

Руководство по эксплуатации

КОМБИНИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

RS

Русский, 1

PK 741 RQO GH/HA
PK 750 X/HA
PK 750 AX/HA
PK 750 GH/HA
PK 750 R GH/HA
PK 750 RT X/HA
PK 750 RT AX/HA
PK 750 RT GH/HA
PK 750 T X/HA
PK 750 T GH/HA
PK 760 RF X/HA
PK 760 RF GH/HA
PK 750 RL GH/HA
PK 750 RTL GH/HA
PK 750 TL GH/HA
PK 630 RT GH/HA
PK 630 RTL GH/HA
PK 640 GH/HA
PK 640 X/HA
PK 640 RL GH/HA
PK 640 RGH/HA
PK 640.1 RX/HA
PK 640 RX/HA
PK 640.1 RGH/HA
PK 640 RAX/HA

Содержание

Информация для потребителя, 2

Установка, 3-8

Размещение
Подключение к электросети
Подключение к газу
Технические характеристики
Характеристики газовых конфорок и жиклеров

Описание оборудования, 9

Внешний вид

Включение и использование, 10-12

Использование газовых конфорок
Использование стеклокерамического модуля

Предупреждения и рекомендации, 13

Основные правила безопасности
Утилизация

Обслуживание и уход, 14

Отключение оборудования
Чистка оборудования
Уход за вентилями рукояток

Устранение неисправностей, 15



АЮ 77

Информация для потребителя

RS

Изделие:	Комбинированная рабочая поверхность
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	PK 741 RQO GH/HA, PK 750 RT X/HA, PK 750 RL GH/HA, PK 640 GH/HA, PK 640 X /HA, PK 640 R L GH /HA, PK 640 R X /HA
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Италия
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220–240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Поглощаемая мощность	2000 Вт (для модели PK 741 RQO GH/HA)
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com .	   АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> - 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
<p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p>	
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО «Индезит РУС»
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1, Бизнес-Центр «Двинцев», здание «В»

Установка

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

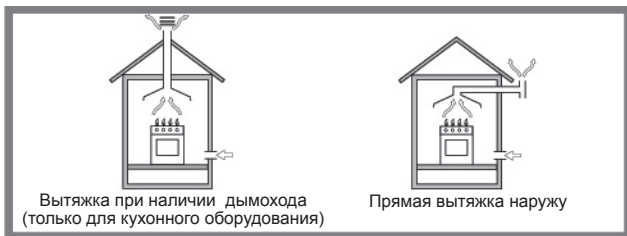
Размещение

! Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом: он должен быть уничтожен в соответствии с требованиями по утилизации (см. *Предупреждения и рекомендации*).

! Оборудование должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности.

! Рабочая поверхность должна устанавливаться и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией. Необходимо соблюдать следующие требования:

- Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, автоматически включающийся, когда оборудование работает (см. *рис.*).



- Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см², конструкция которой не допускает засорения.



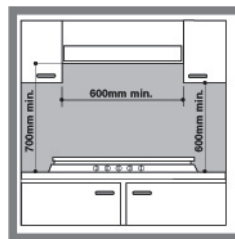
Также воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален, гостиных и пожароопасных помещений), если она имеет подобную вентиляционную трубу.

- Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50 °С.

Установка оборудования

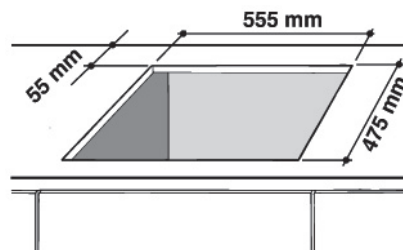
Газовые и комбинированные рабочие поверхности имеют защиту от перегрева степени Х. При установке оборудования должны соблюдаться следующие меры предосторожности:

- Находящаяся рядом мебель, превышающая по высоте уровень расположения оборудования, должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от края рабочей поверхности.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности.
- Навесные шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, должны быть размещены на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности (см. *рис.*).

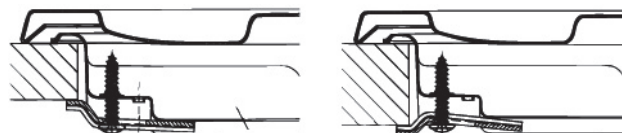


При установке рабочей поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 700 мм (см. *рис.*).

- Установочное место для встраивания рабочей поверхности должно иметь размеры, указанные на рис. Фиксаторы, входящие в комплект оборудования, предназначены для его крепления к поверхностям толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления рабочей поверхности используйте все фиксаторы из комплекта для установки.

