



TEKA

UA

UA Посібник користувача

JZC SERIE



www.teka.com

Моделі

JZC 63312 A

JZC 64322 A

JZC 95314 A

JZC 94313 A

JZC 96324 A

JZC 96342 A

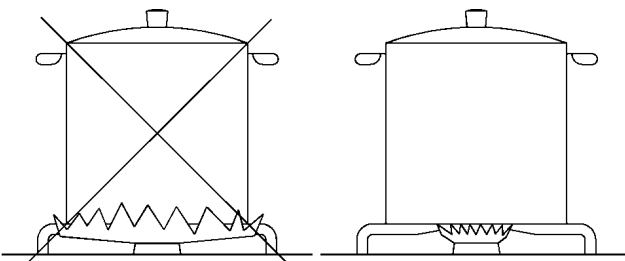
JZC 96342 B

ТИП: РСЗІ



ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ

РИС. 1



(*) ВХІД ПОВІТРЯ: ДИВ. РОЗДІЛ УСТАНОВЛЕННЯ (ПАРАГРАФИ 5 І 6)

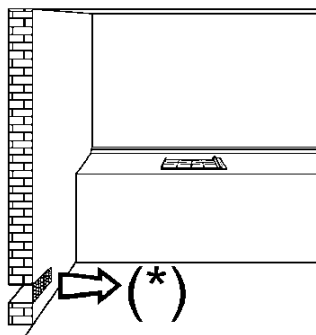


РИС. 2

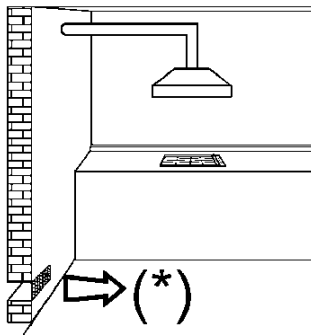


РИС. 3

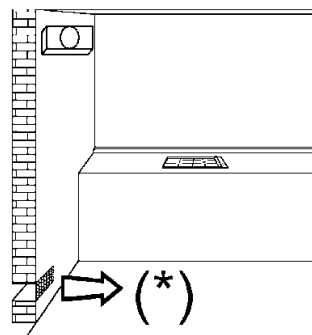


РИС. 4

ЧИЩЕННЯ

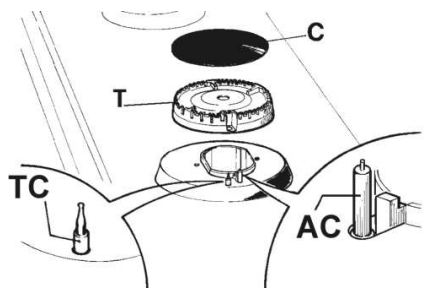


РИС. 5

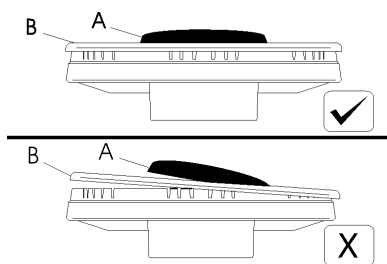


РИС. 6

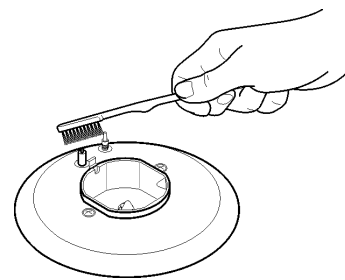


РИС. 7

Інструкція ВСТАНОВЛЕННЯ

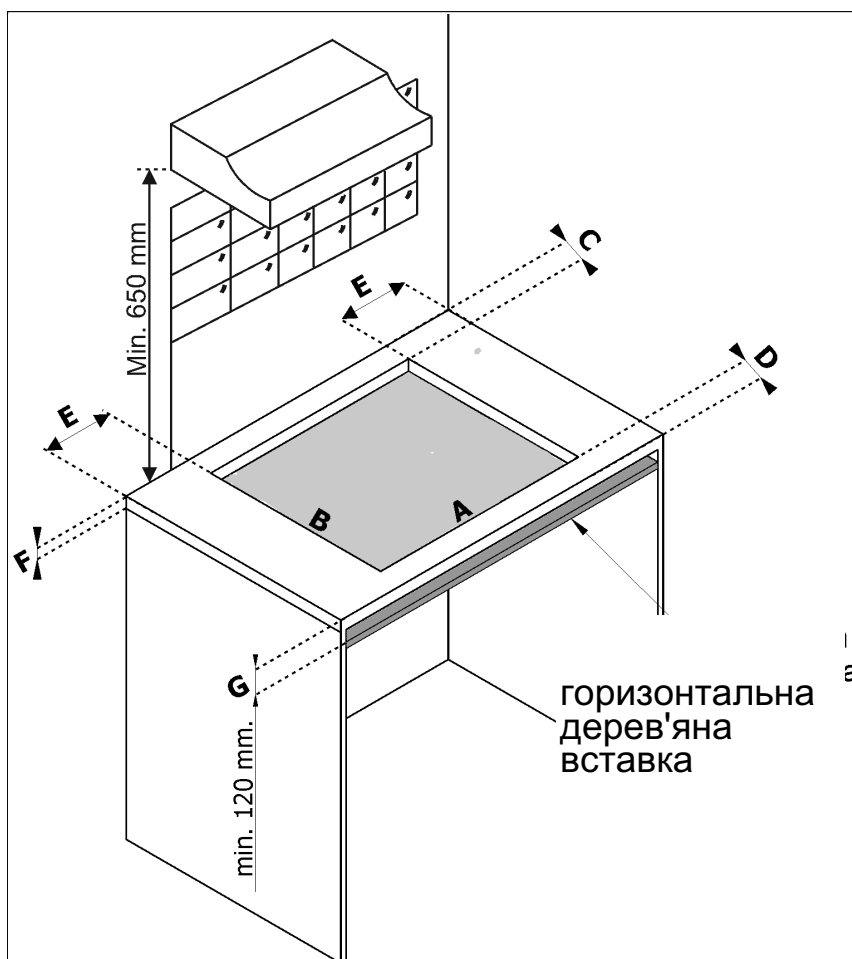


РИС. 8

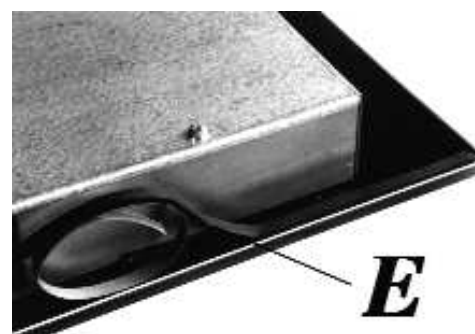


РИС. 9

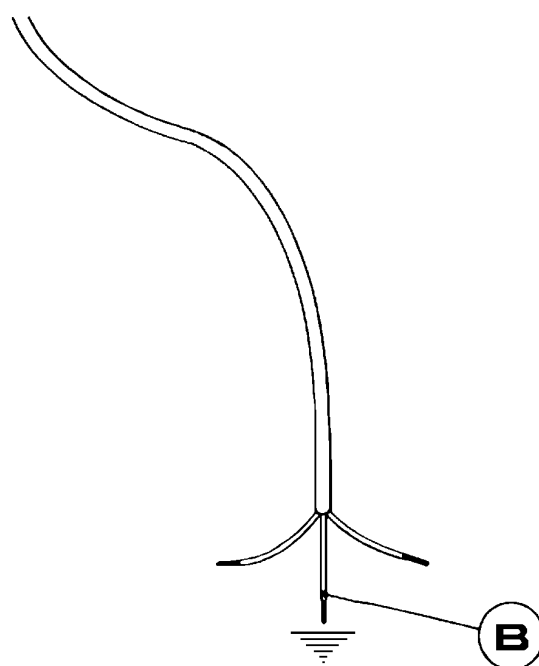


РИС. 10

РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ (в 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

