10 — индикация уровня нагрева (0 — 9)
- 11 — индикация часов

# ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

## ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

### IG 940 1G AI AL DR CI



- 1 — кнопка «-» индукционного элемента 7 (левая)
- 2 — кнопка «+» индукционного элемента 7 (левая)
- 3 — кнопка «-» индукционного элемента 6 (левая)
- 4 — кнопка «+» индукционного элемента 6 (левая)
- 5 — кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 6 — кнопка «-» программирования **ТАЙМЕРА**
- 7 — символ **ТАЙМЕРА**
- 8 — кнопка «+» программирования **ТАЙМЕРА**
- 9 — кнопка защитной блокировки
- 10 — кнопка «-» индукционного элемента 7 (правая)
- 11 — кнопка «+» индукционного элемента 7 (правая)
- 12 — кнопка «-» индукционного элемента 6 (правая)
- 13 — кнопка «+» индукционного элемента 6 (правая)
- 14 — индикация уровня нагрева (0 — 9)
- 15 — индикация часов

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## 1) КОНФОРОК

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После открытия главного крана газовой сети или баллона зажгите конфорки, как описано ниже:

### - ручной розжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1) и поднести к конфорке зажженную спичку.

### - Автоматический электророзжиг

Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1), затем нажмите кнопку.

### - Розжиг конфорок, оснащенных системой «газ-контроль»

Для розжига конфорок, оснащенных системой «газ-контроль», следует повернуть против часовой стрелки ручку конфорки до положения большого пламени (рис. 1) (до упора). Затем нажмите ручку и произведите розжиг, как описано выше.

После возгорания пламени продолжайте нажимать ручку еще около 10 с.

**Примечание:** вы не советуете попробовать и зажечь горелку, если пламя делитель (горелки Cap) не правильно вместо этого.

Если пламя случайно погасло, прервите розжиг, повернув ручку в положение выключения. Прежде чем повторить розжиг, подождите не менее 1 мин.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Для достижения максимальной эффективности приготовления пищи и экономии газа придерживайтесь приведенных ниже рекомендаций.

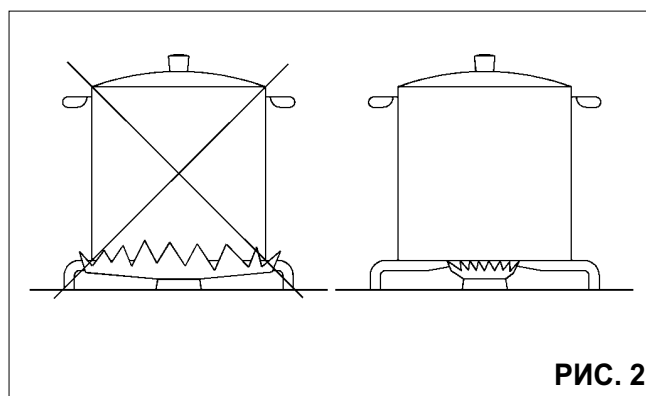
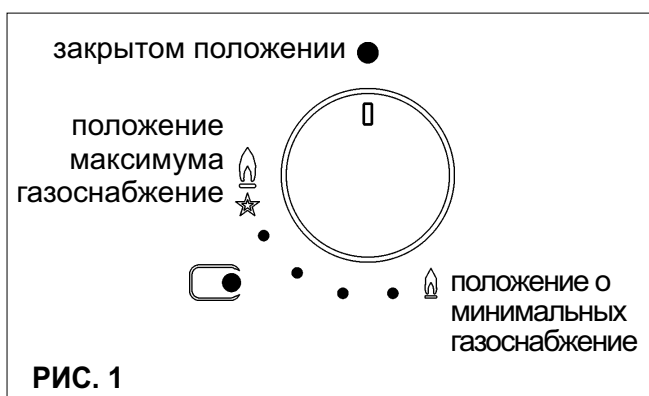
- Для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. таблицу ниже и рис. 2).

Конфорки	Мощность Вт	Ø Кастрюли см
Двойное кольцо	4750 ÷ 5000	24 ÷ 26
Скоростная	2400	20 ÷ 22
Вспомогательная	1000	10 ÷ 14

- После закипания переведите ручку в положение малого пламени (рис. 1).
- Всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Используйте только кастрюли с плоским дном

### ВНИМАНИЕ:

- розжиг конфорок с предохранительной термопарой (системой «газ-контроль») можно произвести только если ручка установлена в положение Максимум (большое пламя рис. 1).
- При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь при помощи спичек.
- Во время пользования газовыми или электрическими конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтобы дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.
- Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.
- Контейнеры шире, чем блок, не рекомендуются.



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- При сгорании газа выделяется тепло и влажность. Поэтому в помещении необходимо обеспечить хорошую циркуляцию воздуха, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис. 3) и включить вытяжку (вытяжной колпак или электрический вентилятор, рис. 4 и 5).
- При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно или увеличить мощность вытяжки.
- После использования варочной панели установите ручку в закрытое положение и перекройте главный кран газовой сети или баллона.
- Если краны не функционируют надлежащим образом, обратитесь в сервисную службу.

(\*) ПРИТОК ВОЗДУХА: СМ. ГЛАВУ “УСТАНОВКА” (РАЗДЕЛЫ 7 И 8)

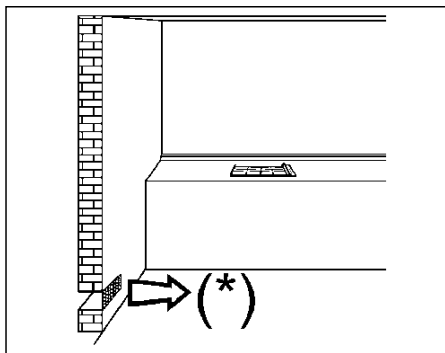


РИС. 3

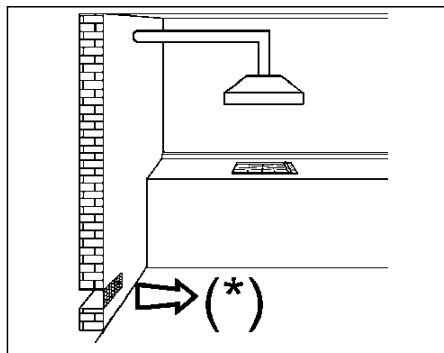


РИС. 4

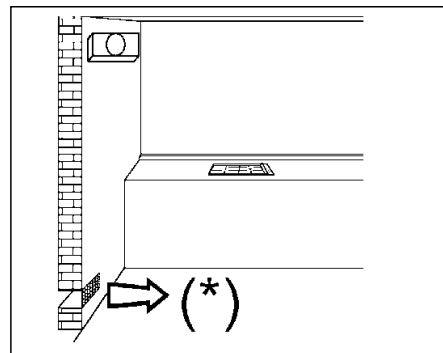


РИС. 5

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ КАСАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ **Данный прибор предназначен только для приготовления и разогревания пищи. Любое другое применение считается ненадлежащим.**
- ▶ **Запрещается использовать этот прибор для обогрева окружающей среды.**
- ▶ **Не пытайтесь изменить технические характеристики изделия, поскольку это может быть опасно.**

*Если дальнейшее использование прибора невозможно (или в случае замены старой модели), перед утилизацией необходимо привести прибор в нерабочее состояние в соответствии с действующим законодательством по предотвращению загрязнения окружающей среды, а также обезопасить опасные части изделия, например на тот случай, если дети решат поиграть с выброшенным прибором.*
- ▶ **Не прикасайтесь к прибору мокрыми либо влажными руками или ногами.**
- ▶ **Не используйте прибор босиком.**

*Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, полученные в результате ненадлежащего, неправильного или неразумного использования прибора.*
- ▶ **Во время работы и непосредственно после ее завершения некоторые части варочной поверхности будут очень горячими — не прикасайтесь к ним.**

*Если не очистить керамическую варочную поверхность немедленно, существует риск образования корки, которую будет невозможно удалить после остывания варочной поверхности или нескольких повторных циклов нагрева.*
- ▶ **Не используйте перчатки при программировании варочной поверхности. Нажимайте кнопки чистыми пальцами, осторожно прикасаясь к стеклу.**

*Не оставляйте на варочной поверхности никаких металлических предметов, например вилок, ножей, ложек или крышек, поскольку они могут накапливать тепло, что может быть опасно.*
- ▶ **Варочная поверхность функционирует в соответствии с нормами действующего законодательства в области электромагнитного излучения и связанных помех.**

*Данный прибор полностью соответствует требованиям действующего законодательства. Лица с кардиостимуляторами или аналогичными устройствами должны убедиться в том, что указанные приборы были произведены или функционируют в соответствии с упомянутым выше законодательством.*
- ▶ **Лица с кардиостимуляторами или другими аналогичными устройствами должны удостовериться, что магнитное поле, генерируемое варочной поверхностью, с частотой от 20 кГц до 50 кГц, не повредит работе их приборов.**

## 2) ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Каждое нажатие символа подтверждается звуковым сигналом. Для активации функций варочных поверхностей, использующих данную технологию, достаточно аккуратно нажать нанесенные на поверхность символы. При первом подключении электропитания выполняется рабочая проверка, при этом на несколько секунд загораются все предупреждающие лампы.



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## РАСПОЛОЖЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ


### Модель: IG 620 2G AI AL CI





ПЕРЕДНИЙ







ЗАДНИЙ


При каждом повторном подключении электропитания активируется блокировка панели управления  и загорается соответствующий светодиод.