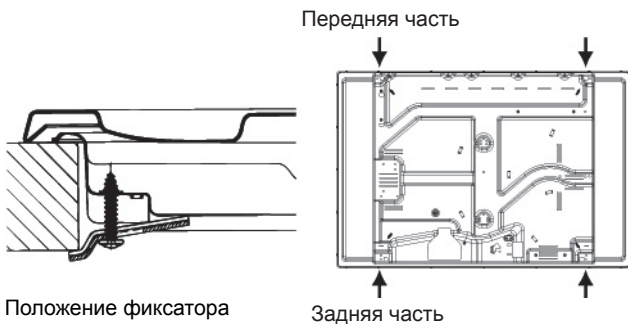


Крепление фиксаторов – схема сборки



Положение фиксатора при H (высота) = 20 мм

Положение фиксатора при H = 30 мм



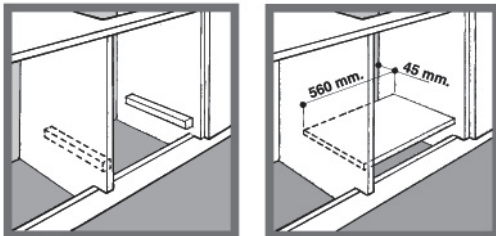
Положение фиксатора при $H = 40$ мм

! Используйте только фиксаторы из набора принадлежностей оборудования.

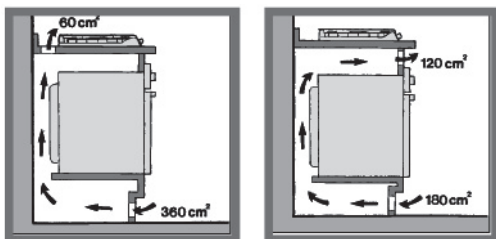
- Если рабочая поверхность не устанавливается над встроенной духовкой, под рабочую поверхность, в качестве изолятора, необходимо поместить деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части оборудования.

Вентиляция

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии же сплошного основания необходимо оставить зазор позади духовки не менее 45 x 560 мм (см. рис.).



При установке рабочей поверхности над встроенной духовкой без принудительной вентиляции внутри корпуса кухонной мебели должны быть предусмотрены соответствующие вентиляционные отверстия.



Подключение к электросети

Рабочая поверхность оснащена трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током в соответствии с параметрами (напряжение и частота), указанными в информационной табличке, находящейся на нижней части оборудования. Заземляющий провод в кабеле — желто-зеленого цвета. В случае установки оборудования над встроенной электродуховкой электрическое подключение духовки и рабочей поверхности следует выполнять

раздельно: в целях безопасности и облегчения демонтажа оборудования.

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С температуру в помещении.

! Установщик должен гарантировать, что электроподключение произведено правильно и отвечает требованиям безопасности.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

! Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Подключение к газу

Данное оборудование следует подсоединить к газовой сети или баллону с газом в соответствии с действующими нормами подключения газового оборудования. Перед подключением удостоверьтесь, что оборудование настроено на тип газа, который используется в сети. В противном случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа».

При использовании баллонного газа необходимо установить регулятор давления, соответствующий местным стандартам пользования газовой сетью.

! Убедитесь, что давление газа соответствует уровню, указанному в таблице 1 «Характеристики газовых конфорок и жиклеров». Это гарантирует безопасную работу и долгий срок службы оборудования при сниженном энергопотреблении.

Подключение через жесткую (стальную или медную) трубу

! Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части оборудования.

Для подсоединения к источнику газа оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой, защищающей от утечки газа. При изменении направления штуцера прокладка обязательно должна быть заменена (прокладка поставляется с оборудованием). Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения цилиндрической газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

Подключение гибкой стальной трубой

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Максимальная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается подвижных частей и не пережата.

! Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам.

Контроль плотности подсоединения

! После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

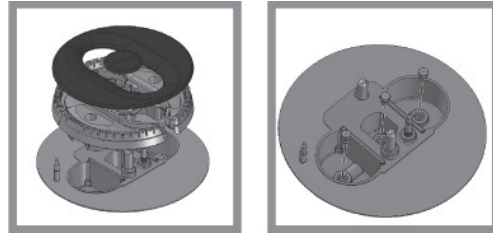
Настройка рабочей поверхности на различные типы газа

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена рабочая поверхность (см. маркировку на нижней части оборудования или на упаковке), необходимо заменить газовые жиклеры следующим образом:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте конфорки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом и замените их подходящими (см. табл. 1. «Характеристики газовых конфорок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке;
- 4) по завершении процедуры замените старую наклейку новой — с указанием типа используемого газа (можно приобрести в сервисном центре).

Замена жиклеров на отдельных газовых кофорках («двойного пламени»):

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте конфорки из гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. рис.);
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом: внутренняя конфорка имеет один жиклер, у внешней конфорки — 2 жиклера одинакового размера. Замените их подходящими к новому типу газа (см. таблицу 1 «Характеристики газовых конфорок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты в обратном порядке.