Інструкція УСТАНОВЛЕННЯ

4 газових
пальники

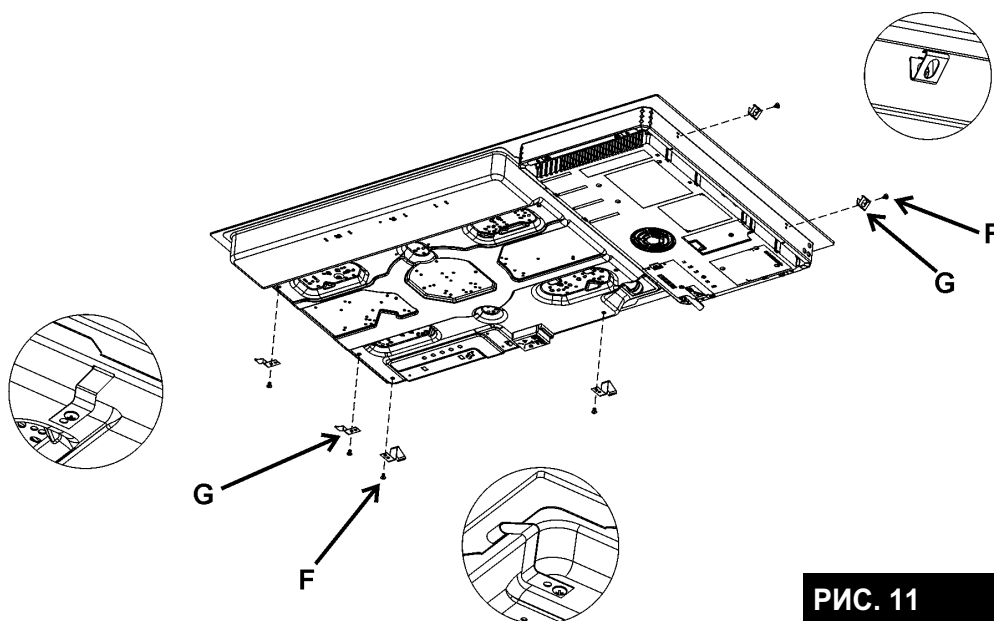
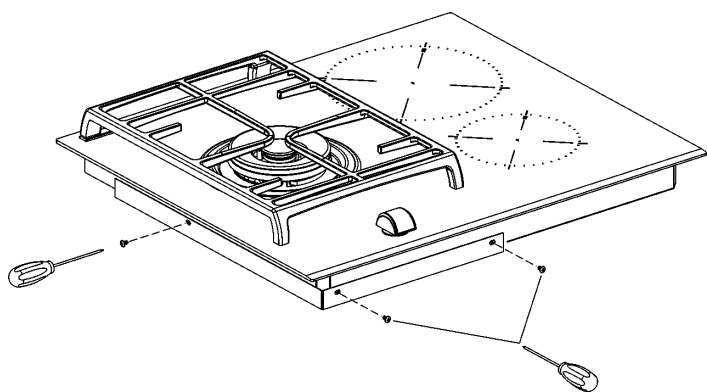
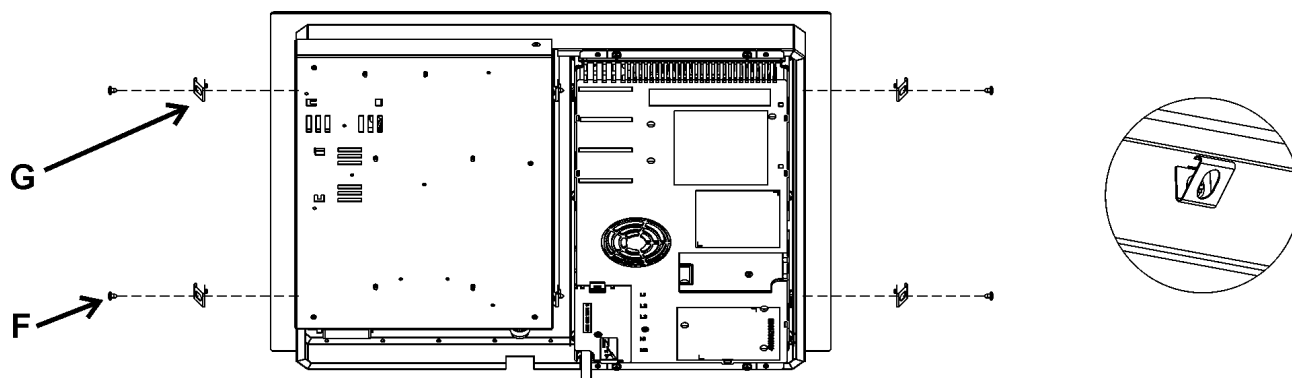


РИС. 11

1 або 2 газових
пальники

РИС. 12



УВАГА!
Якщо вам потрібно розібрати
варильну поверхню, спочатку
відкрутіть гвинт знизу, як
показано на малюнку збоку!

УСТАНОВКА

РИС. - МАЛ. 13

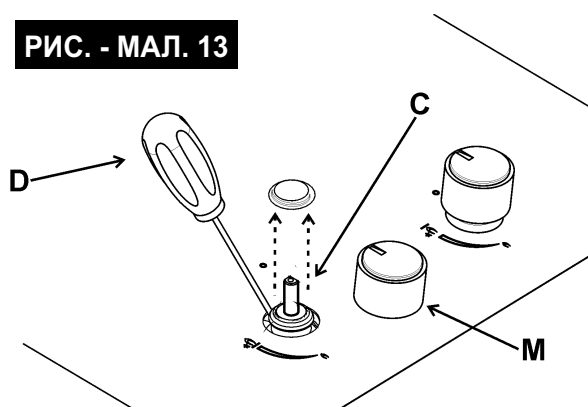
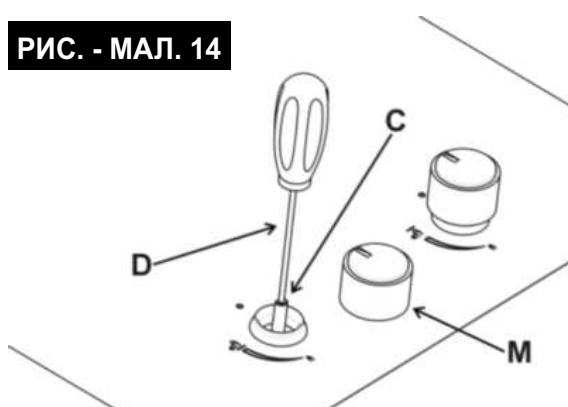


РИС. - МАЛ. 14



ДОГЛЯД

РИС. 15

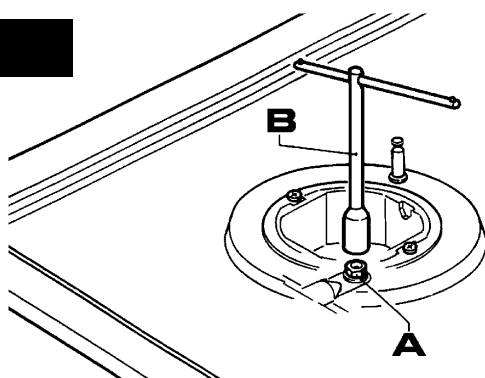


РИС. 16

ТЕХНІЧНІ ДАНІ РЕГУЛЮВАННЯ ГАЗУ

У разі адаптації вручений панелі до іншого типу газу, дійте, як описано в інструкціях з експлуатації та установки, і замініть мітку внизу тієї, яка є в запасний сумці.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ НА ЕТИКЕТ ДАНИХ

	ΣQn GAS-GAZ Природний G20 13 мбар	ΣQn GAS-GAZ Зжижений G30 30 мбар	НАПРУГА В~	EEgashob	загальна потужність нагрівального елементу
КАТЕГОРИЯ = II2H3+ ЧАСТОТА = 50 Гц					
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	3500 W
	3.80 kW	276 gr/h	220-240	58,0 %	3500 W
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	4.0 kW	291 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	3.80 kW	276 gr/h	220-240	58,0 %	7200 W
	6.95 kW	505 gr/h	220-240	60,30 %	3500 W
	9.55 kW	694 gr/h	220-240	58,30 %	3500 W

УВАГА: Прилад та допоміжні частини нагріваються під час викомалтання. Уникайте дотику нагріваючих елементів.

Діти менші 8 років повинні знаходитися на допустимій відстані від приладів. Цей прилад можуть викомалтовувати діти старші 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими здібностями, а також люди з нестачею досвіду і знань, якщо їм була надана інформація з нагляду або інструкція, щодо викомалтання приладу безпечним способом для розуміння небезпеки участі. Дітям забороняються грати з приладом. При очищенні і технічному обслуговуванні комалтувачам забороняється залишати дітей без нагляду.

УВАГА: Автоматичне приготування їжі на кухонній поверхні з жиром або маслом може бути небезпечним та призвести до займання. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною ковдрою.

УВАГА: Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на кухонній поверхні.

УВАГА: Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

УВАГА: не використовувати пристрій для очищення паром з: печі, варильні панелі і духовки.

УВАГА: прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА: Викомалтовуйте тільки ті деталі, що розроблені виробником пмалтрою для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції для викомалтання якості відповідних деталей плит, що входять в прилад. Викомалтання невідповідних деталей може призвести до нещасних випадків.

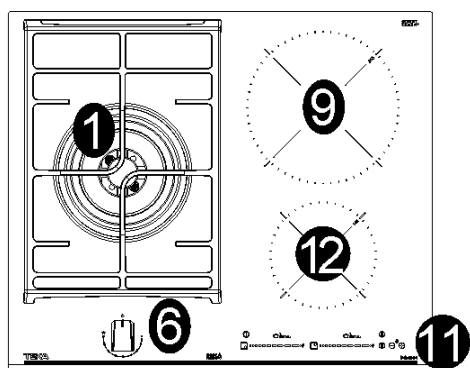
УВАГА: Процес приготування повинен бути під наглядом. Процес приготування їжі на короткий термін повинен контролюватися безперервно.



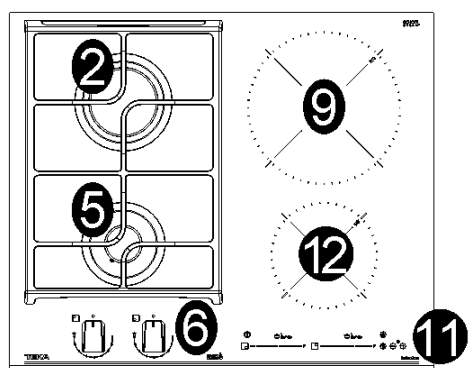
Ця варильна поверхня була розроблена для використання тільки як пристрій для приготування їжі: будь-яке інше використання (наприклад, для опалення приміщень) є неприпустимим і небезпечним.

