

PK 640 X /HA
PK 640 GH /HA
PK 640 R L GH /HA
PK 741 RQO GH /HA

NL

Nederlands

Gebbruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

Gebbruiksaanwijzing, 1
Belangrijk, 2
Service, 5
Beschrijving van het apparaat, 6
Het installeren, 19
Starten en gebruik, 26
Voorzorgsmaatregelen en advies, 28
Onderhoud en verzorging, 29
Storingen en oplossingen, 30

RU

Русский

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации, 1
Предупреждения, 3
Сервисное обслуживание, 5
Описание изделия, 7
Установка, 31
Включение и эксплуатация, 38
Предосторожности и рекомендации, 40
Техническое обслуживание и уход, 41
Неисправности и методы их устранения, 43

BE

Deutsch

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung, 1
Hinweise, 2
Kundendienst, 5
Beschreibung Ihres Gerätes, 6
Installation, 8
Inbetriebsetzung und Gebrauch, 14
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 16
Reinigung und Pflege, 17
Störungen und Abhilfe, 18

UA

Українська

Інструкція по використанню

Варильна поверхня

Зміст

Інструкція по використанню, 1
Попередження, 4
Допомога, 5
Опис приладу, 7
Встановлення, 44
Підключення й використання, 51
Застереження й поради, 53
Технічне обслуговування й догляд, 54
Пошук і усунення несправностей, 55

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

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

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

PAS OP: In het geval van beschadiging van de glazen plaat:

- doe onmiddellijk alle branders uit en eventuele elektrische verwarmingselementen, en schakel het apparaat los van het elektriciteitsnet
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan

RU

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорка с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Удалите жидкость из крышки перед открытием. Не закрывать стеклянную крышку (если имеется) с газовыми горелками или электрическая плита еще горячая.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

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

ВНИМАНИЕ: В случае повреждения стеклянной поверхности:

- незамедлительно выключите все конфорки и возможные нагревательные электрические зоны и отсоедините изделие от сети электропитания.
- не прикасайтесь к поверхности изделия.

UA

Попередження

УВАГА! Прилад і його доступні частини нагріваються під час роботи. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів. Діти до 8 років мають знаходитися від плити на безпечній відстані або під безперервним наглядом з боку дорослих. Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старше та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або при відсутності досвіду й знань, тільки якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані з питань безпечного використання приладу й розуміють ризик, якому піддаються. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та догляд за приладом може виконуватися дітьми

лише під безперервним наглядом з боку дорослих

УВАГА! Готування їжі на плиті без догляду з використанням жиру або олії може бути небезпечним і призвести до загоряння. **НІ В ЯКОМУ РАЗІ** не намагайтеся гасити пожежу водою. Вимкніть прилад і потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

УВАГА! Небезпека пожежі: не складуйте речі на варильній поверхні.

УВАГА! При появі на склокерамічній поверхні тріщин вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Для очищення приладу ніколи не користуйтеся паровими пристроями або пристроями під тиском.

Перш ніж відкривати кришку, протріть її насухо. Не закривайте скляну кришку (в разі її наявності), коли газові або електричні конфорки ще гарячі.

Прилад не призначений для функціонування в комбінації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Використання невідповідного захисту варильної поверхні може стати причиною нещасного випадку.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: В разі поломки скла варильної поверхні:

- негайно вимкніть всі конфорки й електричний нагрівальний елемент, а також відключіть прилад від джерела живлення
- не торкайтеся поверхні приладу

BE

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

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

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

NL

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

RU

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

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

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

UA

Допомога

Слід повідомити:

- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Цю інформацію можна знайти на таблиці з характеристиками, яка розташована на холодильному відділенні внизу ліворуч.

RU

Описание изделия

Общи вид

- 1 Опорные решетки для **КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД**
- 2 **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ**
- 3 **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ***
- 4 Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРК**
- 5 Индикатор работы **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ***
- 6 Регуляторы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
- 7 Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК***
- 8 **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО***

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

* Имеется только в некоторых моделях.