Замена жиклеров газовых конфорок «Тройное кольцо»:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте конфорки из гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. рис.);
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом. Замените их подходящими к новому типу газа (см. таблицу 1 «Характеристики газовых конфорок и жиклеров»). Два жиклера конфорки имеют одинаковый диаметр;
- 3) соберите все компоненты в обратном порядке.



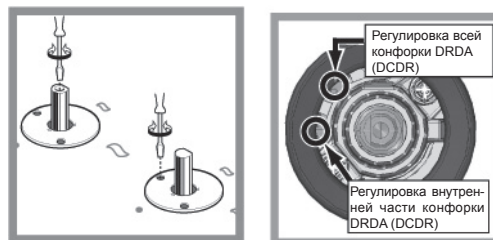
Регулировка поступления воздуха в конфорки

- Регулировки не требуется

Регулировка минимального пламени газовых конфорок

1. Поверните рукоятку к минимальному положению.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) по часовой стрелке, пока пламя не станет малым, но устойчивым.

! Регулировка конфорок DRDA (DCDR) осуществляется с помощью 2 винтов, расположенных возле стержня регулятора (см. рис.).



3. Регулируя пламя до требуемого минимального уровня, при горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.

4. Некоторые модели оборудования оснащены устройством безопасности (термопарой). При несрабатывании устройства безопасности при минимальном пламени увеличьте уровень его подачи регулировочным винтом.
5. После завершения регулировки, используя герметик или подходящий заменитель, восстановите герметичность соединений.
6. При наличии на оборудовании отдельно регулируемых рукояток с индикаторами поверните рукоятку к минимальной установке мощности, затем снимите и вращайте ее регулировочный винт, расположенный возле стержня регулятора.
7. Настройка минимума подачи газа для конфорок DRDA (DCDR) с отдельным управлением и индикаторной визуализацией:
 - для регулировки внешнего кольца конфорки поверните рукоятку против часовой стрелки к минимальной установке мощности;
 - для регулировки внутреннего кольца конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке к минимальной установке мощности;
 - снимите рукоятку и настройте подачу пламени регулировочным винтом (расположен около стержня регулятора).

! При подключении к сжиженному газу регулировочный винт должен быть затянут до упора.

! По завершении процедуры замените старую наклейку новой — с указанием типа используемого газа (можно приобрести в сервисном центре).

! Если давление газа отличается от рекомендуемого, необходимо на вводную трубу установить регулятор давления, соответствующий местным стандартам пользования газовой сетью.

Характеристики газовых конфорок и жиклеров (только для мод. 60 и 65 см)

Газовая конфорка		Диаметр мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*) уменьш..	Сжиженный газ				Природный газ			
				Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*) номин.	Отверстие 1/100 мм	Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч *** **		Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*) номин.	Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч
Быстрая (R)		100	0,70	3,00	39	86	218	214	3,00	132 (H)	286
Полубыстрая (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96 (Y)	157
Вспомогательная (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79 (6)	95
Тройная корона (TC)		130	1,50	3,30	61	65x2	240	236	3,60	103x2	343
Двойного пламени (DCDR внутренняя) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	72	86
Двойного пламени (1)	(DCDR внутр.)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	3,60	72	343
	(DCDR внешн.) 2 жиклера				55	60x2				100x2	
Двойного пламени (DCDR внутренняя) (2)		30	0,40	0,90	27	44	65	64	0,90	72	86
Двойного пламени (DCDR внешняя) 2 жиклера (2)		130	1,50	3,60	55	67x2	262	257	3,60	100x2	343
Давление газа		Номинальное (мбар)					28-30	37	20		
		Минимальное (мбар)					20	25	17		
		Максимальное (мбар)					35	45	25		

(1) Только для газовой конфорки DRDA (DCDR), управляемой одной рукояткой

(2) Только для газовой конфорки DRDA (DCDR), управляемой двумя рукоятками

* Сухой газ при 15 °C и давлении 1013 мбар

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Природный газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

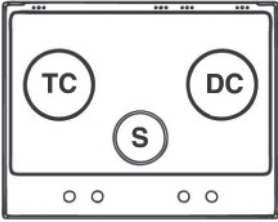
Характеристики газовых конфорок и жиклеров (только для мод. 75 см)

Таблица 1

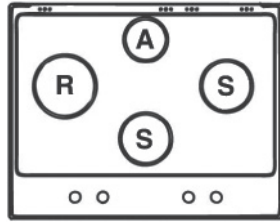
Газовая конфорка	Диаметр мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*) уменьш..	Сжиженный газ				Природный газ			
			Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*) номин.	Отверстие 1/100 мм	Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч *** **	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*) номин.	Жиклер 1/100 мм	Поток* л/ч	
Уменьшенная быстрая (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	122 (H)	248
Полубыстрая (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96 (Y)	157
Вспомогательная (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79 (6)	95
Тройная корона (TC)	130	1,50	3,30	61	65x2	240	236	3,60	103x2	343
Ультрабыстрая (UR)	100	0,70	3,40	39	91	247	243	3,40	138 (H)	324
Половинная рыбная (SP)	–	0,70	1,50	39	60	109	107	1,50	88	143
Двойного пламени (DCDR внутренняя) (2)	30	0,40	0,90	28	44	65	64	0,90	70	86
Двойного пламени (DCDR внешняя) 2 жиклера (2)	130	1,50	4,10	61	70x2	298	293	4,10	114x2	390
Двойного пламени (DCDR внутр.) (1)	30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	69	86
Двойного пламени (1)	(DCDR внутр.)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	69	476
	(DCDR внешн.) 2 жиклера				55	70x2			113x2	
Давление газа	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		
	Минимальное (мбар)					20	25	17		
	Максимальное (мбар)					35	45	25		