ОПИС РАБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

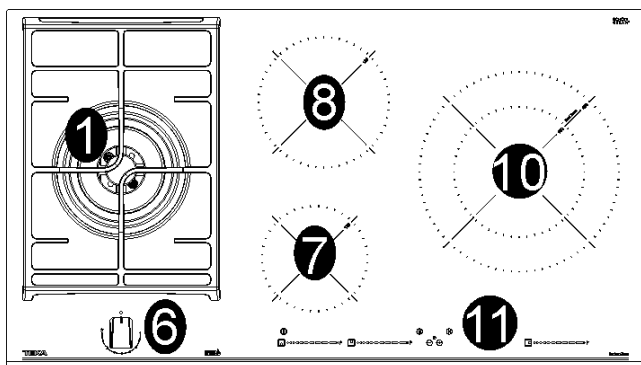
JZC 63312 A



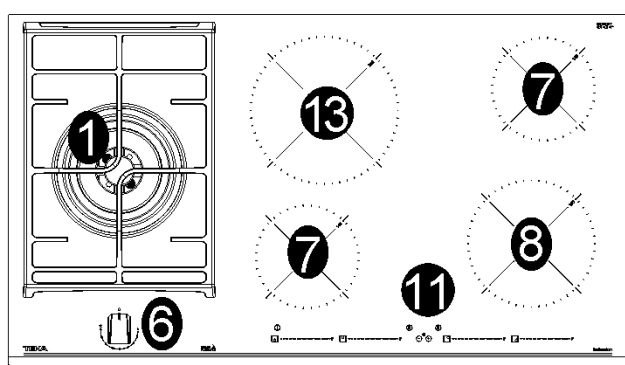
JZC 64322 A



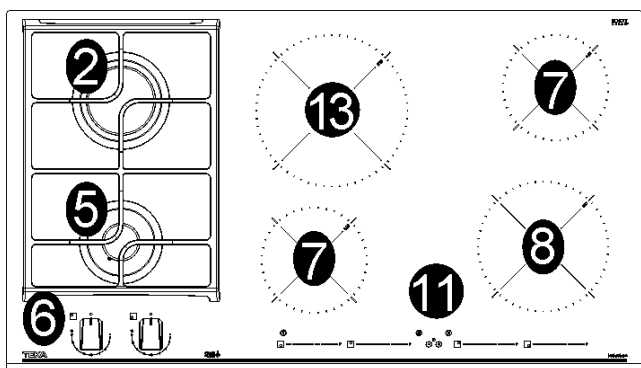
JZC 94313 A



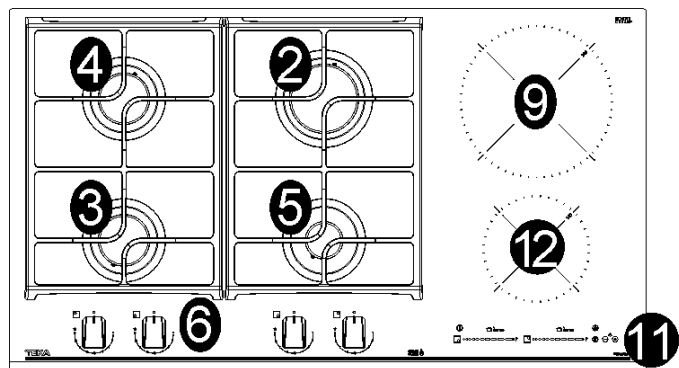
JZC 95314 A



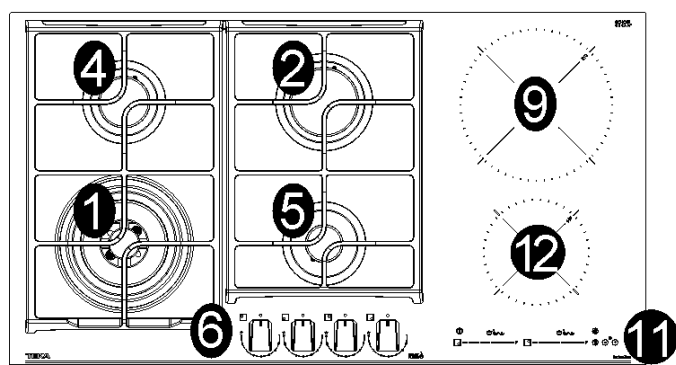
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



ОПИС РАБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

1 Подвійна корона *DCC AFB	Мос 4000 кВт
2 Пальник високої потужності	Мос 2800 кВт
3 Полу швидкої пальники зменшено	Мос 1400 кВт
4 полу швидкої пальники	Мос 1750 кВт
5 Пальник середньої потужності	Мос 1000 кВт
6 Ручка управління пальника	
7 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 14,5 см	Мос 1500 кВт
8 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 18,0 см	Мос 2100 кВт
9 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 21,0 см	Мос 3000 кВт
10 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 28,0 см	Мос 3600 кВт
11 Сенсорное управление	
12 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 14,5 см	Мос 1800 кВт
13 Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø 21,0 см	Мос 2300 кВт

***DCC AFB= ПОВІТРЯ ЗНИЗУ.**

Ця варильна поверхня призначена виключно для використання на кухні: будь-яке інше використання (наприклад, для обігріву приміщення) є неправильним і небезпечним.

ВАЖЛИВІ ЗАПЕРЕДЖЕННЯ щодо безпеки



ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Попередження: під час експлуатації варильна поверхня стає дуже гарячою: не допускайте, щоб діти наближалися до плити!

УВАГА:

У випадку пошкодження скла варильної поверхні:

- негайно вимкнути всі конфорки та електричні нагрівальні елементи, потім від'єднати прилад від системи електричного живлення,
- не торкатися поверхні приладу,
- не користуватися приладом.

• **ВАЖЛИВО:** для ідеальної установки, налаштування або зміни плита з використанням інших газів, необхідно використовувати кваліфікованим фахівцем: Недотримання цього правила призводить до розпаду гарантії.

• Прилад повинен бути встановлений правильно, відповідно до чинних норм та інструкцій виробника.

• **ВАЖЛИВО:** Встановлення повинне проводитися відповідно до інструкцій виробника. Неправильне встановлення може призвести до нанесення травм людям, тваринам, або до спричинення матеріальних збитків, за які виробник не несе відповідальність.

• Якщо встановлення вимагатиме змін в домашній електропроводці або в разі несумісності розетки і вилки приладу, зверніться до кваліфікованих спеціалістів. Вони, зокрема, повинні будуть переконатися, що переріз дротів розетки відповідає споживаній потужності приладу.

• під час експлуатації газової робочої поверхні у приміщенні, де вона встановлена, виділяється тепло та волога. Тому необхідно забезпечити нормальне провітрювання приміщення, підтримуючи відкритими отвори природної вентиляції (мал. 2), та застосовувати механічні вентиляційні апарати (втяжку чи електровентилятор-мал. 3, мал. 4).

• Інтенсивне чи тривале викомалтання плити може вимагати додаткового провітрювання, наприклад, відкриття вікна або більш ефективну вентиляцію для збільшення потужності механічної втяжки, якщо така є у наявності.

• Не намагайтеся змінити технічні характеристики виробу, оскільки це може бути небезпечно.

• Якщо ви не збираєтеся більше використовувати цей пристрій (або у разі заміни на нову модель), перед його утилізацією необхідно зробити його неієвим відповідно до чинного законодавства про захист здоров'я і запобігання забруднення навколишнього середовища, знешкодивши його небезпечні частини, особливо для дітей, які можуть грати з покинутим пристроєм.

ОБЕРЕЖНО:

• Не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками чи ногами. Не користуйтеся приладом босоніж.

• Виробник не нестиме жодної відповідальності за будь-які ушкодження, отримані внаслідок неналежного, неправильного або нерозумного використання.

• Під час і відразу після операції деякі частини плити досягають дуже високих температурах: не торкаючись їх.

• Після викомалтання варильної поверхні переконайтеся, що покажчик ручки знаходиться у закритому положенні, і перекрийте головний кран труби подачі газу або кран газового балону.

• У разі несправної роботи газових кранів зверніться до сервісного центру.

• Зберігайте цей гарантійний талон або лист технічних даних з Довідника Інструкції протягом всього терміну служби приладу. Вона містить важливі технічні дані.

ВАЖЛИВО!:

всі наші продукти відповідають з Європейські норми і відносні зміни. Продукт тому відповідати вимоги Європейського Directives in силою щодо:

- Електромагнітна сумісність (EMC);
- Електрична безпека (LVD);
- Обмеження використання деяких небезпечних речовин (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

ВАЖЛИВО:

Пристрій відповідає положенням підзаконних актів щодо європейських директив: Регламент (ЄС) 2016/426.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

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:

-Автоматичне електричне вмикання

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум ★ (9) велике полум'я – мал. 17), після чого натиснути ручку до упору. Кран оснащений шкалою 9 позицій, при кожному натисканні полум'я зменшується до досягнення позиції 1, тобто мінімальної подачі газу.

- Вмикання пальників із запобіжною термопарою

Щоб увімкнути пальники з запобіжною термопарою слід повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватись, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал. 17), доки вона не знайде невеличкої опори, після чого натиснути ручку та повторити операції, що наведені вище.

Після включення утримувати ручку протягом 10 секунд.