UA

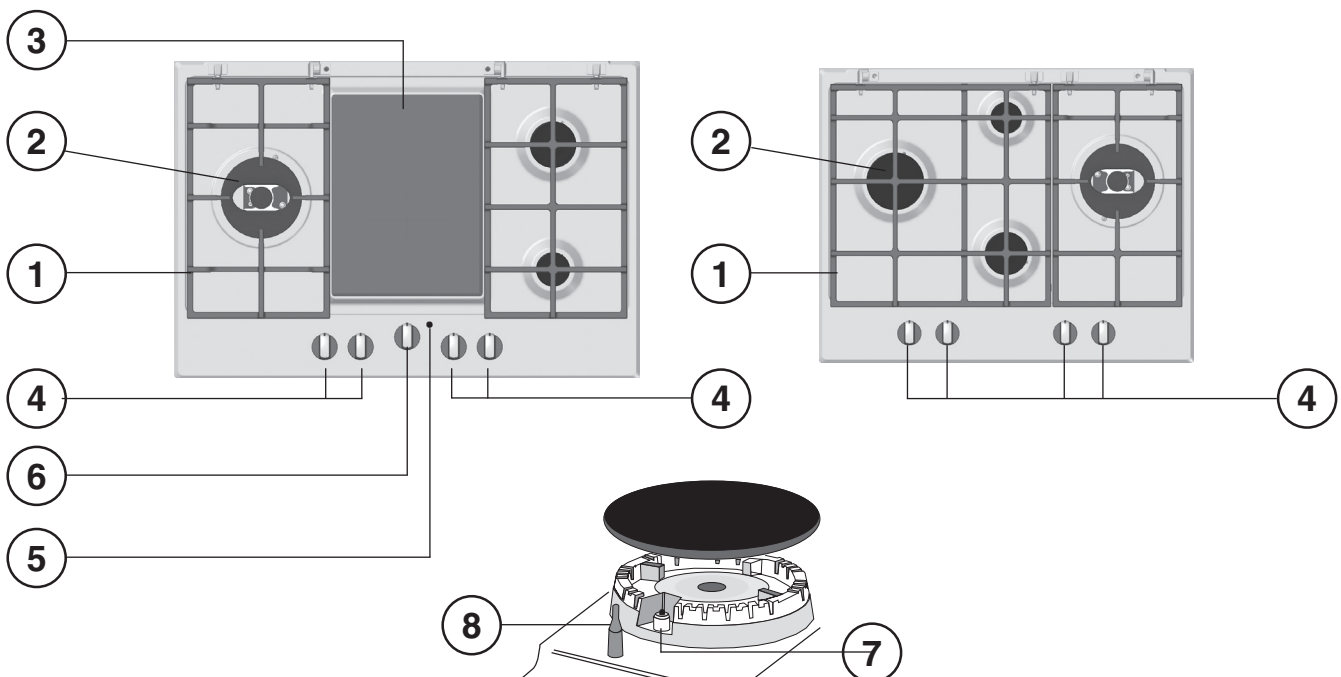
Опис приладу

Загальний вигляд

- 1 Решітка для **ПОСУДУ**
- 2 **ГАЗОВІ КОНФОРКИ**
- 3 **СКЛОКЕРАМІЧНИЙ МОДУЛЬ***
- 4 Ручки управління **ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ**
- 5 **ІНДИКАТОРНА ЛАМПЧОЧКА СКЛОКЕРАМІЧНОГО МОДУЛЮ***
- 6 Ручки управління **СКЛОКЕРАМІЧНИМ МОДУЛЕМ***
- 7 Запальник **ГАЗОВИХ КОНФОРК***
- 8 **ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ***

- **ІНДИКАТОРНА ЛАМПЧОЧКА СКЛОКЕРАМІЧНОГО МОДУЛЯ** вмикається, як тільки ручка вибору повертається в положення вимикання.
- **ГАЗОВІ КОНФОРКИ** відрізняються за розміром й потужністю. Обирайте конфорку, на який готувати, залежно від діаметру посуду.
- Ручки управління **ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ** й **СКЛОКЕРАМІЧНИМ МОДУЛЕМ*** регулюють потужність або розмір полум'я.
- **ЗАПАЛЬНИК ГАЗОВОЇ КОНФОРКИ*** дає можливість автоматично запалити конфорку.
- **ЗАХИСНИЙ ПРИСТРІЙ*** перекриває газ, якщо полум'я випадково гасне.

* Використовується лише в деяких моделях.



Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

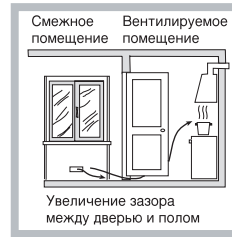
- В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленной мощности.