После снятия блокировки панели управления (нажмите символ  и удерживайте его в течение 1 с) можно включить варочную поверхность, нажав клавишу  и удерживая ее в течение нескольких секунд.

Если в течение 10 секунд не будет активирована какая-либо функция, варочная поверхность автоматически выключится.







Рядом с каждой группой управления указан связанный с нею нагревательный элемент. Найдите нагревательный элемент, который нужно активировать , а затем включите его с помощью клавиш  и , выставив желаемый уровень нагрева от 1 до 9. Если для нагревательного элемента выставлен уровень 9, то, нажав клавишу , можно активировать функцию быстрого кипячения («бустер»), которая отображается на дисплее буквой **P**. Нагревательный элемент может работать на максимальной мощности в течение 10 минут, после чего раздастся звуковой сигнал и нагревательный элемент вернется к уровню 9.

## ТАЙМЕР

В приборе предусмотрен таймер, с помощью которого можно задавать продолжительность времени готовки от 1 до 99 минут (символ ).





Включите нужную зону нагрева, выбрав ее на дисплее, а затем активируйте таймер, нажав символ  или  над символом . Теперь вернитесь к нагревательному элементу и запрограммируйте его, нажимая соответствующие символы  или . Вернитесь к таймеру и задайте нужное время программы с помощью символов  или . Над индикатором уровня нагрева загорится светодиод, соответствующий запрограммированному нагревательному элементу.

Таймер запустится через 5 с после нажатия последнего символа, при этом нагревательный элемент будет работать до тех пор, пока число, отображаемое на дисплее, не достигнет «0». Затем нагревательный элемент автоматически выключится. Когда запрограммированное время истечет, раздастся звуковой сигнал, который будет повторяться в течение 1 минуты с интервалом в 3 с.

Во время готовки с включенным таймером можно изменять рабочую мощность и продолжительность готовки. При каждом нажатии символов  или  для зоны нагрева рабочая мощность нагревательного элемента увеличивается или уменьшается. Чтобы изменить оставшееся время, нажмите символ  или  для нагревательного элемента таким образом, чтобы загорелся светодиод, соответствующий положению зоны нагрева. После этого можно будет изменить время работы, используя символы  и  таймера.

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ




## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КЛАВИШ

Функция блокировки ( и удерживайте его примерно три секунды (загорается предупреждающая лампа). Если функция  активна, то включить зоны нагрева будет невозможно. Если в этот момент работают какие-то нагревательные элементы, то после активации функции  их все еще можно будет выключить. Чтобы отключить эту функцию, нажмите символ  и удерживайте его в течение двух секунд. Этот способ работает во всех конфигурациях.


## ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Каждая конфорка оснащается устройством, указывающим на наличие остаточного тепла. После выключения любой конфорки на экране может отображаться символ **H**. Он означает, что зона нагрева еще очень горячая. Снова использовать конфорку для приготовления пищи можно, даже если символ **H** еще не погас, для этого просто еще раз активируйте нужный нагревательный элемент.


## ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК


Конфорка выключается, когда на соответствующем дисплее рабочей мощности отображается «0». Конфорка автоматически отключается через пять секунд после того, как на дисплее появляется «0». Если конфорки горячие, то отображается символ **H**, указывающий на наличие остаточного тепла. Чтобы немедленно отключить элемент, просто нажмите одновременно клавиши  и  или нажимайте клавишу  до тех пор, пока на дисплее не отобразится «0».








## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для выключения всей варочной поверхности (даже если работают конфорки) нужно нажать символ  и удерживать его в течение одной секунды. После этого все конфорки отключатся, а варочная поверхность полностью выключится. Если конфорки горячие, то после выключения варочной поверхности отображается символ **H**, указывающий на наличие остаточного тепла. Варочная поверхность оснащена системой термозащиты. Если температура превысит 95° С, то варочная поверхность отключится автоматически. Эта функция предназначена для защиты внутренних компонентов варочной поверхности от повреждения из-за повышенной температуры.

## Модель: IG 940 1G AI AL DR CI


- |  |   |
|--|---|
|  ЗАДНИЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ   |  ЗАДНИЙ ПРАВЫЙ   |
|  ПЕРЕДНИЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ |  ПЕРЕДНИЙ ПРАВЫЙ |








При каждом повторном подключении электропитания активируется блокировка панели управления  и загорается соответствующий светодиод.







После снятия блокировки панели управления  (нажмите символ  и удерживайте его в течение 1 с) можно включить варочную поверхность, нажав клавишу и удерживая ее в течение нескольких секунд. Если в течение 10 секунд не будет активирована какая-либо функция, варочная поверхность автоматически выключится. Рядом с каждой  группой управления указан связанный с нею нагревательный элемент. Найдите нагревательный элемент, который нужно активировать () , а затем включите его с помощью клавиш  и  , выставив желаемый уровень нагрева от 1 до 9. Если для нагревательного элемента выставлен уровень 9, то, нажав клавишу  , можно активировать функцию быстрого кипячения («бустер»), которая отображается на дисплее буквой **P**. Нагревательный элемент может работать на максимальной мощности в течение 10 минут, после чего раздастся звуковой сигнал и нагревательный элемент вернется к уровню 9.

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ






## ТАЙМЕР

В приборе предусмотрен таймер, с помощью которого можно задавать продолжительность времени готовки от 1 до 99 минут (символ ).

Включите нужную зону нагрева, выбрав ее на дисплее, а затем активируйте таймер, нажав символ  или  над символом . Теперь вернитесь к нагревательному элементу и запрограммируйте его, нажимая соответствующие символы  или . Вернитесь к таймеру и задайте нужное время программы с помощью символов  или . Над индикатором уровня нагрева загорится светодиод, соответствующий запрограммированному нагревательному элементу. Таймер запустится через 5 с после нажатия последнего символа, при этом нагревательный элемент будет работать до тех пор, пока число, отображаемое на дисплее, не достигнет «0». Затем нагревательный элемент автоматически выключится. Когда запрограммированное время истечет, раздастся звуковой сигнал, который будет повторяться в течение 1 минуты с интервалом в 3 с.

Во время готовки с включенным таймером можно изменять рабочую мощность и продолжительность готовки. При каждом нажатии символов  или  для зоны нагрева рабочая мощность нагревательного элемента увеличивается или уменьшается. Чтобы изменить оставшееся время, нажмите символ  или  для нагревательного элемента таким образом, чтобы загорелся светодиод, соответствующий положению зоны нагрева. После этого можно будет изменить время работы, используя символы  и  таймера.




## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КЛАВИШ

**Функция блокировки** (): эта функция защищает варочную поверхность от случайного включения (защитная блокировка от детей). Для активации этой функции нажмите символ  и удерживайте его примерно три секунды (загорается предупреждающая лампа). Если функция  активна, то включить зоны нагрева будет невозможно. Если в этот момент работают какие-то нагревательные элементы, то после активации функции  их все еще можно будет выключить. Чтобы отключить эту функцию, нажмите символ  и удерживайте его в течение двух секунд. Этот способ работает во всех конфигурациях.


## ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Каждая конфорка оснащается устройством, указывающим на наличие остаточного тепла. После выключения любой конфорки на экране может отображаться символ **H**. Он означает, что зона нагрева еще очень горячая. Снова использовать конфорку для приготовления пищи можно, даже если символ **H** еще не погас, для этого просто еще раз активируйте нужный нагревательный элемент.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

Конфорка выключается, когда на соответствующем дисплее рабочей мощности отображается «0». Конфорка автоматически отключается через пять секунд после того, как на дисплее появляется «0». Если конфорки горячие, то отображается символ **H**, указывающий на наличие остаточного тепла. Чтобы немедленно отключить элемент, просто нажмите одновременно клавиши  и  или нажимайте клавишу  до тех пор, пока на дисплее не отобразится «0».

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для выключения всей варочной поверхности (даже если работают конфорки) нужно нажать символ  и удерживать его в течение одной секунды. После этого все конфорки отключатся, а варочная поверхность полностью выключится. Если конфорки горячие, то после выключения варочной поверхности отображается символ **H**, указывающий на наличие остаточного тепла. Варочная поверхность оснащена системой термозащиты. Если температура превысит 95° С, то варочная поверхность отключится автоматически. Эта функция предназначена для защиты

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## 3) РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В таблице ниже показаны значения мощности, которые можно задавать, и типы пищи, которые можно готовить на конфорках соответствующей мощности. Значения могут изменяться в зависимости от количества пищи и предпочтений потребителя.

TABLE

### Мощность и размеры зон нагрева

Площадь гр.	Диаметр в см	Мощность Вт		Точки сенсорного управления	Приготавливаемые блюда
			с бустером		
6	14,5	1200	1600	1	Растапливание сливочного масла, шоколада и т.п. Подогрев небольшого количества жидкости и поддержание блюда в горячем состоянии
7	21,0	1500	2000	1 - 3	Нагревать более крупные амонты жидкости; Для приготовления кремов и соусов, требующих длительного времени приготовления.
				4 - 8	Растопить замороженные продукты и приготовить рагу, нагреть до кипения или кипятить.
				5 - 9	Готовить пищу, которую нужно кипятить, для деликатной жареной рыбы и рыбы.
				9 - P	Вскипятить большое количество жидкости, жарить.