Потім виконайте вказівки, щоб скористатися натисканням, як описано вище.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАЛЬНИКАМИ

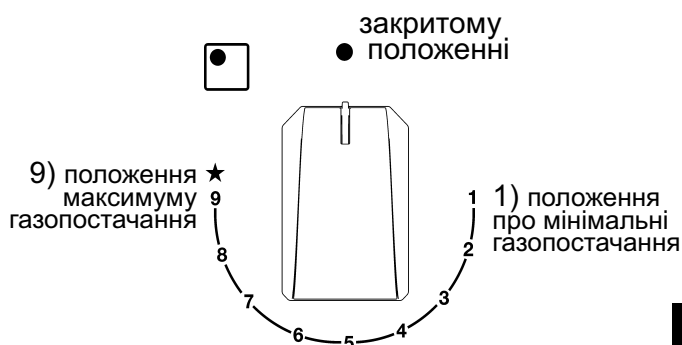
Щоб отримати максимальну ефективність у роботі з найменшим споживанням газу, необхідно пам'ятати такі правила:

- Для кожного пальника використовувати відповідну каструлю (див. наведену нижче таблицю і мал. 1).
- Після досягнення моменту кипіння повернути ручку пальника у положення Мінімум (маленьке полум'я – мал. 17).
- Завжди користуватися каструлями з кришкою.
- Використовуйте лише пательню з плоским дном.

Пальники	Ø Діаметр каструль (см)
двойная корона	24 ÷ 26
Швидкий	20 ÷ 22
полу	16 ÷ 18
полу уменьшенный	16 ÷ 18
Середній	10 ÷ 14

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- **вмикання пальника із запобіжною термопарою може здійснюватись тільки тоді, коли ручка знаходиться в положенні Максимум (велике полум'я 9) – мал. 17).**
- **У разі відсутності електроенергії пальники можна запалювати сірниками.**
- **Не залишати прилад без догляду під час користування пальниками та стежити за тим, щоб діти не наближувалися до нього. Зокрема, слід переконатися, що ручки каструль знаходяться у правильному положенні.**
- **при використанні олії та жирів, що мають властивість легко займатися, будьте особливо уважними.**
- **Якщо вбудована варильна поверхня обладнана кришкою, їжу, що потрапила на неї, треба негайно видалити до того, як кришка буде відкрита. Якщо плита обладнана скляною кришкою, ця кришка може бути пошкоджена, коли конфорки нагріються. Перед тим, як закрити кришку, не забудьте вимкнути конфорки.**
- **Не користуватися розпилюючими засобами (спреями) в момент роботи плити. Якщо робоча поверхня має кришку, перед тим, як відкрити її, необхідно прибрати харчові залишки, що можуть потрапити на її поверхню. Якщо кришка зі скла, при нагріванні вона може тріснути. Після відключення плити слід залишити її на деякий час відкритою для охолодження.**
- **Не ставте каструлі, що виходять за межі поверхні.**



МАЛ. 17

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ БЕЗПЕКИ

 Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимулятора ми рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

 Не можна класти на поверхню варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігрітися.

 Завжди вимикайте варильну панель після закінчення приготування їжі. Недостатньо просто зняти з неї посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо у період розпалювання посуду на її поверхню випадково опиниться посуд. Уникайте нещасних випадків!

 Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити виробником, його обслуговуючим агентом або спеціально кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.

 Необхідно дозволити відключення приладу після встановлення. Пристрої відключення повинні бути включені до нерухомої електроустановки відповідно до правил монтажу.

УСТАНОВЛЕННЯ

Установка

Розташування над висувною шухлядою

Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 20 мм від нижньої частини варильної поверхні

Підключення до електромережі

Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

Увага!



Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.



Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (як це трапляється з будь-якими електроприладами).



Рекомендується не використовувати індукційну варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.



Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру



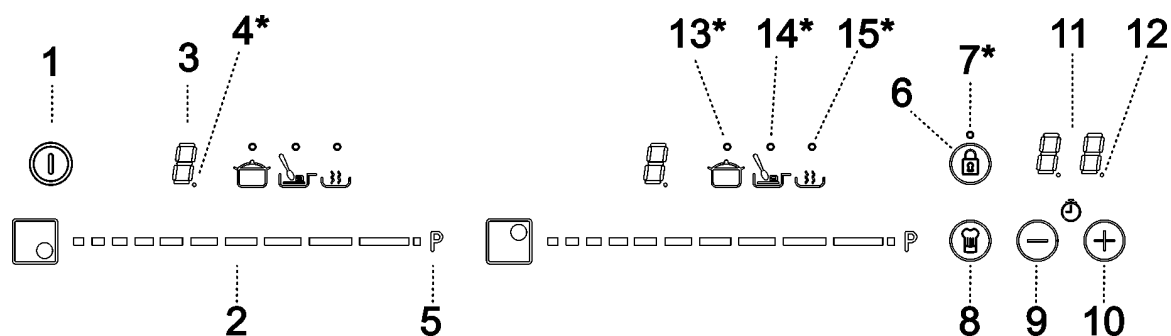
Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 25 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.



Зберігайте гарантійний талон або, у разі його відсутності, аркуш технічних даних, разом з посібником з використання протягом усього терміну експлуатації приладу. У них містяться важливі технічні дані щодо приладу.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

індукція 2 елементи



Інструкції для користувача щодо сенсорного управління

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ	
1	Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
2	Повзунок курсора для керування живленням.
3	Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
4	Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
5	Прямий доступ до функції «Power».
6	Датчик активації для функції «Block».
7	Основна індикаторна лампочка активації функції «Block».*
8	Датчик активації для функції «Chef».
9	Датчик «Minus» для таймера.
10	Датчик «Plus» для таймера.
11	Індикатор таймера.
12	Десяткова точка таймера. *
13	Основна індикаторна лампочка активації функції «Simmering».*
14	Основна індикаторна лампочка активації функції «Melting».*
15	Основна індикаторна лампочка активації функції «Keep Warm».*
*Є видимими тільки в робочому режимі.	

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0 – 9) використовується курсорповзунк (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).



Якщо використовуються ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем повзунка-курсора (2).

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ① (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

Якщо ви не здійснили ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки ① (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка ① (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

АКТИВАЦІЯ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента ① (1), можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0 – 9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповідному індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.

2 За допомогою курсораповзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4), рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

За допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.

Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимкнення варильної поверхні на відповідному індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн. ① (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «Н».

Визначник наявності посуду

Індукційні конфорки оснащені вбудованим визначником наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається. На індикаторі рівня

потужності (3) відображається символ  що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.

Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.



Після закінчення приготування вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!

Функція блокування.

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн. ① (1). Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки ④ (6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента ④ (6) ще раз.

Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн. ① (1) а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку ⊕ (10) і сенсорну кнопку блокування ④ (6) а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (11) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).

Зроблена деактивація не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., з акінчення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним.

Щоб знов активувати всі звукові сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку ⊕ (10)

і сенсорну кнопку блокування ④ (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (11) відобразиться напис «On» (Увімкн.).

Функція «Потужність»

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери **P** і утримуйте її натиснутою протягом однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ **P** і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально припустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в **таблиці 1**. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимкнення варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–99 хвилин.

Налашт у вання тай м ера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятковий розділювач її індикатора.

З цією метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента $\ominus$ (9) або $\oplus$ (10). На індикаторі таймера (11) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ t , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента $\ominus$ (9) або $\oplus$ (10). встановіть час приготування в діапазоні 1 – 99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення **60**, а якщо другу — зі значення **01**. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент $\ominus$ (9) або $\oplus$ (10) значення буде відновлено до **00**. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

3 Після того, як індикатор таймера (11) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ t .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента. Додатково до десяткового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (11) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «H» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1 – 3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (11) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунок іншої конфорки,

для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів $\ominus$ (9) і $\oplus$ (10).

Вимкнення годинника

Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «--».

1 Виберіть бажану варильну поверхню.

2 За допомогою сенсорного елемента $\ominus$ (9). встановіть на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів $\ominus$ (9) і $\oplus$ (10).

Управління рівнем потужності

Моделі оснащені функцією обмеження потужності (Power Management). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Скористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку $\oplus$ (10) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (11) відобразиться повідомлення **PL**.

2 Натисніть сенсорну кнопку блокування Ⓢ (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмеження рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів $\oplus$ (10) і $\ominus$ (9).

3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку блокування Ⓢ (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.

Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно вимкнути кілька менших конфорок. Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливому рівні. Плита видасть звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблімає на індикаторі (3).

Спеціальні функції: CHEF (в залежності від моделі)

Система сенсорного управління оснащена спеціальними функціями, які допомагають користувачеві в процесі приготування страв у разі використання сенсора CHEF  (8). Наявність цих функцій залежить від моделі.

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:

1 По-перше виберіть відповідну функцію, після чого загориться десяткова точка (4) на індикаторі живлення (3).

2 Після цього натисніть сенсор CHEF  (8). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображується шляхом загоряння відповідних світлодіодів (13), (14), (15).

У разі бажання скасувати конкретну активну функцію в будь-який час необхідно вибрати відповідну конфорку шляхом торкання її чутливого елемента у вигляді повзунка (2) в позиції «0».

ФУНКЦІЯ KEEP WARM

Завдяки цієї функції автоматично встановлюється відповідний рівень потужності, чим підтримується висока температура приготовленої страви.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (8) доки не

загориться світлодіод (15), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ MELTING

Ця функція призначена для підтримки низької температури конфорки. Ідеально підходить для розморожування продуктів або повільного розплавлення різних видів продуктів харчування, наприклад, шоколаду, масла тощо.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (8) доки не загориться світлодіод (14), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ SIMMERING

Ця функція дозволяє підтримувати кипіння.

Після закипання страви виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (8) доки не загориться світлодіод (13), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. **таблицю 1**).

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ **0**, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ **H**, якщо існує небезпека опіку.



Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.