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



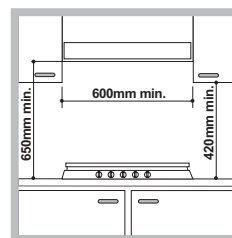
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщаемым с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

Встроенный монтаж

Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от кухонного топа (см. рисунок).
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (см. рисунок).



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.

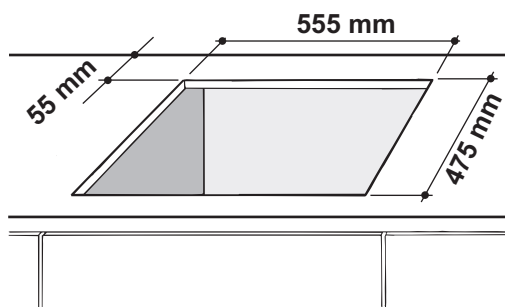
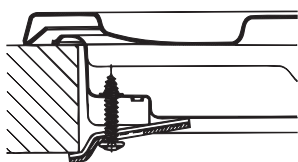


Схема крепления крюков

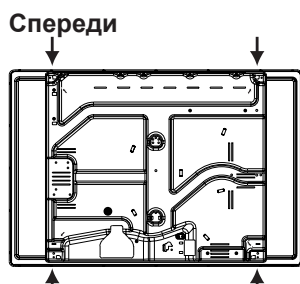


Монтаж крюка для опорных брусков Н=20mm

Монтаж крюка для опорных брусков Н=30mm



Монтаж крюка для опорных брусков Н=40mm



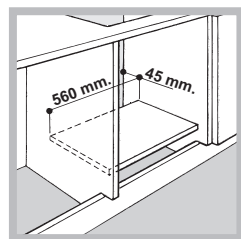
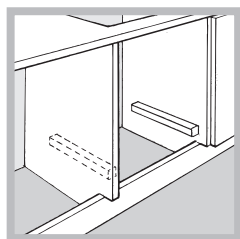
Сзади

! Используйте крюки из комплекта “вспомогательные принадлежности”

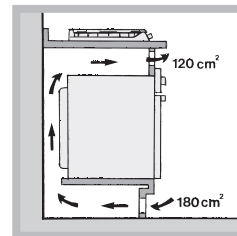
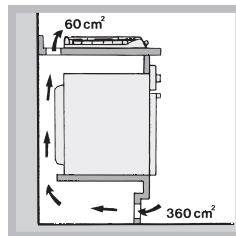
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



Если варочная панель устанавливается сверху встроенного духового шкафа, не оснащенного принудительной охлаждающей вентиляцией, для надлежащей вентиляции внутри кухонного элемента необходимо проделать вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха (см чертежи).



Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполярным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подключение варочной панели и духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке. В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

Подсоединение к газопроводу

данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе “Настройка на различные типы газа”. В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие нормативами и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 “Характеристики газовых горелок и форсунок”.

Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.

На патрубке подачи газа в изделие имеется вращающееся колено “L” с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагается к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат. Использовать исключительно трубки, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим государственным нормативам.

Проверка уплотнения

! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

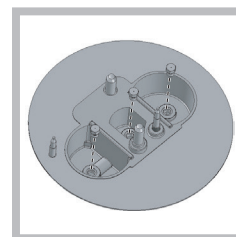
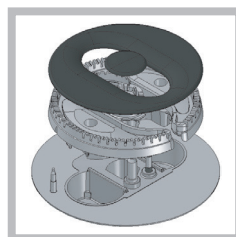
Подготовка к различным типам газа

Для переоснащения варочной панели для газа, отличающегося от газа, на который варочная панель рассчитана изначально (указан на этикетке на верхней части варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи полую отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 “Характеристики конфорок и форсунок”).
3. Восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

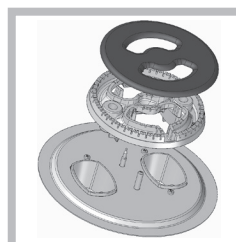
Замена форсунок горелки с отдельным двойным пламенем.

1. Снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. рисунки);
2. Отвинтите форсунки при помощи полую отвертки 7 мм. Внутренняя горелка имеет одну форсунку, внешняя горелка имеет две форсунки (одинакового размера). Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1).
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя вышеописанные операции в обратном порядке.