- (1) Только для газовой конфорки DRDA (DCDR), управляемой одной рукояткой
(2) Только для газовой конфорки DRDA (DCDR), управляемой двумя рукоятками
* Сухой газ при 15 °С и давлении 1013 мбар
** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
Природный газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³

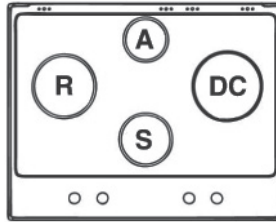
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
 	<p>Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/ЕЕС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации; - 2004/108/ЕЕС от 15.12.04 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2009/142/ЕЕС от 30.11.09 («Газ») и последующие модификации; - 2002/96/ЕС и последующие модификации.



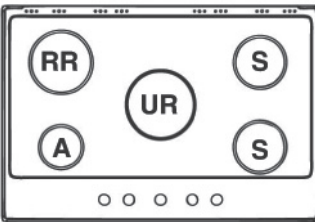
PK630RT...
PK630RTL...



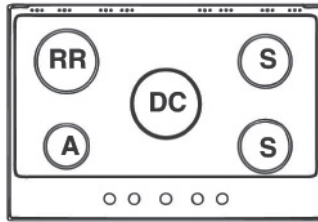
PK640...



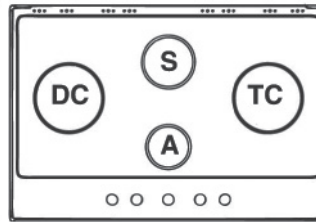
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...



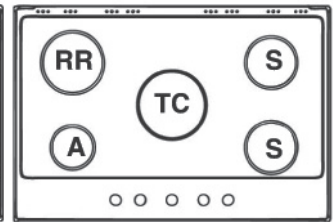
PK750...



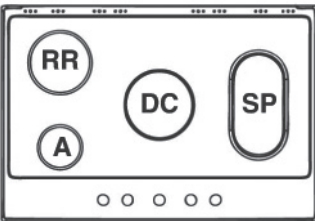
PK750R...
PK750RL...



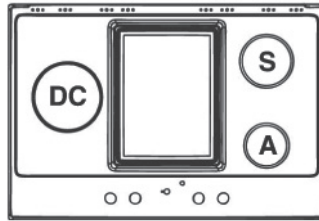
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...

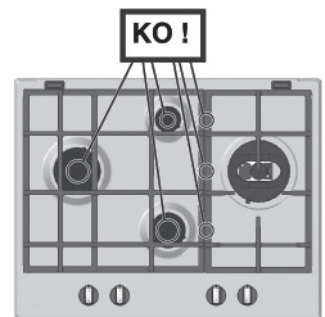
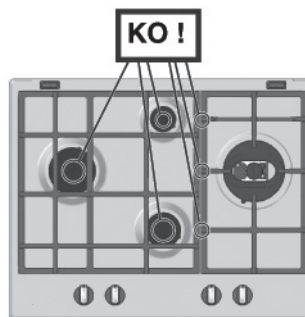
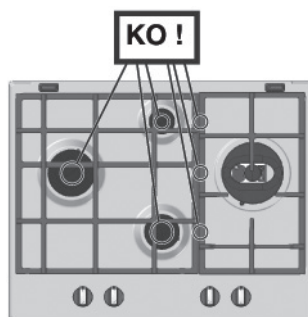
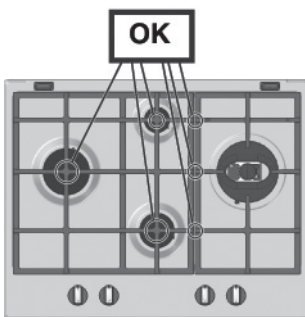


PK760RF...



PK741RQO...