У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Поради і рекомендації

- Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подрпати склокераміку.
- Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
- Для запобігання пошкодженню скла на електричній поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим та неушкодженим.
- Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. відносну таблицю).



Уникайте потрапляння на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його поверхню.

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 хвилин, скориговані на рівень 9

Рівень потужності електричних компонентів

індукція 2 елементи

НАЙМЕНУВАННЯ	Ø (cm)	Ø рекомендується горщик (мінімум у см.)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
Електричний індукційний нагрівальний елемент	14,5	10	1800	182,1
Електричний індукційний нагрівальний елемент	21,0	13	3000	178,7

індукція 3 - 4 елементи

НАЙМЕНУВАННЯ	Ø (cm)	Ø рекомендується горщик (мінімум у см.)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
Електричний індукційний нагрівальний елемент	14,5	10	1500	193,3
Електричний індукційний нагрівальний елемент	18,0	11	2100	177,5
Електричний індукційний нагрівальний елемент	21,0	11	2300	181,7
Електричний індукційний нагрівальний елемент	28,0	14	3600	174,0

*Споживання електричної енергії на кг в розрахунку відповідно до положення (EU) 66/2014.

Очищення та догляд

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати пароочишувачі.

Легкі забруднення, що не прилипли до поверхні скла, можна видалити вологою ганчіркою за допомогою нейтрального м'якого засобу чи теплої води з милом. Однак для стійких плям чи жирного забруднення слід використовувати спеціальний м'який засіб для миття склокераміки, дотримуючись інструкцій виробника. Забруднення, що запеклися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність заліза жиру на дні посуду або потрапляння жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавився на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.

Переливи металевих кольорів з'являються від тертя металевих предметів об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.

Увага:



Якщо між дном посуду та склом щось розплавилось, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.



Не ставайте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.

Виробник залишає за собою право внесення у посібники та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

Інформація про охорону навколишнього середовища



Символ, нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковки марковані аббревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін.

Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Енергоефективність пристрою:

- Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт•год/ кг (див. відносну таблицю).

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

- Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.
- Використовуйте каструлі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники каструль зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
- Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
- Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює: Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють: Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:

У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі

енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чутзвук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі: Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ: Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

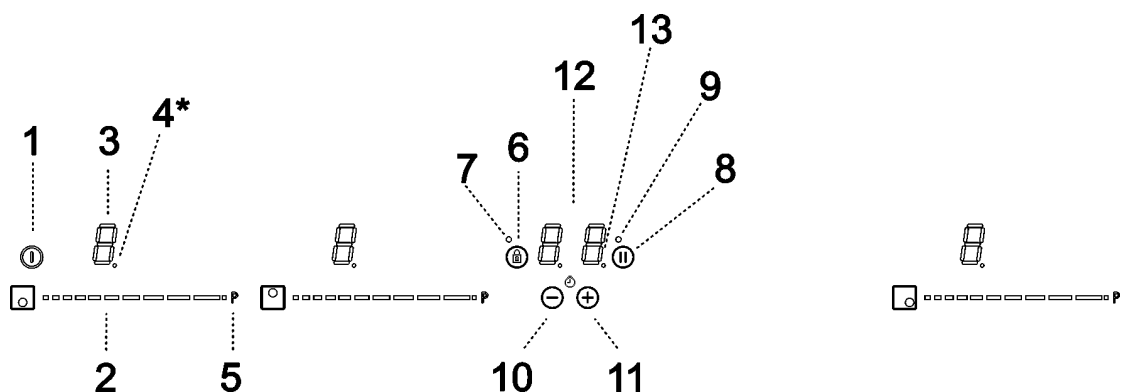
Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охололо скло.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:

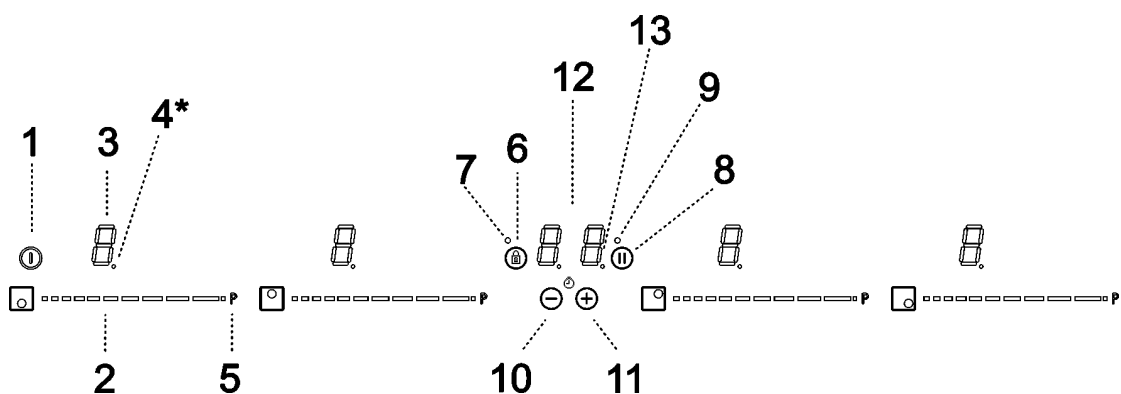
Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення/вимкнення закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

індукція 3 елементи



індукція 4 елементи



ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ

1	Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
2	Повзунок курсора для керування живленням.
3	Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
4	Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
5	Прямий доступ до функції «Power».
6	Датчик активації для функції «Block» або «Stop&Go».
7	Основна індикаторна лампочка активації функції «Block».*
8	Датчик активації для функції «Stop&Go».
9	Основна індикаторна лампочка активації функції «Stop&Go».*
10	Датчик «Minus» для таймера.
11	Датчик «Plus» для таймера.
12	Індикатор таймера.
13	Десяткова точка таймера.*

*в залежності від моделі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0 – 9) використовується курсорповзунк (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).



Якщо використовуються ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем повзунка-курсора (2).

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ① (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

Якщо ви не здійснили ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки ① (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка ① (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

АКТИВАЦІЯ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента ① (1), можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0 – 9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповідному індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.

2 За допомогою курсораповзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4), рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

За допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.

Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимкнення варильної поверхні на відповідному індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн. ① (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «Н».

Визначник наявності посуду

Індукційні конфорки оснащені вбудованим визначником наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається. На індикаторі рівня

потужності (3) відображається символ  що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.



Після закінчення приготування вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!

Функція блокування.

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн.

① (1), Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента  (6) ще раз.

Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн. ① (1) а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6) а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).

Зроблена деактивація не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., з акінчення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним. Щоб знов активувати всі звукові сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «On» (Увімкн.).

Функція «Пуск/Зупин»

Ця функція призупиняє процес готування. Якщо таймер активовано, його також буде призупинено.

Увімкнення функції зупину.

Торкніться сенсорної кнопки «Stop» (Зупин)  (8) і утримуйте її протягом однієї секунди. Загориться сигнальний світловий індикатор (9), а на індикаторах рівня потужності відобразиться символ  що означає, що процес готування призупинено.

Вимкнення функції зупину.

Ще раз торкніться сенсорної кнопки «Пуск/Зупин»  (8). Сигнальний світловий індикатор (9) згасне і процес готування відновиться з тими ж параметрами рівня потужності і таймера, які було встановлено до паузи.

Функція «Потужність»

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери  і утримуйте її натиснутою протягом однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ  і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально припустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в **таблиці 1**. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимкнення варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–99 хвилин.

Налашт у вання тай м ера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятиковий розділювач її індикатора.

З цією метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента $\ominus$ (10) або $\oplus$ (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ t , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента $\ominus$ (10) або $\oplus$ (11). встановіть час приготування в діапазоні 1 – 99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення **60**, а якщо другу — зі значення **01**. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент $\ominus$ (10) або $\oplus$ (11) значення буде відновлено до **00**. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

3 Після того, як індикатор таймера (12) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ t .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого

сенсорного елемента. Додатково до десятикового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «Н» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1 – 3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятиковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів $\ominus$ (10) і $\oplus$ (11).

Вимкнення годинника

Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «--».

1 Виберіть бажану варильну поверхню.

2 За допомогою сенсорного елемента $\ominus$ (10). встановіть на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів $\ominus$ (10) і $\oplus$ (11).

Управління рівнем потужності

Моделі оснащені функцією обмеження потужності (Power Management). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Скористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку  (11) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення **PL**.

2 Натисніть сенсорну кнопку бл ок ування  (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмеження рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів  (11) і  (10).

3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку бл ок ування  (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.

Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно вимкнути кілька менших конфорок.

Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливому рівні. Плита видасть звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблимає на індикаторі (3).

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. **таблицю 1**).

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ **0**, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ **H**, якщо існує небезпека опіку.



Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.



У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру.

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин, скориговані на рівень 9 (в залежності від моделі)

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює: Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють: Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:

У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її.

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чутзвук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі: Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ: Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охололо скло.

На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:

Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увімкніть її та спробуйте використати інший посуд.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення/вимкнення закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик Stop&Go (6) закритий, і він не дозволяє обробляти поверхню нагрівача. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (6) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.

ЧИЩЕННЯ

УВАГА:

перед будь-якою операцією стосовно чистки необхідно відключити прилад від газової та електромережі.

2) РОБОЧА ПОВЕРХНЯ

Періодично мийте гарячою дощечку, емальований підтримку сталеву каструлю, емальовані ковпачки пальників "А", "В" і "С" і пальник голови "Т" (див. мал. 5 - 6) з теплою водою з милом. Вони також повинні бути очищені пробки "АС" і виявлення полум'я "ТС" (див. мал. 5). Очистіть їх м'яко з невеликим нейлоною щіткою, як показано (див. мал. 7) і добре просушіть. Чи не мийте в посудомийній машині. Це дуже важливо, щоб очистити поверхню незабаром після кожного використання, коли скло ще прохолодне.