Замена форсунок тройной конфорки

1. Снимите решетки и выньте конфорки из своих гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. схемы).
2. Отвинтите форсунки при помощи полую отвертки 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше

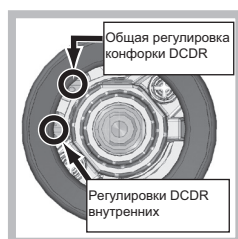
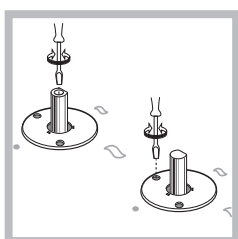


- Регуляция первичного воздуха конфорок
Конфорки не нуждаются в какой-либо регулиции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. Снимите рукоятку и поверните регулиционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае одно-контроль DCDR конфорки, регулировка должна быть выполнена на 2 винта расположенные рядом с краном штифт (см. рисунок).



3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регулиционного винта.
5. По завершении регулиции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.
6. В случае регуляторов с дискретной регулировки со светодиодным дисплеем, поверните регулятор на минимальное затем снимите регулятор и поверните регулировочный винт расположен на стороне стержня крана.
7. Регуляция минимального пламени для DCDR конфорки с дискретной регулировки и светодиодный дисплей:
 - для настройки внешнего кольца, поверните ручку против часовой стрелки на минимум мощности.
 - для регулировки минимального внутреннего кольца, поверните ручку по часовой стрелке в положение минимума.
 - снимите ручку и поверните регулировочный винт расположен рядом с краном.

! В случае использования сжиженного газа регулиционный винт должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативу “Регуляторы для канализированных газов”).



АЮ 77

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА	
Электропитание	см. заводскую табличку
 	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2012/19/CEE с последующими изменениями</p>

Характеристики конфорок и форсунок (только для моделей 60 и 65 см)

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Сокращенная	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная	Сжиженный газ				Природный газ			
				Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час *** **		Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	
Быстрая (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H3)	286	
Быстрая сокращенная (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H3)	248	
Средняя (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157	
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95	
Тройная (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343	
Двойная (DCDR внутренняя) (1)	36	0.30	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86	
Двойная (1)	(внутренняя DCDR)	130	1.50	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343
	(DCDR внешней 2 форсунки)				57	60x2				94x2	
Двойная (внутренняя DCDR)(2)	36	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86	
Двойная (DCDR внешней) 2 форсунки (2)	130	1.50	3.60	61	67x2	262	257	3.60	100x2	343	
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25			

(1) Только для одно-контроль DCDR горелки

(2) Только для двойного контроля DCDR горелки

- * При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ
- ** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
- *** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
- Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

Характеристики конфорок и форсунок (только для моделей 75 см)

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Сокращенная	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная	Сжиженный газ				Природный газ			
				Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час *** **		Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	
Быстрая сокращенная(RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H3)	248	
Сверх-быстрая (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H3)	324	
Средняя (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157	
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95	
Тройная (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343	
Семена рыбы чайник (SP)	--	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88 (X)	143	
Двойная (DCDR внутренняя) (1)	36	0.30	0.90	29	44	65	64	0.90	72	86	
Двойная (1)	(внутренняя DCDR)	130	1,50	3.90	29	44	284	279	3.90	72	371
	(DCDR внешней 2 форсунки)				57	70x2				96x2	
Двойная (внутренняя DCDR)(2)	36	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86	
Двойная(DCDR внешней) 2 форсунки (2)	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390	
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20			
	Минимальное (мбар)					20	25	17			
	Максимальное (мбар)					35	45	25			

(1) Только для одно-контроль DCDR горелки

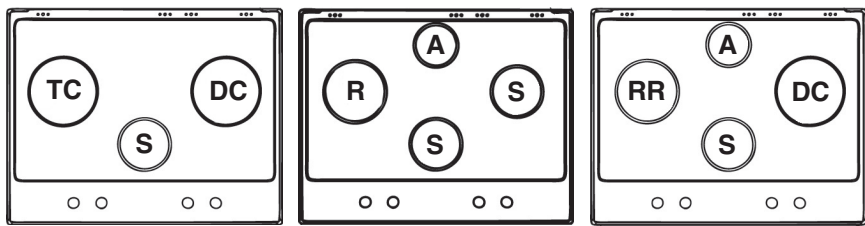
(2) Только для двойного контроля DCDR горелки

* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ

** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

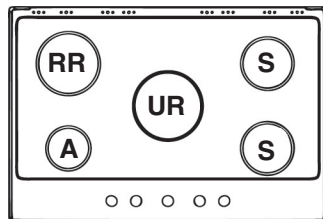
Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



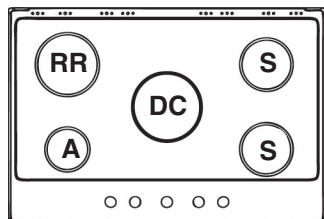
PK630RT...
PK630RTL...