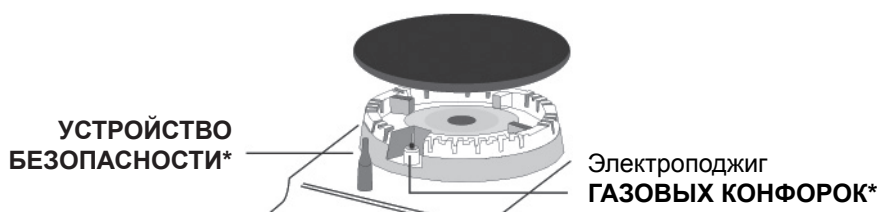
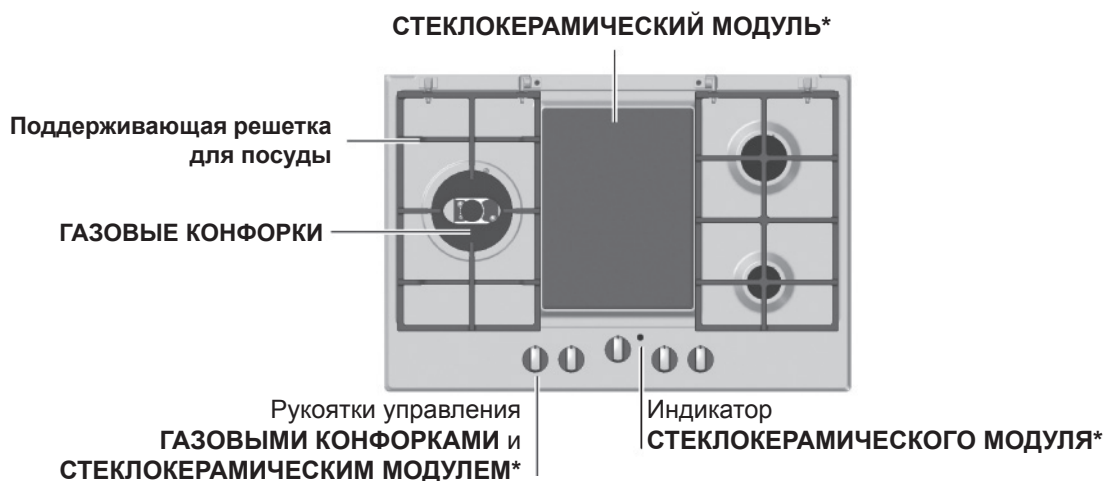
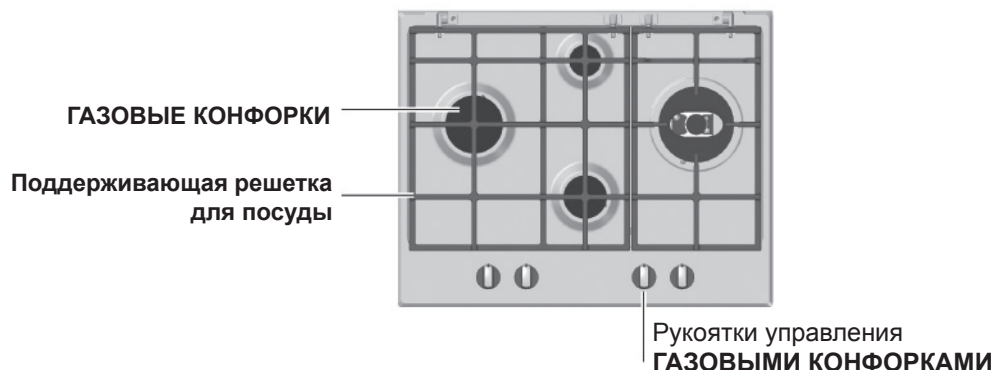
! Только для мод. PK 640.1...: поддерживающие решетки для посуды могут быть установлены неправильно. В этом случае прутья решетки будут смещены, а место их перекрестья не будет расположено над центром конфорок. На рисунках ниже показаны примеры правильного (OK) и неправильного (KO!) размещения решеток.



Описание оборудования

Внешний вид

RS



- **ИНДИКАТОР СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОГО МОДУЛЯ** — горит, когда селекторная рукоятка не находится в позиции «Off» («Выкл.»).
- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** — отличаются по размеру и мощности. Используйте посуду, подходящую по диаметру конфорке, на которой Вы готовите.
- Рукоятки управления **ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ** и **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ МОДУЛЕМ*** — используются для регулировки силы или величины пламени.

- Электроподжиг **ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ*** — служит для ее автоматического зажигания.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ*** — прекращает подачу газа в конфорку при внезапном затухании пламени.

* Имеется только на некоторых модификациях моделей.

Включение и использование

RS

! Положение соответствующей газовой или электроконфорки* указано рядом с каждой рукояткой управления.

Газовые рабочие поверхности оснащены дискретной регулировкой мощности, что позволяет устанавливать 5 различных уровней силы пламени. Благодаря этому гарантируется одинаковый результат приготовления для каждого рецепта, поскольку для желаемого типа приготовления можно просто и точно выбрать оптимальный уровень мощности.

Газовые конфорки

Пламя газовой конфорки регулируется соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:

- Выкл.
- 🔥 Сильное пламя (max).
- 🔥 Слабое пламя (min).