Не дозволяйте оцет, кава, молоко, солоня вода, лимонний або томатний сік залишитися в контакт з емальованими поверхнями протягом тривалих періодів часу.

Не використовуйте для чищення за допомогою абразивних металевих мочалки, порошкові абразивні матеріали або їдкі спреї.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

При операціях з компонентами поверхні слід дотримуватись нижченаведених рекомендацій:

- *Перевірте, щоб отвори розсікачів «Т» (рис. 5) були засмічені.*
- *Перевірте, щоб емальовані кришки конфорок «А - В - С» (мал. 5 - 6) були правильно встановлені на своїх розсікачах. Вони повинні лежати стійко.*
- *Сітки повинні бути розміщені у відповідних штифтів або на алюмінієвому профілі якщо вони присутні, перевірка стабільності.*
- *Якщо кран повертається погано, не намагайтеся зробити це силою. Зверніться в технічну службу для виконання ремонту.*
- *Не використовуйте парові очисники.*

УСТАНОВЛЕННЯ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ

Установлення, всі роботи по регулюванню, видозміні та технічне обслуговування, що описано у цьому розділі, повинно виконуватись тільки кваліфікованими спеціалістами.

Обладнання повинно бути встановлено правильно, у відповідності з діючими нормами та відповідно до інструкцій виробника.

Будь-яка помилка при установленні може заподіяти шкоду людям, тваринам або предметам, за що виробник не є відповідальним.

Всі зміни у пристрої безпеки і автоматичного регулювання приладу протягом його експлуатації повинні виконуватись тільки виробником або кваліфікованим постачальником, що має на це дозвіл.

3) ВБУДОВАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Після зняття зовнішньої упаковки та розпакування внутрішніх рухомих частин переконайтеся, що плита є цілою. Якщо Ви маєте деякі сумніви, краще не використовувати прилад, а звернутися до кваліфікованого персоналу.

Не слід залишати у межах досягнення дітей елементи упаковки (картон, пакети, пористий полістирол, цвяхи), що є потенційним джерелом небезпеки.

Робоча поверхня повинна розміщуватись у меблях, які мають відповідний отвір для вбудовування згідно з зазначеними розмірами на мал. 8, переконайтеся, щоб їх було дотримано у місці, де буде розміщено робочу поверхню (див. мал. 8).

Робоча поверхня класифікується відповідно до 3-го класу і на неї поширюються усі вимоги, передбачені нормами, встановленими до подібних виробів.

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

УСТАНОВЛЕННЯ

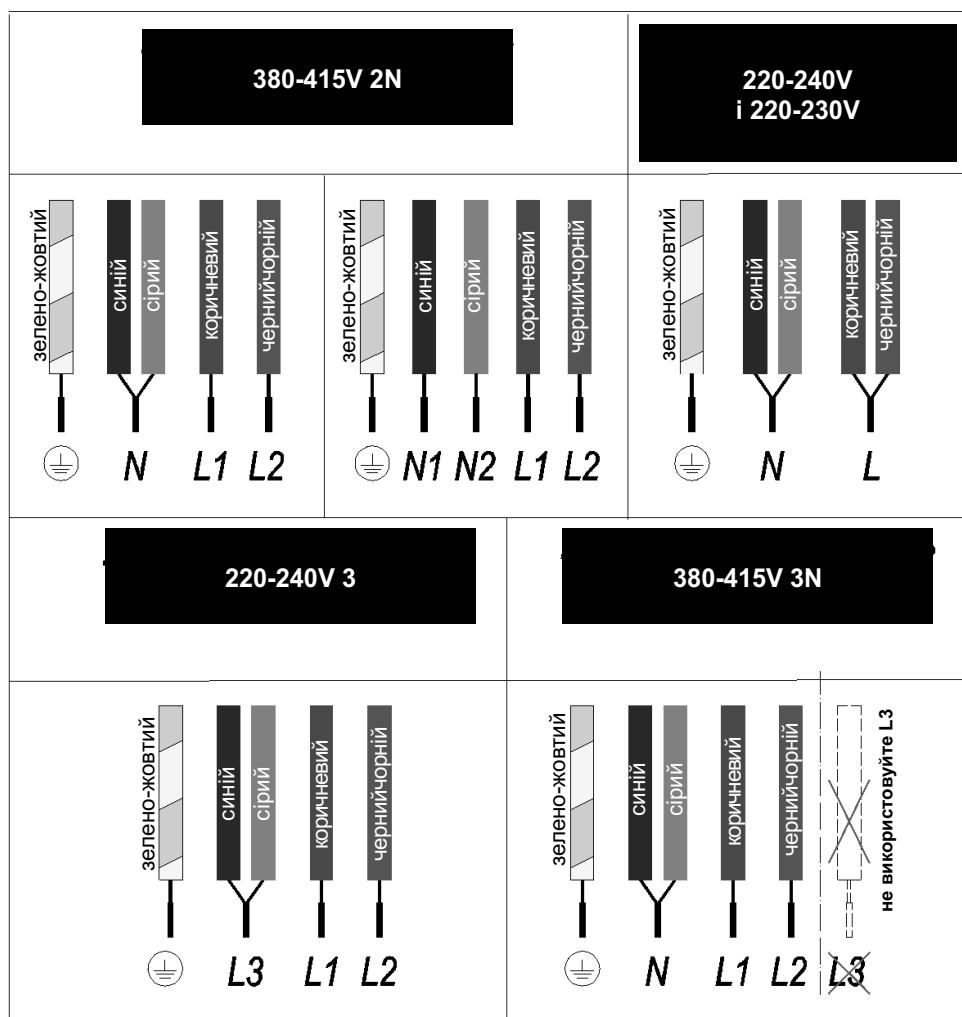
4) КРІПЛЕННЯ РОБОЧОЇ ОВЕРХНІ

Робоча поверхня передбачає спеціальне опорядження (прокладку), що запобігає будь-яку можливість протікання рідини у меблі. Щоб правильно застосувати це кріплення, дотримуйтесь наступного:

- Зняти всі рухомі частини з робочої поверхні.
- Розрізати опорядження (прокладку) на 4 частини по довжині так, щоб розмістити його на 4 сторони склокераміки.
- Перевернути робочу поверхню і правильно встановити прокладку "Е" (мал. 9) під край поверхні таким чином, щоб зовнішня частина прокладки була ідеально підігнана до зовнішнього краю периметру склокераміки. Кінцівки стрічок повинні бути підігнаними та не стирчати.

- Намагатися, щоб прокладка була прикріплена щільно і рівномірно, можнаправляти її з допомогою пальців.
- Встановіть варильну панель в отвір в блок і закріпіть його на місці за допомогою відповідних гвинтів "F" з кріплення гаків "G" (див. мал. 11 - 12).
- Щоб уникнути (ненавмисного) дотику до гарячої поверхні плити під час роботи, необхідно встановити дерев'яну прокладку, що фіксується болтами, на мінімальну відстань 120 мм. Від верху (див. мал. 8).

Схема підключення
для моделей 3/4
нагрівальних
елементів



УСТАНОВЛЕННЯ

ОБОВ'ЯЗКОВІ ПРАВИЛА ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ

Важливо звернути увагу спеціаліста, який буде виконувати установлення, що бокові стінки меблів не повинні перевищувати висоту робочої поверхні. Окрім того, задня стінка та можливе навколишнє оточення поверхні повинні витримати температурний перегрів 90 °С.

Клей, що з'єднує пластикову пластину з меблями, має бути стійким до температури не менш ніж 150 °С для запобігання роз'єднання обшивки.

Установлення робочої поверхні слід виконувати відповідно до діючих правил.

Цей прилад не зв'язаний з будь-яким пристроєм евакуації продуктів горіння. Тому він має бути установлений згідно з вищенаведеними правилами. Особливу увагу потрібно звернути на використання зазначених нижче приладів, що забезпечують хорошу вентиляцію.

5) ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

Для правильного функціонування робочої поверхні необхідно встановити її у приміщенні, яке б постійно вентильовалося.

Об'єм необхідного повітря, що вимагається правилами при звичайному горінні газу до вентиляції приміщення, не може бути менш ніж 20 куб.м. Природний потік повітря повинен постійно надходити прямим шляхом через вентиляційні отвори у стінах, що виходять назовні і мають мінімальний переріз 100 кв.см. (див. мал. 2).

Ці отвори слід виконати таким чином, щоб їх було неможливо закрити.

Дозволяється також користуватися штучною вентиляцією з приміщення, що знаходиться рядом, з суворим дотриманням діючих норм.

Використання приладу для приготування їжі на газі веде до підвищення температури і вологості в приміщенні. Тому в приміщенні кухні повинна бути хороша вентиляція, для чого необхідно тримати відкритими природні вентиляційні отвори або має бути встановлено механічне вентиляційний пристрій. При інтенсивному і тривалому використанні приладу може знадобитися додаткова вентиляція (відкривання вікна та ефективно провітрювання або включення механічного вентиляційного пристрою).

Дозволяється також користуватися штучною вентиляцією з приміщення, що знаходиться рядом, з суворим дотриманням діючих норм.