Для того чтобы приготовить с нагревательным элементом эффективно использовать наименьшее количество энергии, использовать: толстые, плоским дном горшки шириной подходит к тому, что нагревательного элемента (см фото). Повар с крышкой на также сохранить энергия. Выключите нагревательный элемент когда он достигает точки кипения.

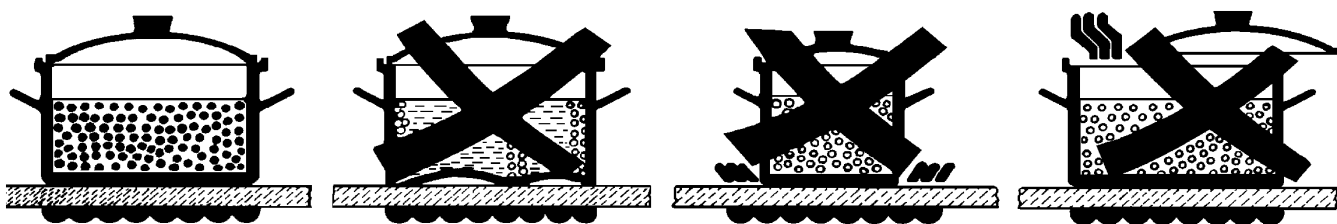


РИС. 6

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

См. правильное использование на рис. 7 и соблюдайте перечисленные инструкции.

- Включайте питание только после того, как кастрюля будет установлена на зону нагрева.
- Для приготовления пищи используйте посуду с толстым плоским дном.
- Высушите дно кастрюли перед установкой на зону нагрева.
- Не перетаскивайте кастрюли по стеклянной варочной поверхности, поскольку это может повредить ее.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования зон приготовления пищи. Следите за тем, чтобы дети находились на безопасном расстоянии. Внимательно следите за детьми, поскольку им трудно заметить индикацию «Н», указывающую на наличие остаточного тепла. После использования зоны нагрева какое-то время остаются очень горячими, даже если они уже выключены. Не позволяйте детям касаться зон нагрева. После использования варочной поверхности удостоверьтесь, что все элементы управления находятся в положении «ноль» (выключены). Убедитесь, что ручки кастрюль находятся в правильном положении, и следите за приготовлением пищи на масле или жире, поскольку эти вещества легко воспламеняются.
- После использования зоны нагрева долгое время остаются горячими. Во избежание ожогов не кладите на них руки или какие-либо предметы до тех пор, пока не погаснет буква «Н», указывающая на наличие остаточного тепла.
- Если стеклянная поверхность треснула, немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Не кладите на горячую поверхность листы алюминиевой фольги и не ставьте пластиковые контейнеры.
- Не используйте варочную поверхность как рабочий стол.
- Посуда для приготовления пищи должна быть надлежащим образом расположена по центру нагревательных элементов (см. рис. 7). Если посуда расположена не по центру соответствующей отмеченной зоны или была снята без выключения элемента, то датчик спустя несколько секунд автоматически выключит варочную поверхность, а на дисплее появится символ

**U** указывающий на отсутствие посуды. Если в течение 1 минуты не вернуть посуду в зону нагрева или не разместить ее правильно, произойдет сброс варочной поверхности и, если не нажать какой-либо элемент управления, она выключится спустя 20 секунд.

- Если в заданный период времени не изменить уровень мощности, то соответствующий нагревательный элемент автоматически выключится. Максимальное время, в течение которого нагревательный элемент может оставаться включенным, зависит от выбранного уровня нагрева (см. таблицу ниже: **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**).
- Для индукционной варочной поверхности не подходит посуда, изготовленная из стекла, керамики, алюминия (без специального покрытия дна), меди или немагнитной стали.
- Мы рекомендуем использовать посуду с толстым дном, чтобы обеспечить надлежащее распределение тепла и более равномерное приготовление пищи.
- Обязательно используйте посуду с маркировкой, указывающей на то, что она пригодна для индукционной варочной поверхности: в маркировке должен присутствовать слово «ИНДУКЦИОННЫЙ» (INDUCTION). Проверьте свою посуду с помощью магнита: если магнит притягивается к ней, значит, ее можно использовать.

В таблице ниже приводятся диаметры посуды, которую можно использовать.

змеевик Ø	минимальная сковорода Ø
14,5 cm	9,0 cm
21,0 cm	13,0 cm

Посуда для готовки меньшего диаметра может не обнаруживаться и потому не активировать катушку индуктивности.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Выбранный уровень	Соответствующее время (в часах)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

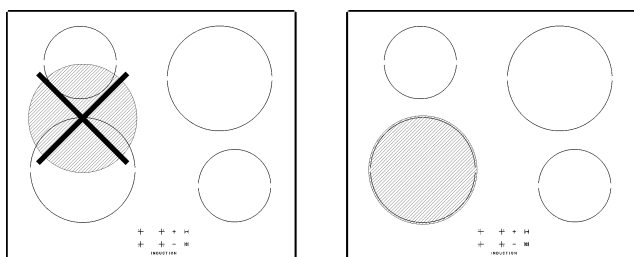


РИС. 7

# ЧИСТКА

## **ВАЖНО!**

**Перед тем как приступить к каким-либо операциям по чистке, следует отключить прибор от газовой и электрической сети.**

## **4) ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

Это очень важно, чтобы очистить поверхность вскоре после каждого использования, когда стекло еще прохладная.

Не используйте для чистки с помощью абразивных металлические мочалки, порошковые абразивные материалы или едкие спреи.

Периодически промывать горячей плиты, решетки, эмалированные крышки "А-В-С", и горелка возглавляет "Т" (см. рис. 8/А-8/В) Также должны быть вымыты и зажигание элементов "АС" и безопасности отключения датчиков «ТС» (см. рис. 8/В) должны быть очищены. Не мойте их в посудомоечной машине.

Очистите их мягко с небольшим нейлоновой щеткой, как показано (см. рис. 8) и хорошо просушите.

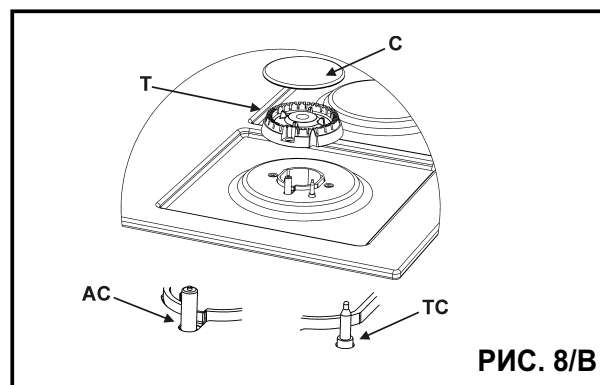
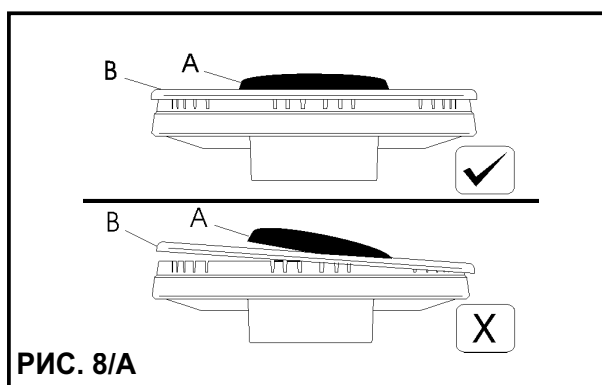
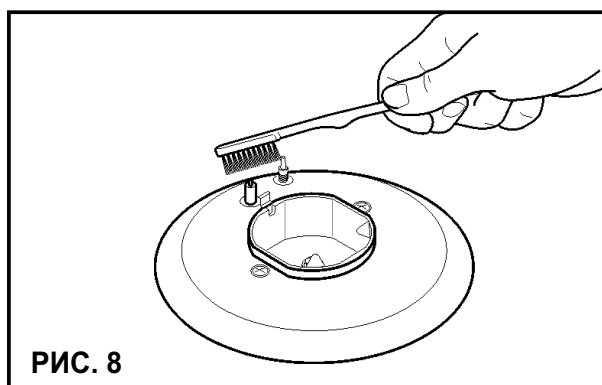
Не мойте в посудомоечной машине.

После этого все части должны быть тщательно промыты и высушены. Никогда не мойте их, пока они еще теплые, и никогда не используйте абразивные порошки.

## **ВНИМАНИЕ!**

**При обратной установке деталей необходимо строго соблюдать следующие рекомендации:**

- Проверьте, чтобы отверстия рассекателей «Т» (рис. 8/В) не были засорены.
- Проверьте, чтобы эмалированные крышки конфорок «А - В - С» (рис. 8/А - 8/В) были правильно установлены на своих рассекателях. Они должны лежать устойчиво.
- Сетки должны быть размещены в соответствующих штифтов центрирующих или на алюминиевом профиле, если присутствует, проверяет их стабильности. Если кран поворачивается плохо, не пытайтесь сделать это силой.
- Обратитесь в техническую службу для выполнения ремонта.



**Примечание.** продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.

# ЧИСТКА

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

- Для легко смываемых пятен использовать влажную губку.
- Для стойких и затвердевших пятен использовать скребок (рис 9).

**Скребок следует пользоваться осторожно, поскольку им можно пораниться.**

- Следы от пролившейся из кастрюли жидкости удалять уксусом или лимонным соком.

**- Следите, чтобы во время приготовления на варочную поверхность не попадал сахар или содержащие его продукты.**

**В этом случае выключите варочную панель и немедленно очистите ее горячей водой с помощью скребка при горячих разливах.**

- С течением времени варочная поверхность может поцарапаться, на ней могут появиться следы краски и металла (рис В).

Всё это происходит из-за того, что за варочной поверхностью плохо ухаживают либо неправильно передвигают по ней посуду.

Привести варочную поверхность в прежнее состояние достаточно сложно, однако это не влияет на ее нормальную работу.

- Для очистки прибора не используйте пар под давлением.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**

Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности основывается на магнитных явлениях. Когда мы ставим кастрюлю на нагревательный элемент, включаем варочную поверхность и активируем элемент, электрическая цепь внутри прибора генерирует индуцированные токи, которые нагревают днище кастрюли и пищу (см. рис. 10).



**ВНИМАНИЕ:** не опускать стекло непосредственно на стол: нижняя часть варочной панели должна опускаться на него.

РИС. 9

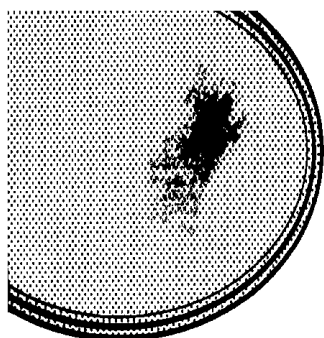


РИС. 9/A

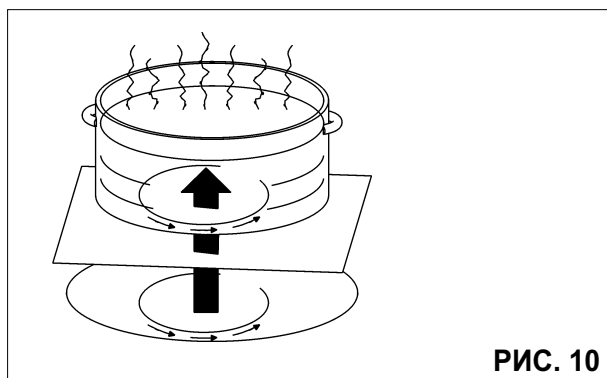


РИС. 10

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Установка, регулировка и техническое обслуживание прибора должны выполняться только квалифицированными специалистами. При установке прибора необходимо соблюдать действующее законодательство и инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Устройства безопасности или автоматической регулировки в течение срока службы системы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным дилером.

## 5) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.

Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис. 12. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков между поверхностью, боковой и задней стенками. Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 650 см от поверхности прибора (см. рис. 11, 12 и 13).

Предполагаемые стены (слева или справа), которые превышают рабочий стол по высоте, должны находиться на минимальном расстоянии от разреза, как указано в колонках «Е» схемы.

В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы относятся к 3 классу и на них распространяются все нормы безопасности, предусмотренные для этих приборов.

### РАЗМЕРЫ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (мм)

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
90 cm.	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

### Безопасные расстояния до мебели

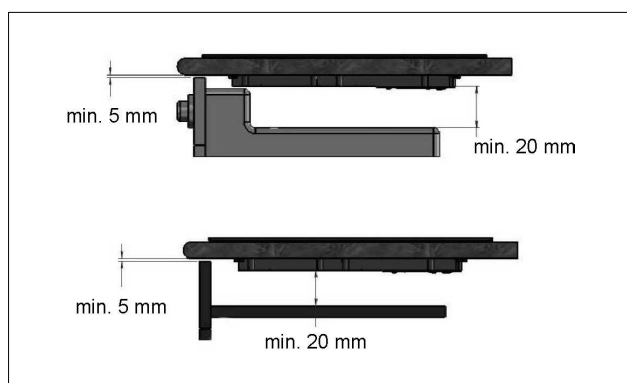


РИС. 11

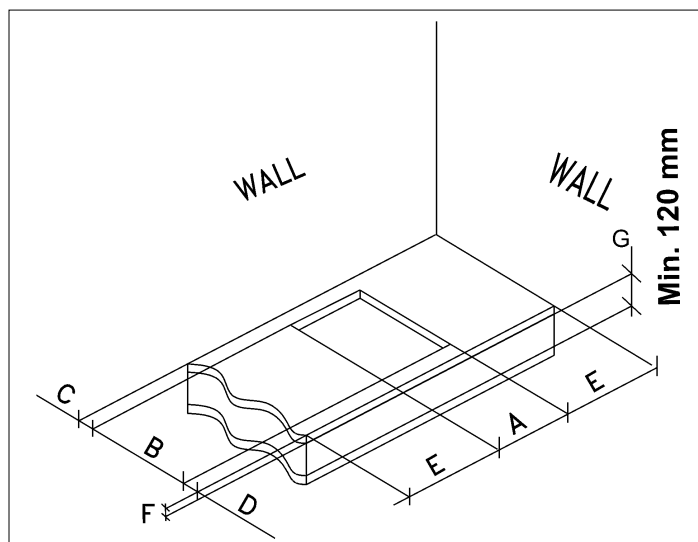


РИС. 12



# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

## 6) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

*Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:*

- Удалите все подвижные части варочной панели.
- Переверните рабочую поверхность, Правильно расположите прокладку "Е" (рис 14) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами. Снимите с прокладки полоску защитной бумаги и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.



### **ВНИМАНИЕ:**

**Если стекло на варочной панели разбилось:**

- **отключите немедленно все конфорки и электрические нагревательные элементы, затем отключите прибор от электросети,**
- **не прикасайтесь к поверхности прибора,**
- **не используйте прибор.**

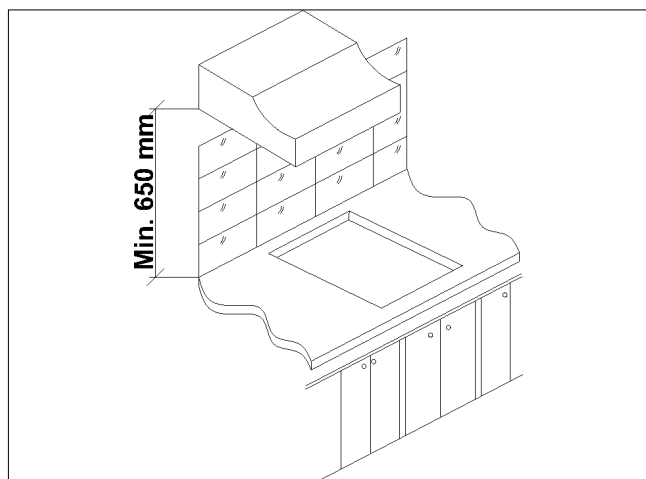


РИС. 13

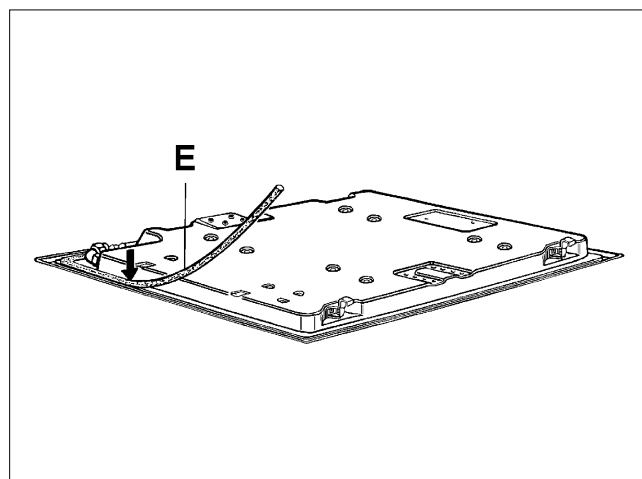


РИС. 14

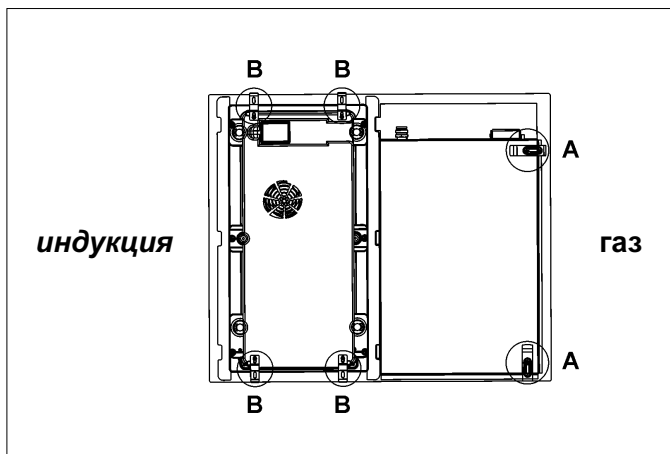
- **Для газа:** Закрепите рабочую поверхность скобами „S”, совместив их выпуклую часть с прорезями в нижней части „Н” и прикрутив винтами „F” (см. рис 15).
- **Для индукции:** Установите варочную поверхность в отверстие для встраивания и закрепите ее соответствующими винтами “F” крепежных петель “G” (см. рис. 15/A).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей варочной панелью во время проведения работ, необходимо установить деревянную прокладку, прикрученную болтами на минимальном расстоянии 120 мм от верха (см рис 12).

**ВАЖНО! Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.**

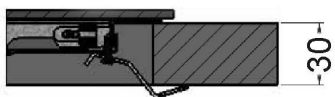
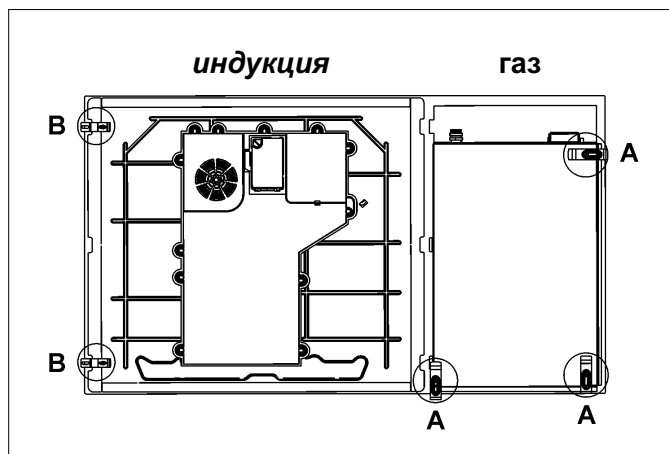
# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

## Расположение крючьев

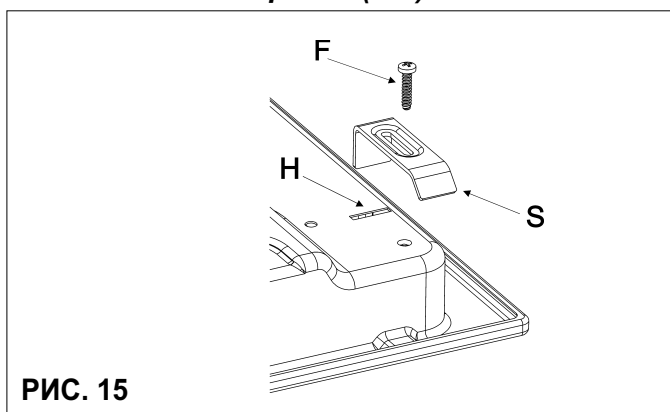
IG 620 2G AI AL CI



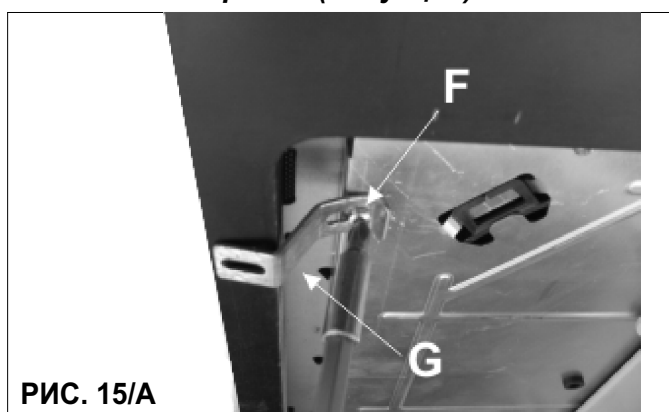
IG 940 1G AI AL DR CI



крюк А (газ)



крюк В (индукция)



# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

## **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА**

**Боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 90 °С.**

**Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °С, чтобы избежать отслоения покрытия.**

**Комбинированные приборы должны устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими нормами.**

**Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.**

## **7) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ**

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м<sup>3</sup>. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см<sup>2</sup> (см. рис. 3).

Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.

Также допускается косвенная вентиляция воздуха, взятого из смежного помещения, в строгом соответствии с действующими положениями.

## **8) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА**

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 4). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис. 5), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

**Предупреждающие указания:** "Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора". "Параметры настройки прибора приведены в маркировке". "Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений".

## 9) ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

*Перед подсоединением прибора необходимо убедиться, что все значения на табличке данных, прикрепленных к нижней части плиты, соответствуют данным, относящимся к газу и электросети в доме. Табличка на приборе указывает регулирующие условия: тип газа и рабочее давление. Газовое подключение должно удовлетворять соответствующим действующим стандартам и положениям. Когда газ поставляется по каналам, прибор должен быть подключен к системе подачи газа:*

- *Посредством жесткой стальной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из резьбовых фитингов, соответствующих стандартам.*
- *Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.*
- *Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам.*

*Когда газ подается из баллона, прибор должен заправляться регулятором давления, соответствующим действующим положениям, и должен быть подключен:*

- *Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.*
- *Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам. Рекомендуется применять специальный переходник гибкой трубы. Его легко можно найти в магазинах; он облегчает соединение ниппеля шланга регулятора давления на баллоне.*

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

- *Необходимо помнить, что входная газовая муфта на приборе представляет собой 1/2" газовое коническое соединение охватываемого типа в соответствии со стандартами EN 10226.*
- *Прибор соответствует положениям следующих Директив ЕС: 2009/142 в отношении газовой безопасности.*

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

## 10) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ


**ВАЖНО!** При установке прибора необходимо соблюдать инструкции производителя. Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

**Электрические соединения прибора должны выполняться в соответствии с действующими положениями и стандартами.** Перед подключением прибора необходимо убедиться, что:

- Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке, и сечение проводов электрической системы может поддерживать нагрузку, которая также указана на паспортной табличке.
- Электрическая мощность питающей сети и розетки удовлетворяет максимальной мощности прибора (см. табличку данных, прикрепленную к нижней части плиты).
- Розетка или система оборудована эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими положениями и стандартами. Изготовитель не несет ответственности за невыполнение этих положений.

**Когда прибор подключен к электрической сети через розетку:**

- использовать с входным кабелем "С", если не предусмотрено (см. рис. 16) стандартизированный разъем, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке. Подсоединить кабели в соответствии со схемой на рис. 16 (60 см.) - 16/A - 16/B - 16/C - 16/D (90 см.), убедившись в том, что учтены нижеприведенные соответствия (только для двух газовых конфорок и двух индукционных элементов):

**буква L (фаза) = коричневый провод;**  
**буква N (нейтраль) = синий провод;**  
**символ заземления  = зелено-желтый провод.**

- Силовой кабель должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не могла нагреться до температуры 90 °С.
- Запрещается использовать понижающие переходники, переходные колодки шунтов для соединения, поскольку это может создать

неправильные контакты и привести к опасному перегреву.

- Розетка должна быть доступна после встраивания. Когда прибор подключен напрямую к электрической сети:
- Установить многополюсный автоматический выключатель между прибором и электрической сетью. Этот автоматический выключатель должен иметь размер в соответствии с номиналом нагрузки прибора и иметь как минимум 3 мм зазор между контактами.

**Если подсоединение производится непосредственно к электросети:**

- Необходимо помнить, что провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем.
- Электрическое соединение также может быть защищено высокочувствительным дифференциальным автоматическим выключателем.

Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий желто-зеленый провод заземления к эффективной системе заземления.

**До выполнения любой работы на электрической части прибора необходимо полностью отключить прибор от электрической сети.**

**Если для установки прибора требуется изменить домашнюю электросеть или сменить розетку для обеспечения соответствия с вилкой, для выполнения этой работы следует обратиться к квалифицированному специалисту. В частности, этот специалист должен проверить соответствие сечений проводов розетки потребляемой мощности прибора.**

**ВАЖНО!**

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требованиям Европейского Directivesin силой в отношении:

- Электромагнитная совместимость (ЭМС);
- Электрическая безопасность (LVD);
- Ограничение использования некоторых опасных веществ (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

IG 620 2G AI AL CI

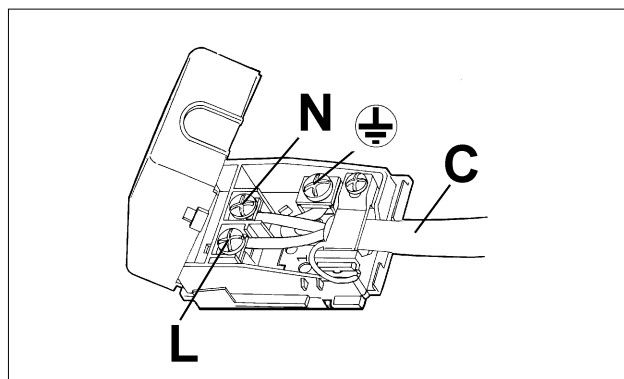
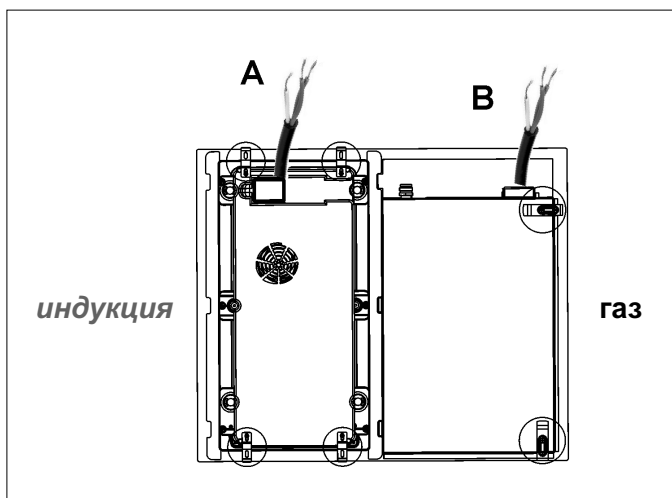


РИС. 16



*В случае выхода из строя или зубчатым проводом стянуть шнур и не прикасайтесь к нему. Кроме того, устройство от источника питания и выключите. Позвоните в ближайший сервисный центр, чтобы позволить специалистам решить эту проблему.*

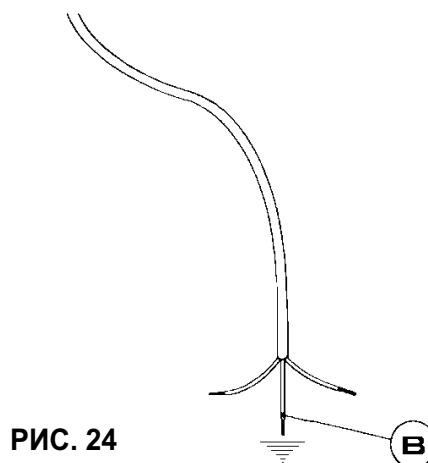


РИС. 24

## ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (См. Рисунок выше)

		Тип кабеля	ОДИН - ФАЗА ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ 220 - 240 V ~
Газовая варочная поверхность	B	H05 RR-F	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>
Индукционная варочная поверхность	A	H07 RN-F H05 VV-F	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

### **ВНИМАНИЕ!!!**

*В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует оставлять длиннее проводов (B) фазы (см. рис 24), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 10.*

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

## IG 940 1G AI AL DR CI

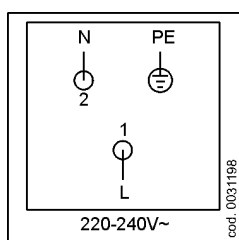
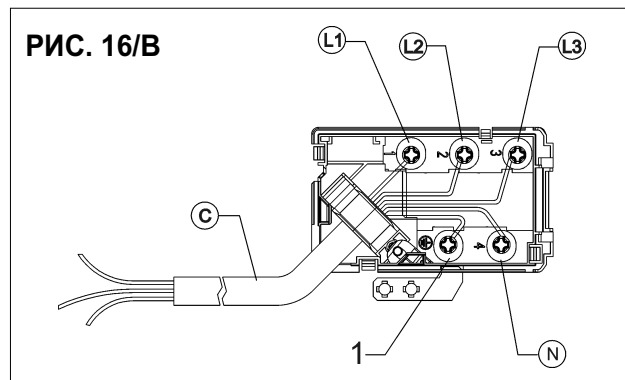
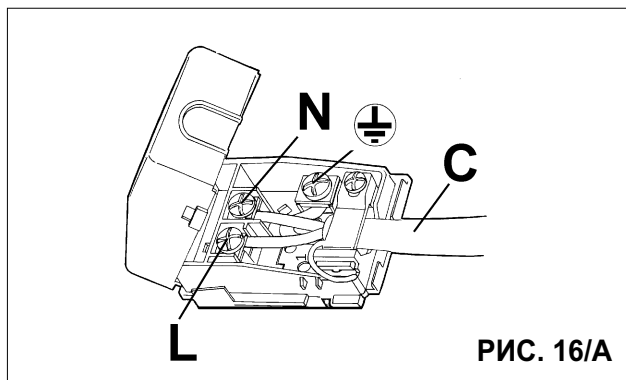


РИС. 16/C

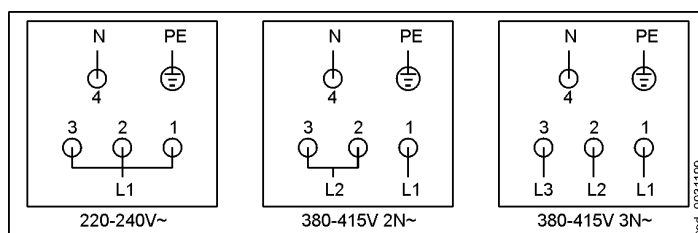
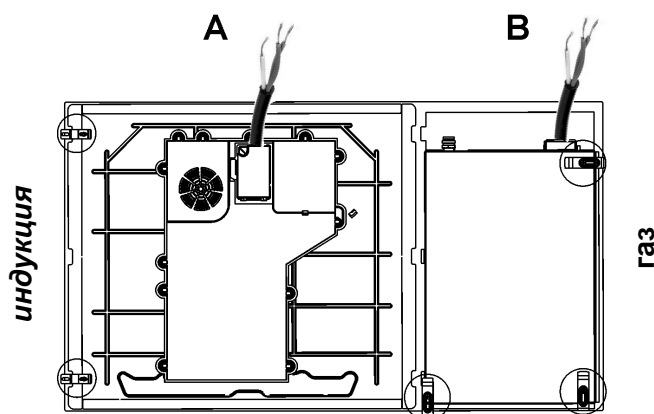


РИС. 16/D



### ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (См. Рисунок выше)

		Тип кабеля	Однофазное электропитание 220—240 В ~	Трёхфазное электропитание 380—415 В 3N ~	Двухфазное электропитание 380—415 В 2N ~
Газовая варочная поверхность	В	H05 RR-F	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>		
Индукционная варочная поверхность	А	H05 RR-F H07 RN-F	3 x 4 mm <sup>2</sup> (*)	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> (*)	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> (*)

(\*) С учетом фактора одновременности.

#### ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует оставлять длиннее проводов (В) фазы (см. рис 24), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 10.

# НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

## НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ (только для 90 см)

Максимальная предельная мощность варочной поверхности составляет 7200 Вт. Этот предел можно снизить до 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт.

### Настройка экономичного предела мощности «CookTop ECO»

Ниже описана последовательность настройки нового предела мощности для варочной поверхности.

- В течение первых 30 с после подключения варочной поверхности к источнику электропитания нужно разблокировать варочную поверхность и убедиться, что все нагревательные элементы выключены.

- Одновременно нажмите клавиши выбора переднего левого нагревательного элемента 7 и переднего правого нагревательного элемента 6 (см. рис. 17).
- После выполнения этой операции раздастся звуковой сигнал и на дисплее нагревательного элемента отобразится текущий предел мощности (см. рис. 18).

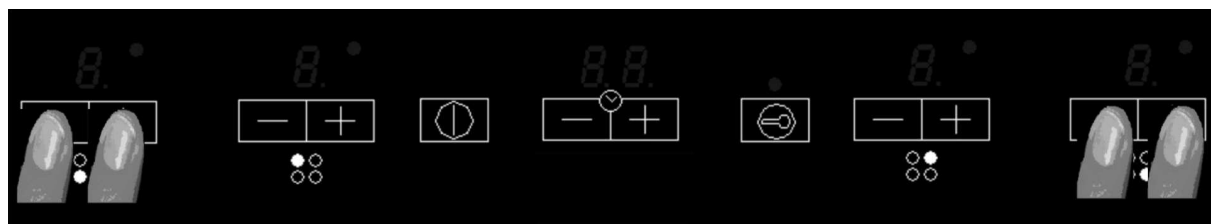


РИС. 17

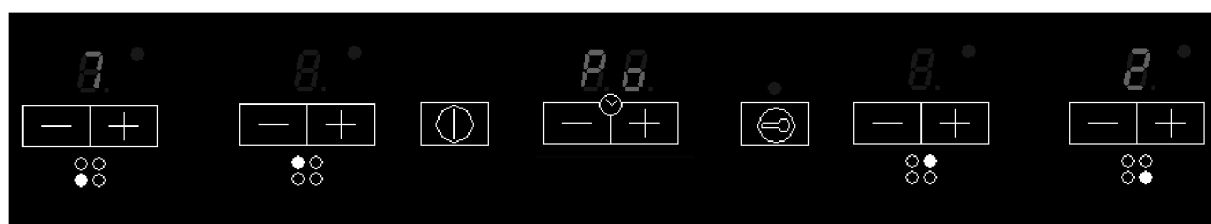


РИС. 18



# НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

## Выбор нового предела мощности

- С помощью клавиш  $+$  и  $-$  увеличивается предел мощности. Можно выбрать такие уровни мощности: 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт или 7200 Вт.
- Если мощность равна 7200 Вт, то при нажатии клавиши  $+$  или  $-$  мощность изменится на 2800 Вт (см. рис. 19).



РИС. 19

# НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

## Последовательность регистрации нового предела мощности для варочной поверхности

- Одновременно нажмите клавиши выбора переднего левого нагревательного элемента 7 и переднего правого нагревательного элемента 6 (см. рис. 20).

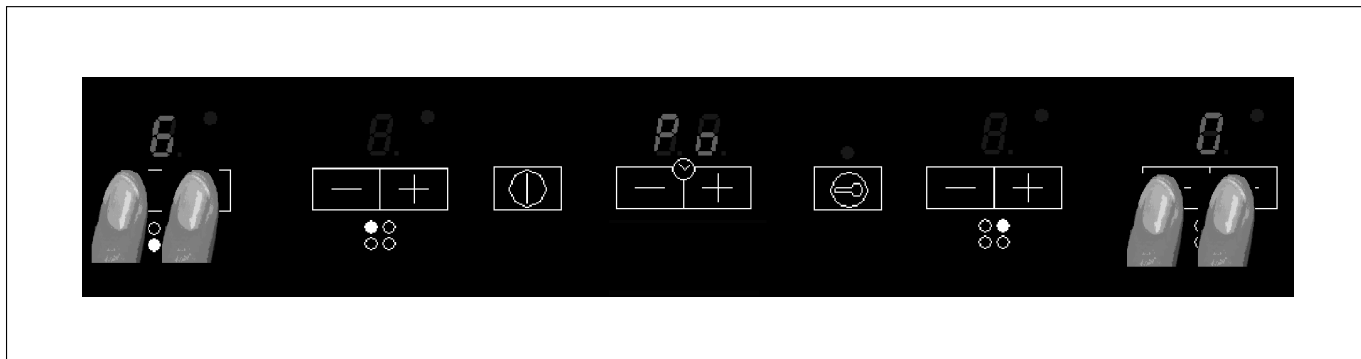


РИС. 20

- После выполнения этой операции регистрируется новый предел мощности и система производит сброс.

## Завершение без регистрации изменений

- Если в течение 60 с не выполнять никаких действий, то изменения не регистрируются и система производит сброс.

## Функция варочной поверхности «ECO power»

Если при работе варочной поверхности используется функция «ECO power», то каждый раз, когда пользователь пытается увеличить мощность, выполняется вычисление общего уровня мощности. Если общий уровень мощности выше заданного общего предела мощности, то увеличение мощности не разрешается. Подается звуковой сигнал, и на дисплее варочной поверхности в течение 3 секунд отображается символ «r» (см. рис. 21).

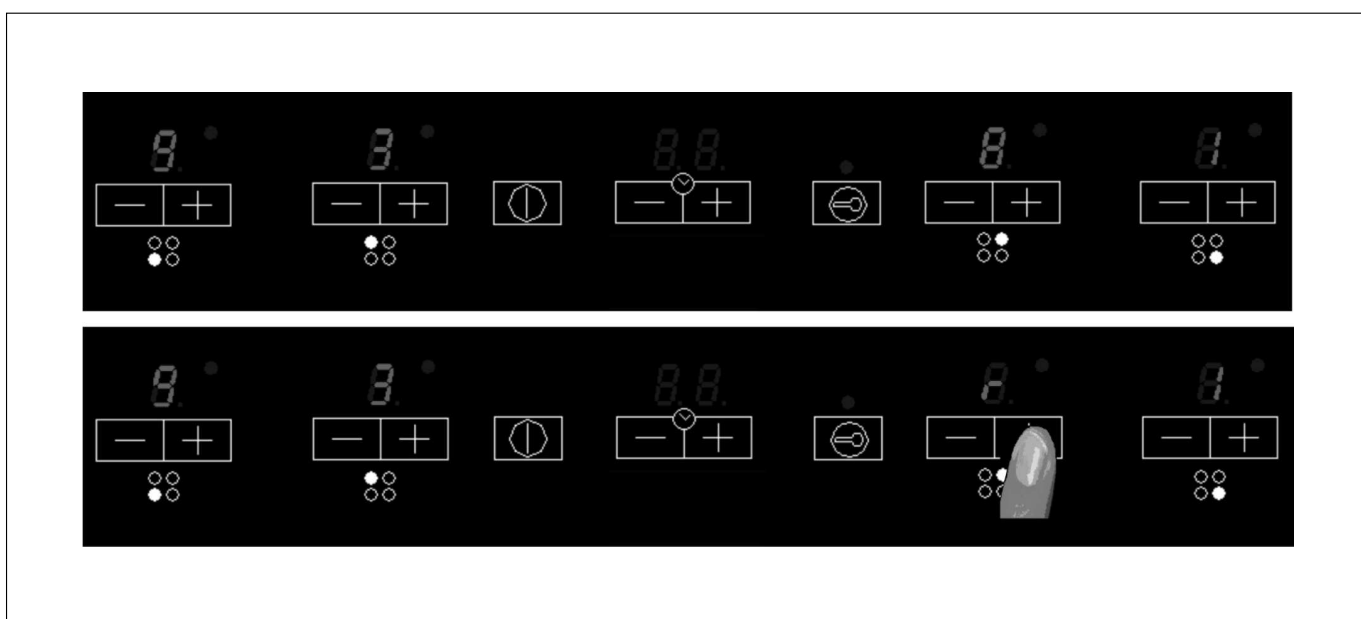


РИС. 21

# РЕГУЛИРОВКА

*Перед тем как приступить к работам по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке, или при переналадке прибора следует отключить прибор от сети.*

*По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.*

*Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.*

## 11) РЕГУЛИРОВКА ВЕНТИЛЕЙ

*Регулировка «Минимума» выполняется следующим образом:*

- зажгите конфорку и установить ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя рис 1).

- снимите ручку М (рис 22 и 22/А) стационарного вентиля; для этого нажмите на его щуп. Винт регулирования минимального потока находится на боковой части вентиля (рис 22) или на внутренней части щупа. В любом случае выполнять регулировку следует маленькой отверткой D на боковой части вентиля (рис 22) или через отверстие С внутри щупа вентиля (рис 22/А).

- поверните регулятор вправо или влево и отрегулируйте пламя до минимального уровня. На минимальном уровне пламя не должно быть слишком большим, однако горение должно быть непрерывным и устойчивым. Установите снятые компоненты на место.

*Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 винт должен быть закручен до конца (по часовой стрелке).*



## СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

**Смазка кранов**

**Если кран заблокирован, не применяйте силу и обратитесь в Службу Технической поддержки.**

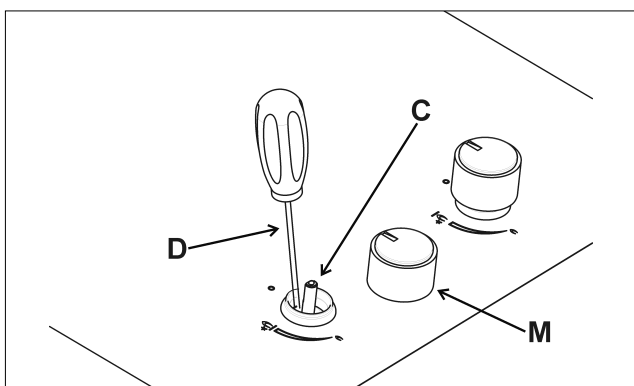


РИС. 22

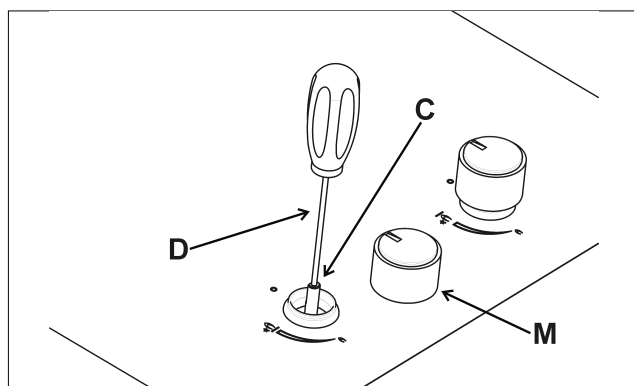


РИС. 22/А

# ПЕРЕНАЛАДКА

## 12) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Жиклеры прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах. Для замены жиклеров следует снять рассекатели, при помощи торцевого ключа „В” открутить жиклер „А” (см. рис 23) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа.

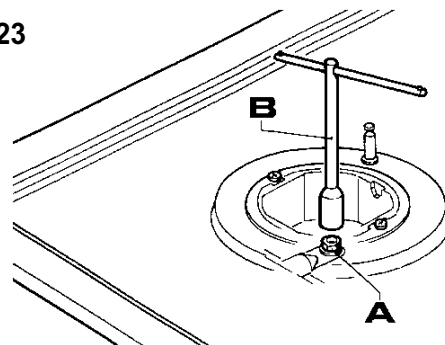
Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

**После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует обратить внимание к регулировке минимума, в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 12. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее**

**имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.**

Для удобства установщика ниже приводим таблицу со следующими данными: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

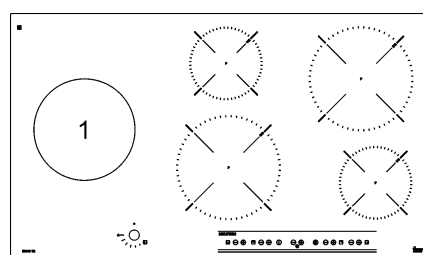
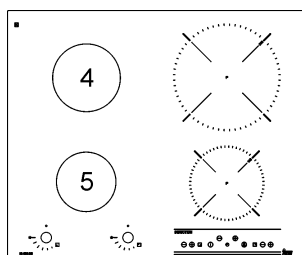
РИС. 23



ТАБЛИЦА

Конфорки		Газ	Рабочее давление мбар			Нормальная частота		Диаметр жиклеров 1/100 мм	Мощность Вт	
№	НАЗВАНИЕ		номин.	мин.	Макс	г/ч	л/ч		Мин	Макс
1	«двойной корона»	G30 - Сжиженный	30	25	35	345		2 x 71 В + 44 В	1800	4750
		G20 - Природный	13	10	16		364	2 x 123 В + 80 В	1800	5000
4	Скоростная	G30 - Сжиженный	30	25	35	174		79	800	2400
		G20 - Природный	13	10	16		229	117 Y	800	2400
5	Вспомогательная	G30 - Сжиженный	30	25	35	73		51	450	1000
		G20 - Природный	13	10	16		95	85 X	450	1000

## РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОК



# ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Номинальная мощность электрических компонентов

КОНФЕССИИ	Ø (cm)	ПИТАНИЕ (W)		
			с бустером	EC <sup>electric cooking*</sup> (Вчас/Kg)
Электрический индукционный нагревательный элемент	14,5	1200	1600	176,4
Электрический индукционный нагревательный элемент	21,0	1500	2000	183,4

*\*Варочная: Потребление энергии на кг, рассчитанные в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014.*



**ВНИМАНИЕ!**  
**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ЛИЦАМИ.**

### МОДЕЛЬ 2 EL. ОБОГРЕВ (60 cm)

#### IG 620 2G AI AL CI

напряжение	220 - 240/380 - 415 V 3N~
частота	50/60 Hz
Общая номинальная мощность	3600 W

### МОДЕЛЬ 4 EL. ОБОГРЕВ (90 cm)

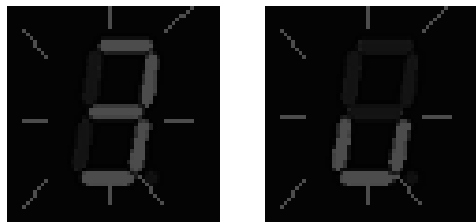
#### IG 940 1G AI AL DR CI

напряжение	220-240/380 - 415 V 3N~
частота	50/60 Hz
Общая номинальная мощность	7200 W

# ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

## ОТОБРАЖЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ СТАТУСОВ

В зависимости от статуса нагревательного элемента соответствующий дисплей попеременно отображает два символа.



Событие (Приоритетность визуализации)	Условия начала	Условия завершения	Действие	Статус нагревательного элемента	Первый отображаемый символ дисплея нагревательного элемента (1 с)	Второй отображаемый символ дисплея нагревательного элемента (1 с)
Увеличение мощности не разрешено (только для моделей ЕСО)	Запрошенная мощность варочной поверхности > ЕСО-предел мощности варочной поверхности	2 с	Изменение мощности не разрешено	On/Off	“r”	
На нагревательном элементе стоит неподходящая посуда или нет посуды	На нагревательном элементе стоит неподходящая посуда или нет посуды	Подходящая посуда на нагревательном элементе	Спустя 1 минуту после выключения нагревательного элемента	On	“Power”	‘U’
Перегрев индукционного нагревательного элемента	ТЕМПЕРАТУРА КАТУШКИ > T1	ТЕМПЕРАТУРА КАТУШКИ < T2	На нагревательный элемент не подается питание	Off	‘ ’ or ‘H’	‘C’
				On	‘Power’	
Перегрев индукционного элемента	ТЕМПЕРАТУРА РАДИАТОРА > T3	ТЕМПЕРАТУРА РАДИАТОРА > T4	На нагревательный элемент не подается питание	Off	‘ ’ or ‘H’	‘c’
				On	‘Power’	
Горячее стекло над нагревательным элементом (остаточное тепло)	ТЕМПЕРАТУРА КАТУШКИ > T5	ТЕМПЕРАТУРА КАТУШКИ < T6	-----	Off	‘H’	

# ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

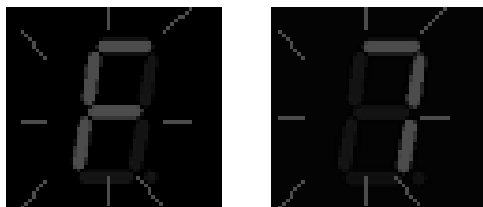
## Ошибки нагревательного элемента

Ошибки нагревательного элемента — это ошибки, которые приводят к выключению одного или нескольких нагревательных элементов.

Если обнаружена ошибка нагревательного элемента, то соответствующие нагревательные элементы выключаются, раздается звуковой сигнал (только если активен один или несколько нагревательных элементов), а на дисплеях, соответствующих этим нагревательным элементам, попеременно отображается буква «F» и код ошибки.

В состоянии ошибки клавиши соответствующих нагревательных элементов не работают.

Все ошибки являются восстанавливаемыми. Это значит, что после устранения причины ошибки соответствующие дисплеи отключаются, а нагревательные элементы возвращаются к нормальной работе.



Ошибки нагревательного элемента			
Событие (Приоритетность визуализации)	Восстановление после ошибки	Действие	Дисплей нагревательного элемента (первая индикация 0,5 с / вторая индикация 0,5 с)
Ошибка связи	Когда ошибка исчезнет	Левый или правый нагревательные элементы выключены (****)	F5
Короткое замыкание на датчике температуры нагревательного элемента	Когда ошибка исчезнет	Нагревательный элемент выключен (**)	F1
Обрыв датчика температуры нагревательного элемента	Когда ошибка исчезнет	Нагревательный элемент выключен (**)	F2
Ошибка датчика температуры нагревательного элемента 1	Когда ошибка исчезнет	Нагревательный элемент выключен (**)	F7
Ошибка датчика температуры нагревательного элемента 2	Когда ошибка исчезнет	Нагревательный элемент выключен (**)	F8
Отказ реле шины	Когда ошибка исчезнет	Нагревательный элемент выключен (**)	F9
Короткое замыкание на датчике температуры силового блока	Когда ошибка исчезнет	Все нагревательные элементы выключены (***)	F3
Обрыв датчика температуры силового блока	Когда ошибка исчезнет	Все нагревательные элементы выключены (***)	F4
Потеря перехода через нуль для электросети	Когда ошибка исчезнет	Левый или правый нагревательные элементы выключены (****)	F6

(\*\*) Нагревательный элемент выключен и заблокирован.

(\*\*\*) Все индукционные нагревательные элементы выключены и заблокированы.

(\*\*\*\*) Левый или правый нагревательные элементы выключены и заблокированы.

# ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

## Ошибки / сигналы тревоги

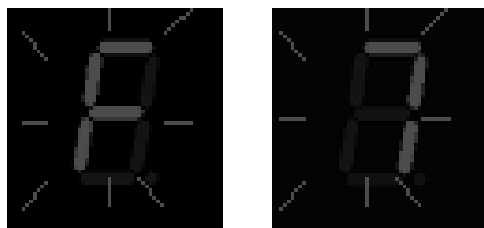
### Ошибки прибора

Ошибки прибора — это ошибки, которые вызывают отключение всей варочной поверхности.

Если обнаружена ошибка прибора, то все нагревательные элементы выключаются, раздается звуковой сигнал (только если активен один или несколько нагревательных элементов), а на всех дисплеях нагревательных элементов попеременно отображается буква «F» и код ошибки.

В состоянии ошибки клавиши всех нагревательных элементов не работают.

За исключением ошибок EEPROM и микроконтроллера, все ошибки являются восстанавливаемыми. Это значит, что после устранения причины ошибки все дисплеи отключаются, а варочная поверхность возвращается к нормальной работе.



Ошибки прибора			
Ошибка (Приоритетность визуализации)	Восстановление после ошибки	Действие	Все дисплеи нагревательных элементов (первая индикация 0,5 с / вторая индикация 0,5 с)
Ошибка микроконтроллера	-----	Прибор выключен	F0
Ошибка передатчика клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.	Когда ошибка исчезнет	Прибор выключен	FA
Ошибка приемника клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.	Когда ошибка исчезнет	Прибор выключен	FC
Короткое замыкание на датчике температуры пользовательского интерфейса	Когда ошибка исчезнет	Прибор выключен	FE
Обрыв датчика температуры пользовательского интерфейса	Когда ошибка исчезнет	Прибор выключен	Ft
Перегрев пользовательского интерфейса	Если температура пользовательского интерфейса < 90° C	Прибор выключен	Fc
Ошибка EEPROM	-----	Прибор выключен	FH
Ошибка мультиплексора аналого-цифрового преобразователя микроконтроллера	Когда ошибка исчезнет	Прибор выключен	FJ
Ошибка внешнего освещения	Когда будет обнаружено удовлетворительное внешнее освещение	Прибор выключен	FL
Ошибка аналого-цифрового преобразователя микроконтроллера	Когда ошибка исчезнет	Прибор выключен	FU



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

## 2 КОНФОРОК (60)

КАТЕГОРИЯ = II<sub>2</sub>HЗ+

G30 - Сжиженный = **30 мбар**

G20 - Природный = **13 мбар**

$\Sigma Q_n$  Общ. ном. мощность (G20) = 3.4 кВт

$\Sigma Q_n$  Общ. ном. мощность (G20/13мбар) = 3.4 кВт

$\Sigma Q_n$  G30 = 247 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 240 В ~

ЧАСТОТА = 50/60 Гц

Номинальная мощность силового элемента 3600W

## 1 КОНФОРОК (90)

КАТЕГОРИЯ = II<sub>2</sub>HЗ+

G30 - Сжиженный = **30 мбар**

G20 - Природный = **13 мбар**

$\Sigma Q_n$  Общ. ном. мощность (G20) = 5.0 кВт

$\Sigma Q_n$  Общ. ном. мощность (G20/13мбар) = 5.0 кВт

$\Sigma Q_n$  G30 = 364 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 240 В ~

ЧАСТОТА = 50/60 Гц

Номинальная мощность силового элемента 7200W

## ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

Данное устройство предназначено для эксплуатации с природным газом 13 мбар.

Храните гарантийный сертификат и лист технических данных из Справочника Инструкции в течение всего срока службы прибора. Они содержат важные технические данные.

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании.

Оригинальные запасные части можно найти только в наших авторизованных сервисных центрах.

Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно персоналом, имеющим специальную подготовку и лицензию на производство соответствующих работ.

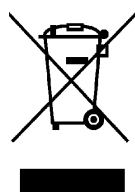
Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной табличке, укрепленной в нижней части прибора а также на упаковочной этикетке.

Эта информация позволит специалисту сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эти данные, чтобы всегда иметь их под рукой:

**МАРКА:** .....

**МОДЕЛЬ:** .....

**ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:** .....



На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.