Чтобы включить конфорку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, одновременно нажмите на рукоятку и поверните ее нажатой против часовой стрелки по направлению к позиции «Сильное пламя».

На конфорках с устройством безопасности рукоятку необходимо держать нажатой примерно 2–3 секунды для срабатывания устройства.

На моделях с кнопкой электроподжига сначала следует нажать кнопку электронного зажигания, а затем соответствующую рукоятку, и повернуть ее нажатой против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя».

! Если пламя случайно погаснет, поверните рукоятку в положение «Выкл.» и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать конфорку.

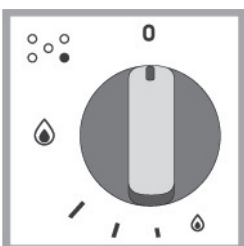
Чтобы выключить газовую конфорку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — «Выкл.».

Дискретная регулировка пламени

Силу пламени выбранной газовой конфорки можно регулировать рукояткой — имеются 5 различных уровней мощности.

Для перехода между уровнями просто поверните рукоятку к желаемому уровню мощности. На переход к другому уровню мощности укажет щелчок.

Выбранный уровень мощности обозначается соответствующими символами (🔥 | 🔥), а на рабочей поверхности с дисплеем — индикаторами (5 = максимальная мощность, 1 = минимальная мощность). Система гарантирует точную регулировку пламени и одинаковые результаты приготовления при простом выборе желаемого уровня мощности.



Газовая конфорка «двойного пламени»

Эта конфорка состоит из двух концентрических конфорок, которые могут действовать вместе или независимо (только в случае двойного управления конфоркой).

На конфорках с устройством безопасности рукоятку необходимо держать нажатой примерно 2–3 секунды для срабатывания устройства.

Двойной контроль

Для каждого кольца конфорки имеется своя рукоятка управления:

Рукояткой, маркированной символом 🔥, управляется внешнее кольцо.

Рукояткой, маркированной символом 🔥, управляется внутреннее кольцо.

Чтобы включить одно из колец, нажмите соответствующую рукоятку и поверните ее нажатой против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя» 🔥.

Чтобы использовать полный потенциал конфорки двойного пламени, не устанавливайте одновременно внутреннее кольцо на минимальную, а внешнее кольцо — на максимальную мощность.

Одинарный контроль

Кольца конфорки управляются одной рукояткой.

Чтобы одновременно включить оба кольца, поместите рукоятку на символ 🔥 (max) – 🔥 (min), затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки.

Чтобы включить только внутреннее кольцо, поверните рукоятку на символ 🔥 (max) – 🔥 (min), затем нажмите и поверните рукоятку по часовой стрелке.

(Для переключения режимов необходимо выключить конфорку).

Практические рекомендации по использованию газовых конфорок


Для наиболее эффективной работы газовых конфорок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном. Также посуда должна подходить по размеру к конфорке.

Чтобы выключить конфорку, нажмите и поверните рукоятку по часовой стрелке до упора и установите в позицию «●» — «Выкл.».

Стеклокерамический модуль*

Эта рабочая поверхность оснащена двухкольцевыми радиальными нагревательными элементами, размещенными под стеклом. Возможно включать только одну круговую часть элемента (обозначенную буквой «А») или поверхность для приготовления может быть расширена включением обеих частей «А» и «В». Для включения только кругового элемента «А» просто

* Имеется только на некоторых модификациях моделей.

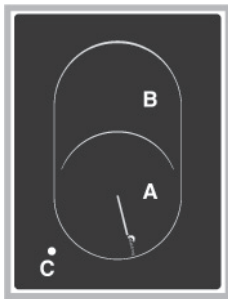
поверните рукоятку по часовой стрелке к одной из 12 возможных позиций. Чтобы добавить секцию «В», поверните рукоятку в позицию «12» и затем до щелчка в позицию . Далее вращением против часовой стрелки установите рукоятку в одну из 12 позиций.

На рисунке показаны зоны нагрева, которые становятся красными при включении.

А. Круговая зона нагрева;

В. Расширенная зона нагрева;

С. Индикатор остаточного тепла — горящий индикатор показывает, что температура зоны нагрева выше 60°, даже когда нагревательный элемент уже выключен.



Когда рукоятка находится в любом положении, кроме «Выкл.», горит индикатор стеклокерамического модуля.

Практические советы по использованию газовых конфорок

Для эффективного использования газовых конфорок:

- используйте посуду, подходящую по диаметру каждому типу конфорки (см. табл.), пламя не должно заходить за дно кастрюль и сковород;
- всегда используйте посуду с плоским дном и накрывайте ее крышкой;
- когда содержимое начинает кипеть, поворачивайте рукоятку управления конфоркой в позицию «Слабое пламя».

Газовая конфорка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24–26
Полубыстрая (S)	16–20
Вспомогательная (A)	10–14
Тройная корона (TC)	24–26
Двойного пламени (DCDR внутр.)	10–14
Двойного пламени (DCDR внешн.)	24–26

Посуда, которую следует использовать на рабочих поверхностях 60–65 см.

Газовая конфорка	Диаметр дна посуды, см
Уменьшенная быстрая (RR)	24–26
Полубыстрая (S)	16–20
Вспомогательная (A)	10–14
Половинная рыбная (SP)	16–20
Тройная корона (TC)	24–26
Ультрабыстрая (UR)	24–26
Двойного пламени (DCDR внутр.)	10–14
Двойного пламени (DCDR внешн.)	24–26

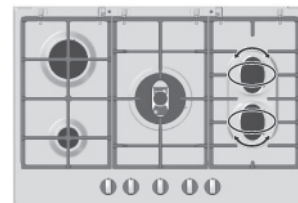
Посуда, которую следует использовать на рабочих поверхностях 75 см.

! Для моделей, оснащенных уменьшенной подставкой: подставка должна использоваться только для внутренней конфорки «двойного пламени» (DCDR внутр.) с посудой, диаметр которой не превышает 12 см.

Для определения типа конфорки воспользуйтесь таблицей 1 «Характеристики горелок и жиклеров».

Практические советы по использованию половинной рыбной газовой конфорки

Две половинные рыбные газовые конфорки имеют форму эллипса и могут быть повернуты на 90°. Это делает рабочую поверхность более универсальной в использовании.



Чтобы повернуть указанные конфорки на 90°, выполните следующее:

- убедитесь, что конфорки холодные;
- вытяните конфорки полностью из гнезд;
- поверните и установите конфорки обратно в требуемое положение;
- перед использованием проверьте, что конфорки стоят правильно.

* Имеется только на некоторых модификациях моделей.

В дополнение к этому две конфорки можно использовать вместе или отдельно с посудой различной формы и размера:

- двойная газовая конфорка под судок для рыбы или овальную посуду (рис. А).
- двойная газовая конфорка для жаровни или другой посуды с прямоугольным / квадратным дном, минимальный размер которого — 28x28 см (рис. В).
- одинарная газовая конфорка для посуды среднего размера (с диаметром дна 16–20 см) (рис. С).
- НИКОГДА не используйте двойную конфорку, как показано на рис. D.

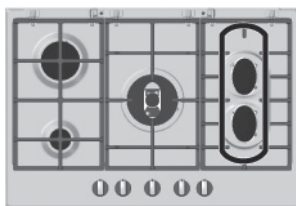


Рис. А

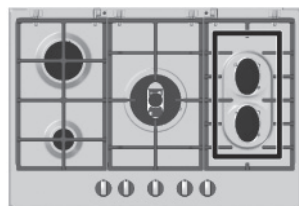


Рис. В

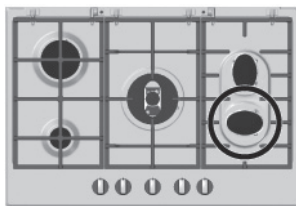


Рис. С

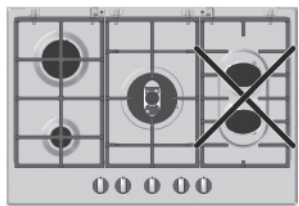



Рис. D

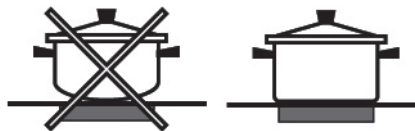
Практические советы по использованию стеклокерамического модуля

Позиция рукоятки управления	Использование радиальных зон нагрева
0	Выключено
1	Растапливание масла, плавление шоколада
2	Нагревание жидкостей
3	
4	Приготовление кремов и соусов
5	
6	Приготовление при кипении
7	
8	Поджаривание
9	
10	Кипячение больших объемов
11	
12	Жарка
	Использование обеих зон нагрева

Использование посуды на стеклокерамическом модуле

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамического модуля соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых конфорках: концентрированное тепло от газовой конфорки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.
- Не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются и достигают максимального уровня мощности — это может повредить нагревательные элементы.

! Перед первым включением оборудования удалите со стеклокерамического модуля следы упаковочных материалов (клей, смазка) при помощи неабразивных чистящих средств. В течение первых часов использования оборудования может ощущаться неприятный запах резины — он быстро исчезнет.

Предупреждения и рекомендации

RS

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- Это встраиваемое оборудование класса 3.
- Для эффективной работы газового оборудования требуется регулярный отвод отработанного воздуха. При установке рабочей поверхности следуйте инструкциям § Размещение.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши руки/ноги мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●»/«○», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
- Всегда проверяйте, чтобы ручки посуды были повернуты к центру рабочей поверхности — это исключит риск ожогов.
- Не закрывайте стеклянную крышку оборудования (при наличии), когда конфорки включены или не остыли.

- Не оставляйте пустыми включенные электроконфорки.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду.
- Прежде чем открыть крышку оборудования, удалите с нее все жидкости.
- Следите, чтобы дети не прикасались к стеклокерамической поверхности (при наличии) сразу после ее использования: стеклокерамический модуль остается горячим не менее получаса после его выключения.
- В случае появления трещин на стеклокерамической поверхности отключите оборудование от электросети и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Оборудование не предназначено для управления посредством внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Потребители могут утилизировать старое оборудование в пунктах утилизации или, в соответствии с местным законодательством, сдать в розничный пункт продажи при покупке подобного нового оборудования. Все основные производители бытового оборудования участвуют в создании системы по сбору и утилизации старого оборудования. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обращаться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Обслуживание и уход

RS

Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Чистка оборудования

! Не используйте для чистки оборудования абразивные или агрессивные средства (пятновыводители, средства для удаления ржавчины, абразивные губки): они могут необратимо повредить поверхность оборудования.

! Никогда не используйте для чистки оборудования пароочистители и аэрозоли.

- После каждой готовки протирайте рабочую поверхность влажной губкой, затем высушите кухонным бумажным полотенцем.
- Съёмные части газовых конфорок промывайте теплой водой с неабразивным моющим средством, удаляя нагар.
- На рабочих поверхностях с автоматическим зажиганием наконечник устройства электроподжига следует чистить осторожно и регулярно, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия;
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. После чистки тщательно ополосните и вытрите насухо.
- Перед использованием стеклокерамического модуля нужно влажной губкой удалить остатки пищи и жира от предыдущей готовки. Стеклокерамическая поверхность должна регулярно очищаться теплой водой и неабразивными моющими средствами. Периодически требуется более тщательная очистка — для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамической поверхностью. Сначала удалите пригоревшие остатки пищи и нагар скребком **CERAquick** (не поставляется с оборудованием).



Очищайте поверхность, пока она еще теплая, используйте подходящее чистящее средство (можно приобрести в авторизованных сервисных центрах, магазинах по продаже электробытовой техники) и бумажные полотенца, затем протрите поверхность влажной и сухой тканью.

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или пищевые продукты с высоким его содержанием плавятся на рабочей поверхности и должны быть немедленно удалены скребком, пока поверхность еще теплая. Специальные чистящие средства для стеклокерамики оставляют на поверхности защитную пленку, кото-

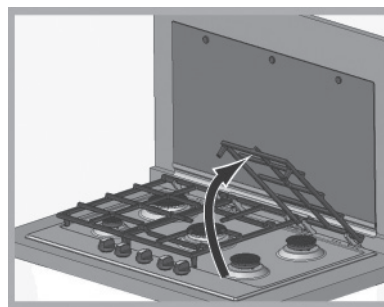
рая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также защищает поверхность от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Не применяйте абразивные губки и препараты, а также химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.



! Чтобы очистить поверхность оборудования, нет необходимости снимать поддерживающие решетки для посуды. Благодаря системе опор, можно просто поднять и зафиксировать решетки или отклонить их назад.

Не помещайте горячие решетки на стеклянную крышку (при наличии) оборудования, чтобы не повредить ее резиновые стопоры.



Уход за вентилями рукояток

Со временем газовые вентили (краны) рукояток могут начать застревать или с трудом проворачиваться. В этом случае их нужно заменить.

! Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом сервисного центра.

Устранение неисправностей

RS

При возникновении неисправностей или, если рабочая поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем обратиться в сервисный центр. Возможно Вы самостоятельно решите возникшие проблемы. Сначала убедитесь в том, что есть подача газа и электропитания, в частности, проверьте, открыт ли газовый кран.

Проблема

Возможные причины / решение

Газовая конфорка не зажигается или пламя неравномерно распределено вокруг горелки

- Засорены отверстия в газовой конфорке.
- Неправильно установлены съемные части конфорок.
- Наличие сквозняка возле оборудования.

**Гаснет пламя
(на моделях с устройством безопасности)**

- Рукоятка управления конфоркой не нажата при вращении.
- Рукоятка нажималась недостаточно долго для активации устройства безопасности.
- Засорены отверстия газовой горелки со стороны устройства безопасности.

Газовая конфорка гаснет при установке рукоятки ее управления в позицию минимального пламени

- Засорены отверстия в газовой горелке.
- Наличие сквозняка возле оборудования.
- Неправильно установлен минимум подачи газа.

Посуда не устойчива

- Дно посуды — недостаточно плоское.
- Посуда расположена не по центру относительно газовой конфорки.
- Перевернуты решетки, поддерживающие посуду.

Если после проверки рабочая поверхность не работает или проблемы остаются, позвоните в авторизованный сервисный центр и сообщите следующую информацию:

- неисправность;
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель и серийный номер, указанные в информационной табличке, расположенной под рабочей поверхностью и/или в гарантийном документе / на упаковке.

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем, требуйте при ремонте использования оригинальных запасных частей.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

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