6) РОЗМІЩЕННЯ ТА ПРОВІТРЮВАННЯ

Робочі газові поверхні повинні завжди виводити продукти горіння за допомогою витяжки, пов'язаної з димоходом, або димової труби, що виходить назовні (мал. 3). Якщо такої можливості немає, допускається використання вентилятора, який розміщується біля вікна чи на стіні таким чином, щоб виходив назовні; ним потрібно користуватися водночас із приладом (мал. 4), при цьому слід дотримуватись правил стосовно вентиляції, передбачених діючими нормами.

Ескерту көрсеткіші: "Қосу алдинда аспап баптауин қосу шарттарына сәйкес келетінін тексеру (газ түрі мен газ қисими)." "Аспап баптауин баптау параметрлері маркіровкада келтірілген." Аспапти түтін жолимен байланистируға болмайди. Аспап қолдану нұсқаулығы мен қолданистағы ережелер шарттарымен сәйкес орналасуи Керек. Тұрғынжайди желдету шараларина Назар аудару Керек

ВАЖЛИВО: для ідеальної установки, налаштування або зміни плита з використанням інших газів, необхідно використовувати кваліфікованим фахівцям: Недотримання цього правила призводить до розпаду гарантії.

7) ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Перед тим, як підключити прилад, необхідно переконатися у тому, що дані, зазначені на розпізнавальній етикетці, яка розташована у нижній частині коробки, збігаються із тими, що існують у розподільній мережі.

Етикетка, що наводиться на останній сторінці цієї інструкції і така, що розташована у нижній частині коробки, визначають правила регулювання приладу, вид газу та робочий тиск.

Якщо газ розподіляється по газових трубах, слід підключати робочу поверхню до джерела подачі газу:

- до гнучкої труби із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина якої не повинна перевищувати 2 метри з кріпленням ущільнення. Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди.
- До прямої металевої труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з різьбленням відповідно до норми EN 10226.

Якщо газ споживається безпосередньо з балона, живлення плити здійснюється за допомогою регулятора тиску; прилад слід підключати:

- До мідної труби згідно з нормою, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з механічним ущільненням відповідно до норми.
- До гнучких труб із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина яких не повинна перевищувати 2 метри та з герметичним ущільненням. Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди. До гнучкої труби рекомендується

приєднати спеціальний адаптер, який можна придбати у торговельній мережі, щоб забезпечити з'єднання тримача гуми регулятора тиску, який змонтовано на балоні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Слід пам'ятати, що газова муфта на подачі газу повинна мати циліндричне зовнішнє різьблення 1\2 дюйма відповідно до норми EN 10226.

Прилад відповідає вимогам Європейських Директив, що наводяться нижче:

УСТАНОВЛЕННЯ

8) ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Електричне підключення необхідно виконувати відповідно до діючих правил та нормативних положень стосовно газоелектричного обладнання.

Перед підключенням пересвідчитись:

- Напруга матчу, що зазначено на табличці, і що розмір електричні дроти може витримувати навантаження, які також зазначені на етикетці.
- напруга відповідає значенню, що вказане на паспортній табличці, і що переріз дрітів електропроводки може витримувати навантаження, які також зазначені на паспортній табличці.
- що розетка або електрообладнання мають ефективно заземлення згідно з діючими нормативними положеннями. За недотримання цих положень Виробник ніякої відповідальності не несе.

Підключення до електромережі з допомогою розетки:

- Приєднати до шнура живлення "С" (див. мал. 18 - 19 - 20) штепсельну вилку відповідно до навантаження, вказаного на етикетці.
- З'єднати проводи, як зображено на схемі мал. 18 - 19 - 20, дотримуючись нижченаведеного:

Буква L (фаза) – провід коричневий;

Буква N (нуль) – провід голубий;

⚡ Заземлення = провід зелено-жовтий.

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб в жодному місці не перегрівався до температури 90 °C.
- Не використовувати для підключення адаптери, подовжувачі і таке інше, що може спричинити пошкодження електрообладнання внаслідок перегрівання.
- Після вбудовування розетка має знаходитися у легкодоступному місці.

Пряме підключення до електромережі:

- Переконайтеся, що ця влада точка заземлений належним чином. Подивіться на підключення електричних схем (мал. 18 - 19 - 20).
- Встановити між приладом та електромережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, мінімальна відстань між контактами якого = 3мм.
- Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.
- Як альтернатива, електропідключення можна захистити за допомогою диференціального перемикача високої чутливості.

Наполягаємо на підключенні заземлювального проводу зелено-жовтого кольору до ефективного заземлення.

Перед виконанням будь-яких робіт на електрообладнанні, з'єднання повинно бути відключено в мережі.

Перед будь-якою операцією з регулювання слід вимкнути електроживлення.

Після закінчення наладки або регулювання вірогідне опечатування повинно бути виконано спеціалістом.

Регулювання газової суміші не є обов'язковим для пальників робочої поверхні.

9) КРАНИ

Регулювання позиції "Мінімум":

- Запалити пальник та встановити ручку в позицію "мінімум" (маленьке полум'я, мал. 17).
- зніміть ручку М (мал. 13 та 14) стаціонарного вентиля; для цього натисніть на його щуп. Гвинт регулювання мінімального потоку знаходиться на боковій частині вентиля (мал. 13) або на внутрішній частині щупа. В будь-якому разі виконувати регулювання слід за допомогою маленької викрутки D на боковій частині вентиля (мал. 13) або через отвір C всередині щупа вентиля (мал. 14).
- поверніть регулятор вправо або вліво та відрегулюйте полум'я до мінімального рівня. На мінімальному рівні полум'я не повинно бути занадто сильним, але горіння мусить бути безперервним та стабільним. Встановіть зняті компоненти на місце.

Вищенаведене регулювання виконується тільки для пальників, що працюють на G20, тоді ж як у випадку G30 гвинт повинен бути заблокований до кінця у напрямку за годинниковою стрілкою.

Для того щоб перевірити стабільність роботи пальника, поверніть ручку від мінімального положення в максимальне положення тричі протягом секунди. Полум'я не повинно відключитися.

Масило газових кранів

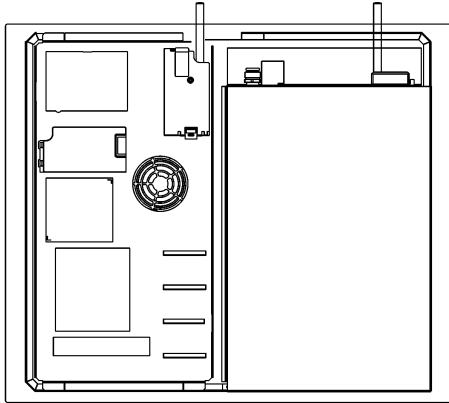
Якщо кран заблокований, не застосовувати силу, і зверніться до Служби Технічної підтримки.

УСТАНОВЛЕННЯ

КАБЕЛЬНЕ ПОЛОЖЕННЯ

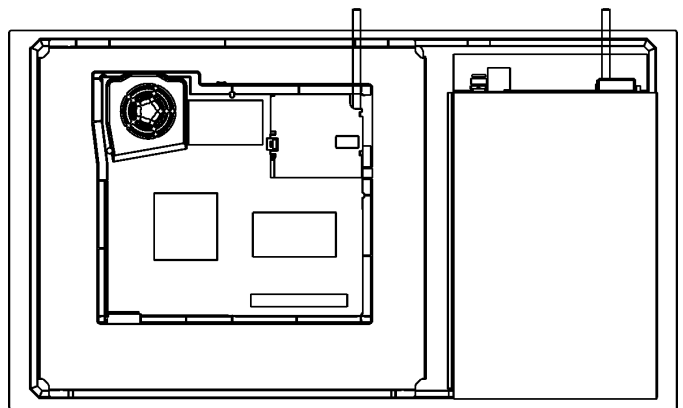
60 см - 1 або 2 газові пальники

індукційний кабель (А) газовий (В) кабель



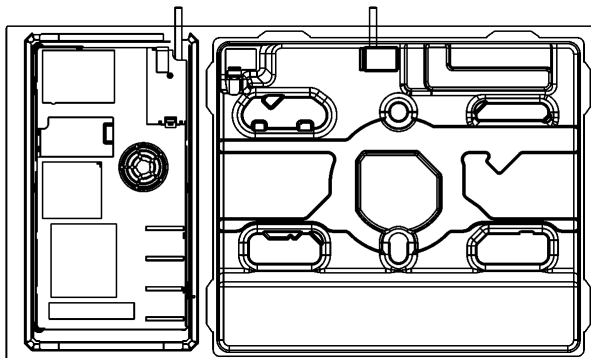
90 см - 1 або 2 газові пальники

індукційний кабель (А) газовий кабель (В)

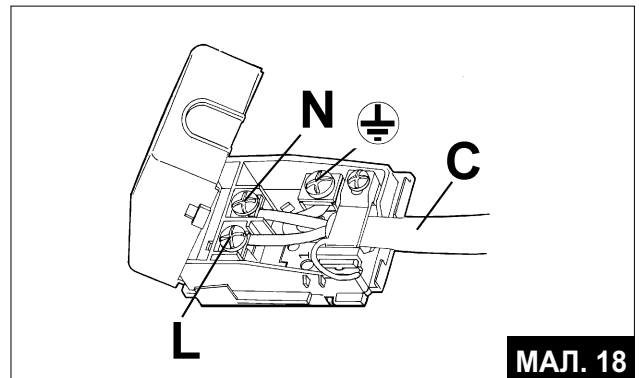


90 см - 4 газові пальники

індукційний кабель (А) газовий (В) кабель



затиск газу



МАЛ. 18

індукція 2 елементи

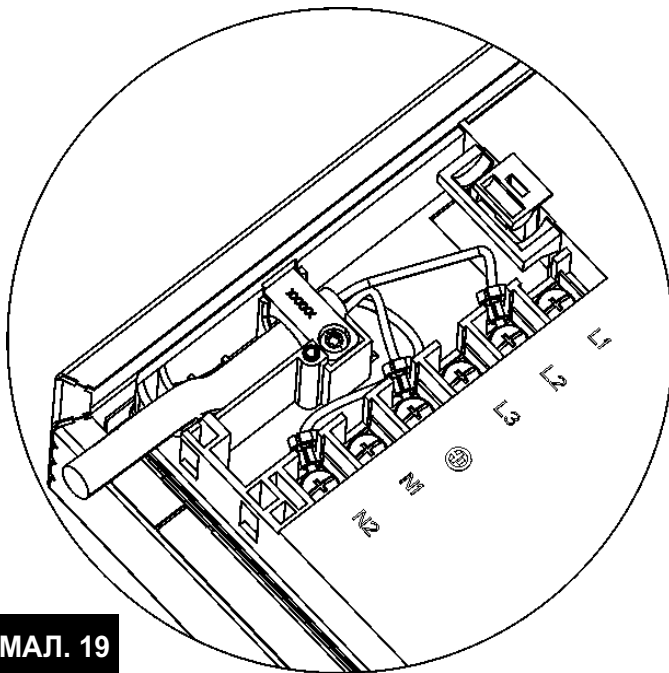
ТИПИ I переріз підвідних кабелів (Дивись малюнок вище)

		Тип кабеля	Однофазне електричне живлення 220 В ~ 230 В ~ 220 - 240 В ~ 230 - 240 В ~	Однофазне електричне живлення 220 - 230 В ~ 220 - 240 В ~	Трифазне електроживлення 220 - 240 В 3 ~
газу варильна поверхня	В	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Індукційна варильна поверхня	А	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

УВАГА !!! Якщо кабель живлення замінюється, установник повинен залишити дрiт заземлення (В) довше фазових проводів (мал. 10) і дотримуватися рекомендації, наведені в пункті 8.

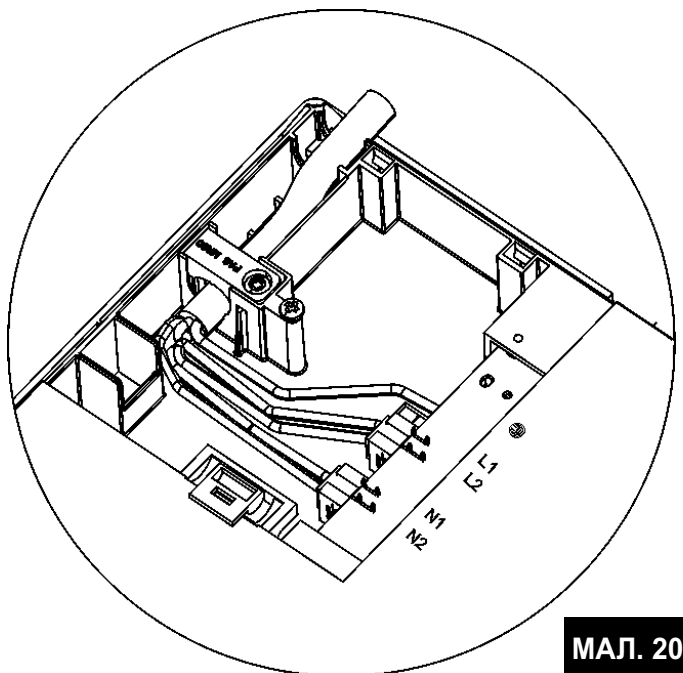
УСТАНОВЛЕННЯ

індукційний затиск 2 елементи



МАЛ. 19

індукційний затиск 3 - 4 елементи



МАЛ. 20

індукція 3 - 4 елементи

ТИПИ I переріз підвідних кабелів (Дивись малюнок вище)

		Тип кабеля	Однофазне електричне живлення 220 В ~ 230 В ~ 220 - 240 В ~ 230 - 240 В ~	Однофазне електричне живлення 220 - 230 В ~ 220 - 240 В ~	Трифазне електроживлення 380 - 415 В 3N~ 220 - 240 В 3 ~	Двофазне електричне живлен 380 - 415 В 2N ~
газу варильна поверхня	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
Індукційна варильна поверхня	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) З урахуванням чинника одночасності.

УВАГА !!!

Якщо кабель живлення замінюється, установник повинен залишити дрiт заземлення (B) довше фазових проводів (мал. 10) і дотримуватися рекомендації, наведені в пункті 8.

ВИДОЗМІНЕННЯ

10) ЗАМІНА ФОРСУНОК

Пальники розраховані на роботу з різним газом, для чого монтують відповідні форсунки. Для заміни форсунки необхідно зняти головку пальника та з допомогою прямого ключа викрутити форсунку (див. мал. 15 - 16) та замінити її на іншу, відповідно до газу.

Щоб отримати доступ до інжектора, у надшвидких факелах з DCC AFB, зніміть кришку форсунок "А" (16).

Рекомендуємо енергійно зафіксувати форсунку.

Після виконання вищенаведеної заміни, майстер повинен відрегулювати роботу

пальників, як описано в параграфі 9, провести опечатування вірогідних місць регулювання або попереднього регулювання та прикласти до плити, замість існуючої, відповідну етикетку з даними нового регулювання Вашої робочої поверхні. Ця етикетка є в комплекті разом з форсунками для заміни.

Для оптимального вирішення заміни приводимо таблицю витрат, теплової продуктивності пальників, робочого тиску для різного газу та діаметрів форсунок.

ТАБЛИЦЯ

ПАЛЬНИКИ		ТИП ГАЗУ	РОБОЧИЙ ТИСК мбар			СПОЖИВАННЯ		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 mm	СПОЖИВАННЯ (BT)	
№	Название		номі.	мін.	Макс	г\г	л\г		МІН.	МАКС.
1	потрійну корону (*DCC AFB)	G30 - бутан G20 - природний	30 13	25 10	35 16	254	357	100 Н1 165	1800 1800	4000 4000
2	швидкий	G30 - бутан G20 - природний	30 13	25 10	35 16	174	229	83 140	900 900	2800 2800
3	полу низькі	G30 - бутан G20 - природний	30 13	25 10	35 16	102	133	60 95	550 550	1400 1400
4	полу	G30 - бутан G20 - природний	30 13	25 10	35 16	127	167	65 110	550 550	1750 1750
5	середній	G30 - бутан G20 - природний	30 13	25 10	35 16	73	95	50 85	450 450	1000 1000

*(DCC AFB): Повітря з нижньої частини (Фіг.16).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

**ОБСЛУГОВУВАННЯ МАЄ ВИКОНУВАТИ ТІЛЬКИ
УПОВНОВАЖЕНИЙ ПЕРСОНАЛ.**

ДОГЛЯД

Для коректної роботи пристрою проводите регулярне чищення (Див стор. 66, розділ 2) після кожного використання.

Якщо прилад не працює...

несправність	Можлива причина	спосіб усунення
Пристрій електроподжіга не працює	відсутнє електроживлення	Перевірте, чи увімкнений прилад в мережу і чи є напруга в мережі.
Пальник не запалюється	Можливо, закритий вентиль подачі газу	Переконайтеся, що вентиль відкритий
Нерівномірний горіння газу по периметру пальника	Пламерассекателем може бути засмічений залишками їжі	Почистіть пламерассекателем відповідно до вказівок з чищення і переконайтеся в тому, що він не засмічений залишками їжі.

Перед тим як звертатися в сервісний центр:

- 1.Зверніться до "Керівництву з усунення несправностей" і спробуйте усунути несправність самостійно.
- 2.Увімкніть плиту ще раз, щоб перевірити, чи відновився нормальний режим роботи.
- 3.Якщо несправність не усунуто, зверніться в сервісний центр.



У разі виходу з ладу або зубчастим дроти стягнути шнур і не торкайтеся до нього. Крім того, пристрій від джерела живлення і вимкніть. Зателефонуйте в найближчий сервісний центр, щоб дозволити фахівцям вирішити цю проблему.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ РЕГУЛЮВАННЯ ГАЗУ

У разі адаптації вручений панелі до іншого типу газу, дійте, як описано в інструкціях з експлуатації та установки, і замініть мітку внизу тієї, яка є в запасний сумці.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Наша продукція, перед тим, як залишити фабрику, була відлагоджена та випробувана кваліфікованим та досвідченим персоналом з метою забезпечення найкращих результатів роботи.

Оригінальні запчастини та аксесуари можна замовити та придбати тільки в наших сервісних центрах та уповноважених магазинах.

Кожний ремонт або полагодження та регулювання повинні бути виконані кваліфікованим персоналом та з максимальною уважністю.

Виходячи з вищезазначеного, радимо завжди звертатись до Вашого продавця або ж до нашого сервіс-центру, зазначивши марку, модель, заводський номер та неполадку Вашої плити. Всі ці відповідні дані знаходяться на розпізнавальній етикетці в нижній частині приладу та на упаковці.

Подібна інформація допоможе представнику сервіс-центру підібрати необхідні запчастини і гарантує своєчасне та ефективне обслуговування.

Радимо внести ці дані, щоб завжди мати їх під рукою.

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСЬКИЙ 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.



www.teka.com

Cod: 04089CD - 25.09.2020 - Rev. 00