PK640...
PK640 E X...

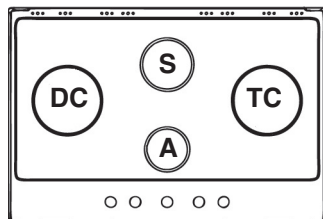
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



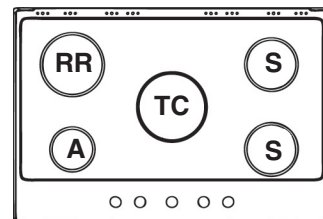
PK750...



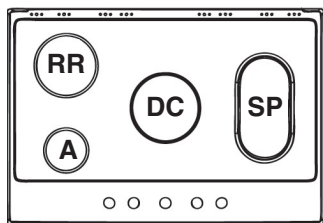
PK750R...
PK750RL...



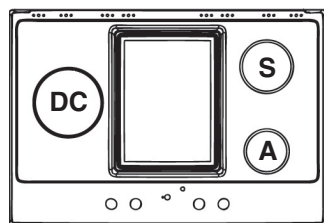
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...



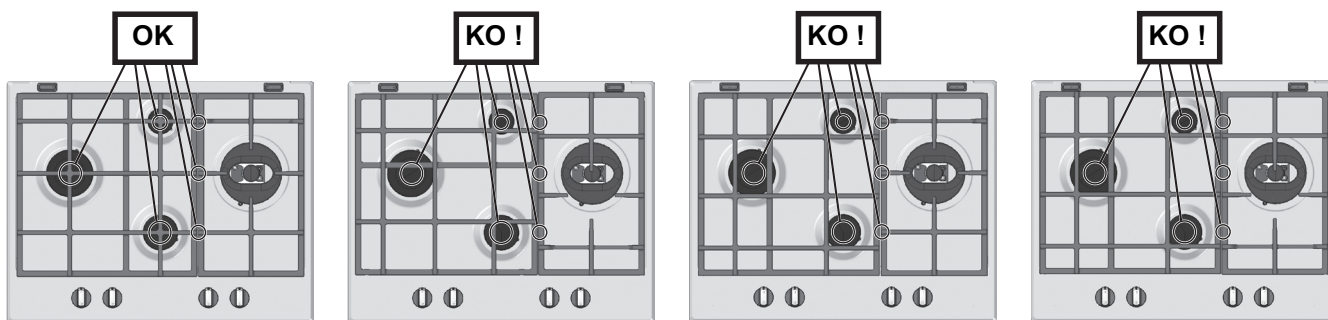
PK760RF...



PK741RQO...

! Только для модели PK 640,1 ...: можно разместить опорные решетки неправильно. В этом случае спицы появятся в частности неровно и точки пересечения больше не будет в центре горелки.

На следующих рисунках показано в правильное положение (OK) и некоторые примеры неправильного позиционирования (KO!).



Включение и эксплуатация

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

Газовые плиты оснащены дискретной регулировки мощности, что позволяет точно регулировки пламени до 5 различных уровней власти. Благодаря этой системе даже с газовой плитой можно будет получить такие же результаты для каждого рецепта, как это будет легче и более точное определение оптимального уровня мощности для данного типа приготовления выбранной.

Газовые конфорки

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

- Выключено
- 🔥 Максимальная мощность
- 🔥 Минимальный

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии 1 минуты.

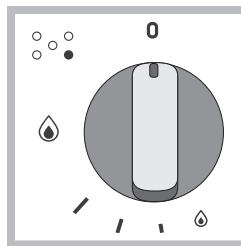
Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом “●”).

Дискретная регуляция пламени

Регулировка конфорки, можно сделать с помощью рукоятки на 5 различных уровнях мощности.

Для перехода между уровнями, просто поверните рукоятку до желаемого уровня мощности.

Щелчок предупреждает о переходе от одного уровня мощности на другой.



Выборный уровень мощности указывается соответствующий

символ(символы 🔥 I I I 🔥) и планы с дисплеем через светодиоды (5 = максимальная мощность, 1 = мин мощность). Система гарантирует точную регулировку пламени и

позволяет получить тот же результат приготовления пищи, облегчение выбора нужного уровня мощности.

Двойная конфорка

Эта газовая конфорка состоит из двух концентрических горелок, которые могут быть включены вместе или по отдельности. (только в случае двойного контроля).

Так как конфорка оснащена защитным устройством, необходимо держать регулятор конфорки нажатым примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

Dual control (Двойной контроль):

Каждая отдельная конфорка, составляющая двойную конфорку с двумя независимыми горелками, имеет собственную рукоятку-регулятор:

регулятор, обозначенный символом 🔥 управляет внешней конфоркой;

регулятор, обозначенный символом 🔥 управляет внутренней конфоркой.

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

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

Single control (Одно-контроль):

Конфорки, составляющая двойную конфорку, имеют собственную рукоятку-регулятор.

Чтобы включить оба крон одновременно нажать и повернуть рукоятку-регулятор против часовой стрелки до символа 🔥 (макс) - 🔥 (мин).

Для включения внутреннего кольца только, позиционировать ручку на символ 🔥 (макс) - 🔥 (мин), затем нажать и повернуть рукоятку-регулятор по часовой стрелке (для переключения между двумя режимами, нужно выключить горелку).

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

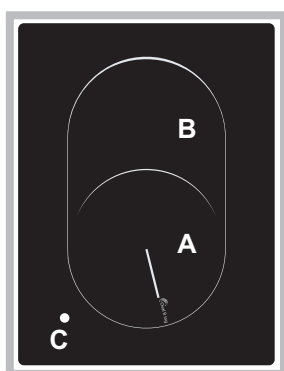
Стеклокерамика*

Данная варочная панель укомплектована двумя радиальными нагревательными элементами, расположенными под стеклом. Можно включить только круглый элемент «А» или же, для получения более широкой нагревательной зоны, оба элемента «А» и «В». Для включения круглой варочной зоны «А» достаточно повернуть регулятор по часовой стрелке в одно из 12 имеющихся положений. Для включения также варочной зоны «В» поверните регулятор в положение

12 и сделайте еще один щелчок до положения затем настройте мощность, повернув регулятор против часовой стрелки в одно из 12 положений.

Приведенный ниже график показывает нагревательную зону, раскаляющуюся докрасна после ее включения.

- А. круглая варочная зона;
- В. расширяющаяся варочная зона;
- С. индикатор остаточного тепла: показывает, что температура варочной зоны выше 60°C даже после выключения нагревательного элемента.



В любом положении регулятора, отличном от выключенного, загорается индикатор работы стеклокерамической варочной панели.

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- в момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

* Имеется только в некоторых моделях.

Конфорка	Диаметр кастрюли (см)
Быстрая (Большая)(R)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Тройная (TC)	24 - 26
Двойная внутренняя (DCDR)	10 - 14
Двойная внешней (DCDR)	26 - 28

Горшки для варочной панели 60 - 65 см.

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

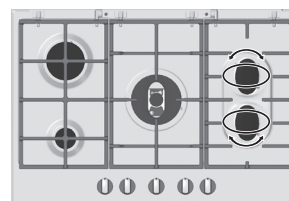
Горшки для варочной панели 75 см.

! В моделях, оснащенных решеткой редуктором, эта решетка может быть использована только на двойной конфорке с внутренней горелкой (внутренняя DCDR) для посуды диаметром меньше 12 см.

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе "Характеристики конфорок и форсунок".

Практические советы по эксплуатации центральных конфорок "SemiPesciera"*

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



Для поворота полуовальных горелок на 90° выполнить следующие операции:

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

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

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

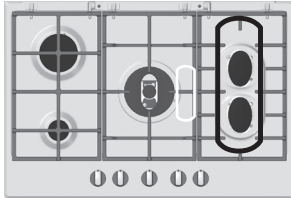


Рис. А

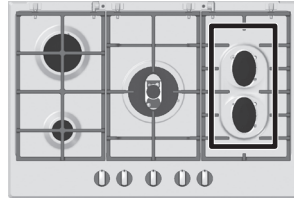


Рис. В

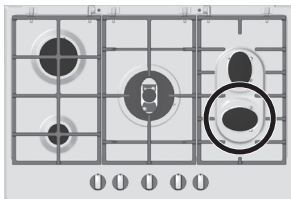


Рис. С

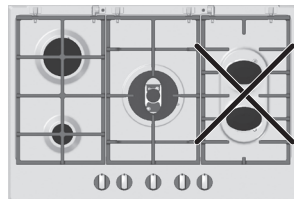


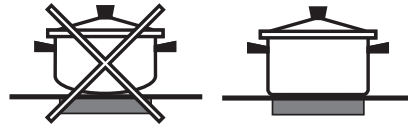
Рис. D

Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок*

Поз.	Электрическая конфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра
	Включение обеих зон нагрева

Для оптимальной эксплуатации варочной панели следует:

- использовать посуду с плоским дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- использовать кастрюли с диаметром дна, полностью закрывающим зону нагрева для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды;

- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды, из-за чего прилегание к варочной зоне будет не идеальным;

- никогда не оставляйте какую-либо варочную зону включенной, не поместив на нее посуду, так как она быстро достигает максимального нагрева, что может повредить нагревательные элементы.

! Клей, использованный для герметизации стекла, может оставлять жирные следы. Рекомендуем удалить эти следы перед использованием варочной панели при помощи неабразивного моющего средства. В первые часы эксплуатации варочной панели чувствуется запах резины, который быстро рассеивается.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе “Расположение”.

* Имеется только в некоторых моделях.

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “I”/“У”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не пользуйтесь нестабильной или деформированной посудой.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

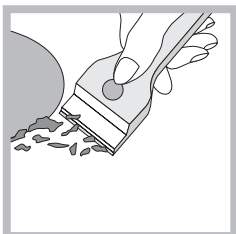
! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячей водой с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.

- Перед началом приготовления поверхность варочной панели необходимо протереть влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи, приготовленной ранее. Необходимо регулярно чистить поверхность варочной панели раствором теплой воды с неабразивным моющим средством.

регулярно использовать специальные чистящие средства для стеклокерамических варочных панелей. Сначала удалите с варочной панели все остатки пищи и жирные брызги при помощи скребка, например **CERA Clean**® (не прилагается).



Протирайте варочную панель, когда она еще теплая; используйте специальные моющие средства (такие как средства линии Solutions, которые Вы можете приобрести в Центрах сервисного обслуживания) и бумажные кухонные полотенца, протрите влажной тряпкой и вытрите насухо. Случайно расплавленные алюминиевые листы, пластмассовые или синтетические предметы, а также сахар или продукты с высоким содержанием сахара должны незамедлительно удаляться с еще горячей варочной зоны при помощи скребка. Специальные чистящие средства образуют прозрачный слой, отталкивающий загрязнения.

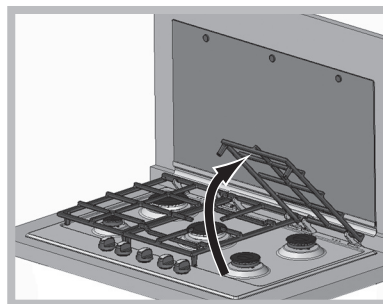
Этот слой служит также для предохранения поверхности варочной панели от возможных повреждений, вызванных продуктами с высоким содержанием сахара. Категорически запрещается использовать абразивные губки или чистящие средства, а также следует избегать использования химически агрессивных средств таких как спрей для чистки духовок или пятновыводителей.



- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

! Нет необходимости снимать решетки для того, чтобы почистить поверхность. Благодаря системе поддержки решеток, нужно поднять и удерживать решетки, или откинуть их назад.

Не кладите горячие решетки сверху стеклянной крышки (если она есть), иначе резиновые заглушки могут быть повреждены.



Уход за ручьятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Сервисного обслуживания, проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

Если неисправность не может быть устранена, вызовите техника из уполномоченного Сервиса: Единый национальный номер: 199.199.199 (максимальная стоимость звонков с домашнего телефона 0,1426 Евро).

Конфорка не загорается, или пламя горит неравномерно.

Форсунки газовой конфорки засорились.

- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.

В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.

Рукоятка конфорки нажата не до упора.

- Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.

Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Засорены отверстия подачи газа в конфорке.

- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламя.

Нестабильные кастрюли

Дно кастрюли должно быть идеально плоским.

- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно.