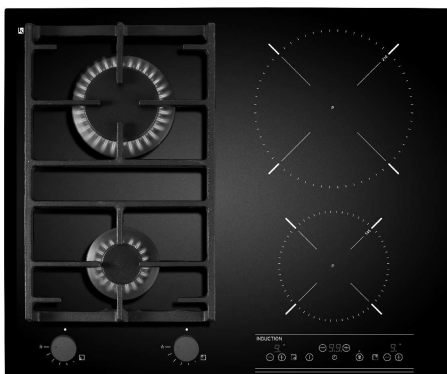


RU Инструкция по установке и использованию
Инструкция :

UA Інструкція по використованню
Інструкція :



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



Teka

ВНИМАНИЕ: Прибор и доступные части нагреваются во время использования.

При уходе за техникой, избегайте прикосновений к нагревательным элементам.

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

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

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

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

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

Согласно инструкции не используйте прибор для очистки паром.

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

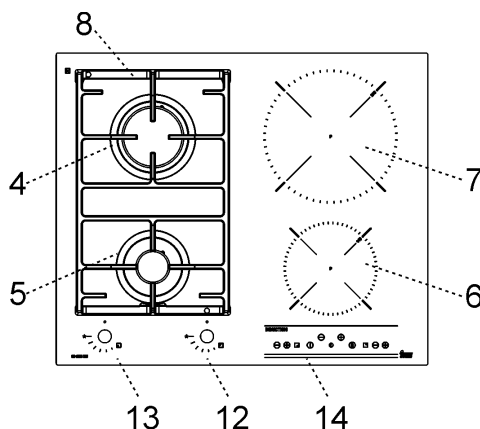
ВНИМАНИЕ: Используйте только те детали, разработанные производителем устройства для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции для использования качества соответствующих деталей плит, входящих в прибор. Использование несоответствующих деталей может привести к несчастным случаям.

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

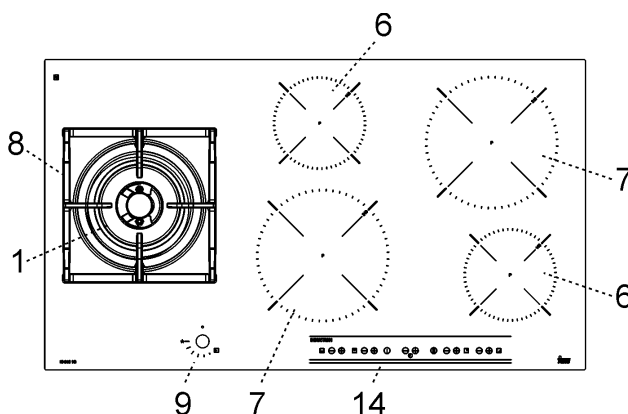
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

ТИП: PCZVB

IG 620 2G AI AL CI



IG 940 1G AI AL DR CI



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

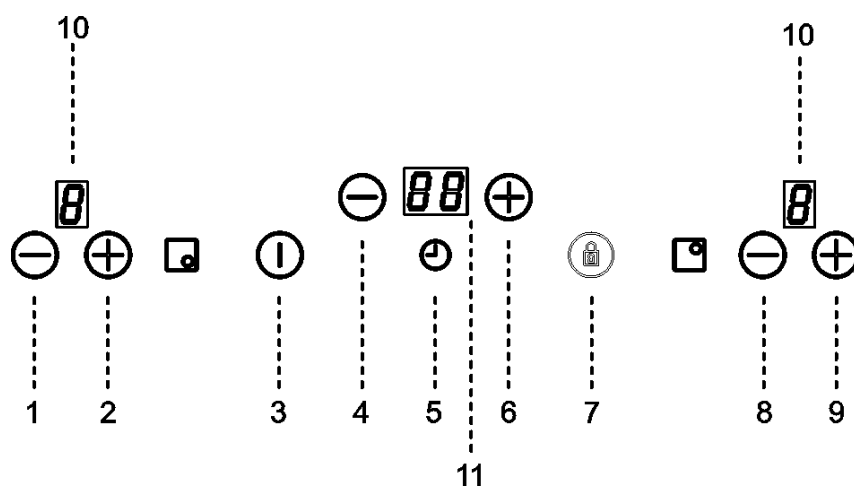
- | | | |
|----|--|---------------------------------------|
| 1 | конфорка «двойная корона» | на 4750 ÷ 5000 Вт |
| 4 | Скоростная конфорка | на 2400 Вт |
| 5 | Вспомогательная конфорка | на 1000 Вт |
| 6 | Электрический индукционный нагревательный элемент Ø14,5 см | на 1200 Вт (функция «бустер» 1600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

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

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

IG 620 2G AI AL CI

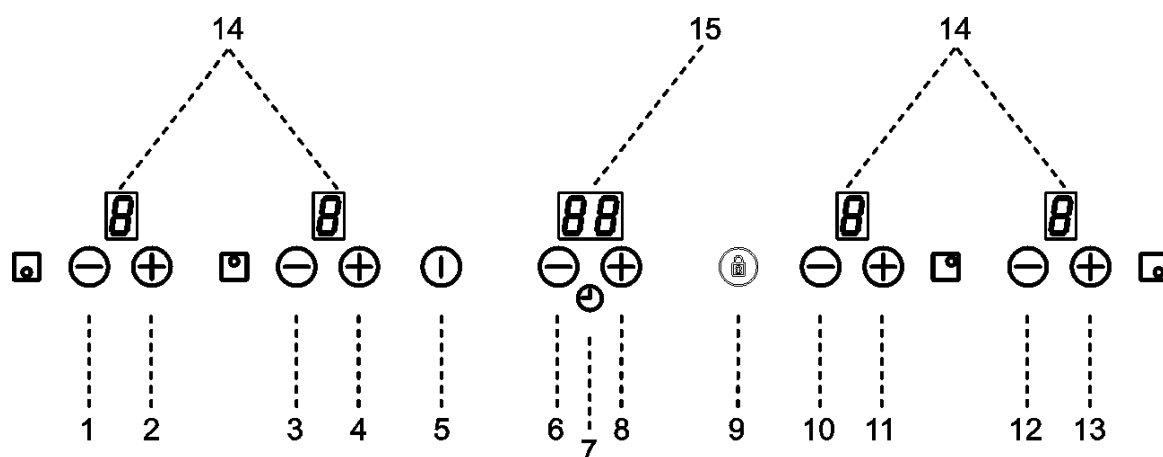


- 1 — кнопка «-» индукционного элемента 6
- 2 — кнопка «+» индукционного элемента 6
- 3 — кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 4 — кнопка «-» программирования **ТАЙМЕРА**
- 5 — символ **ТАЙМЕРА**
- 6 — кнопка «+» программирования **ТАЙМЕРА**
- 7 — кнопка защитной блокировки
- 8 — кнопка «-» индукционного элемента 7
-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

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

IG 940 1G AI AL DR CI



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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) КОНФОРОК

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

- **ручной розжиг**

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

- **Автоматический электророзжиг**

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

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

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

После возгорания пламени продолжайте нажимать ручку еще около 10 с.

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

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

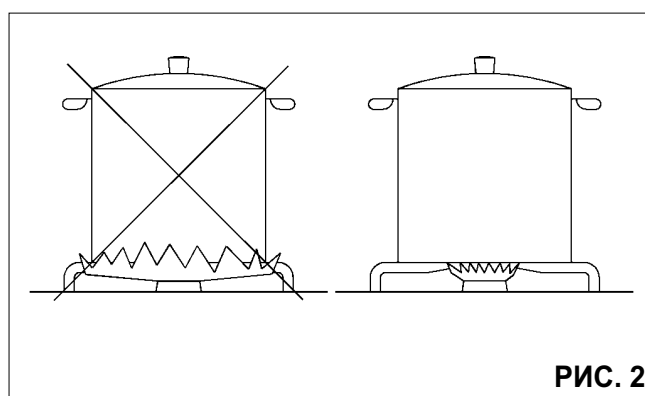
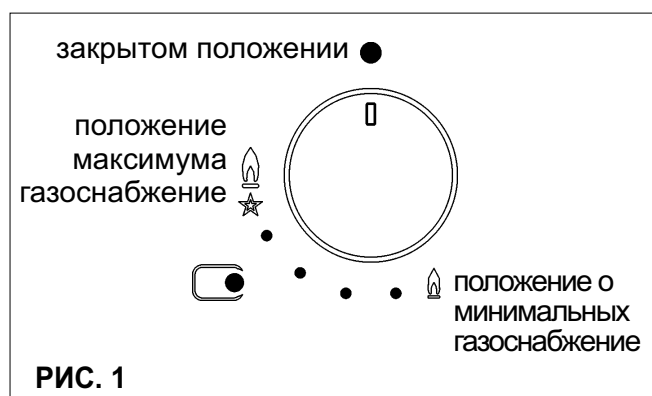
- Для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. таблицу ниже и рис. 2).

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

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

ВНИМАНИЕ:

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



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

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

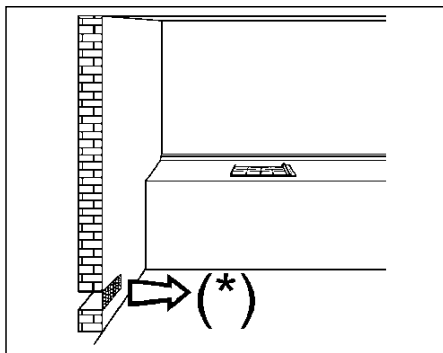


РИС. 3

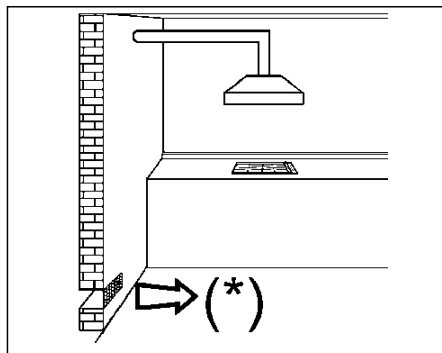


РИС. 4

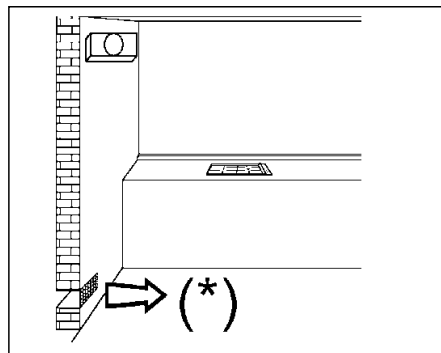


РИС. 5

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ КАСАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

2) ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

РАСПОЛОЖЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Модель: IG 620 2G AI AL CI



ПЕРЕДНИЙ



ЗАДНИЙ

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

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

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

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

ТАЙМЕР

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

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

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КЛАВИШ

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

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

Модель: IG 940 1G AI AL DR CI



ЗАДНИЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ



ЗАДНИЙ ПРАВЫЙ



ПЕРЕДНИЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ



ПЕРЕДНИЙ ПРАВЫЙ

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

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ТАЙМЕР

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

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

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

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КЛАВИШ

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

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

3) РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

TABLE

Мощность и размеры
зон нагрева

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

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

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

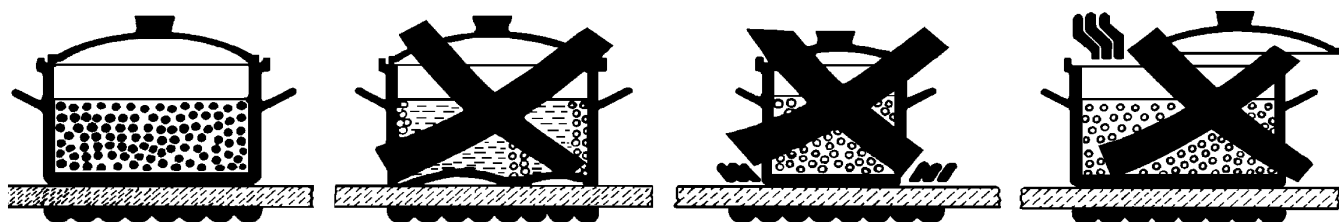


РИС. 6

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

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

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

В таблице ниже приводятся диаметры посуды, которую можно использовать.

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

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

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

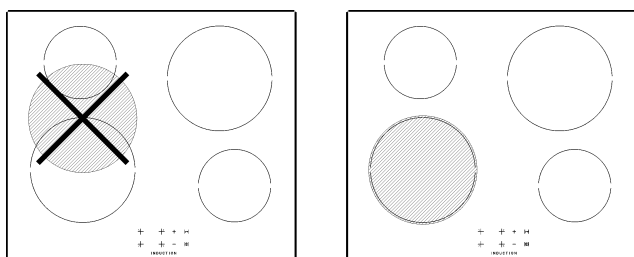


РИС. 7

ЧИСТКА

ВАЖНО!

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

4) ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

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

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

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

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

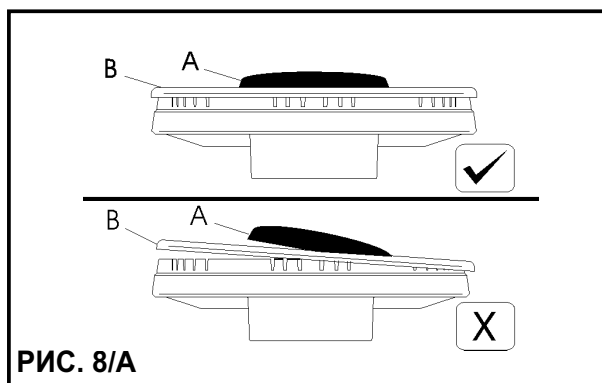
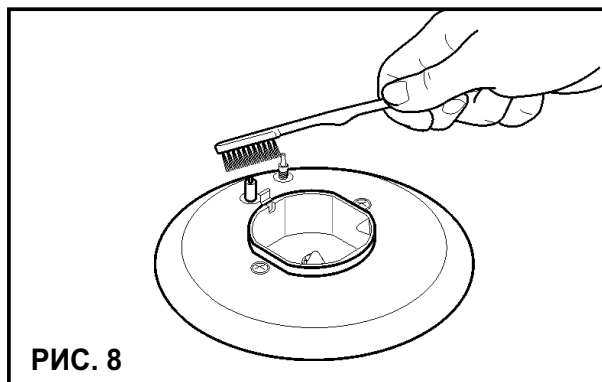
Не мойте в посудомоечной машине.

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

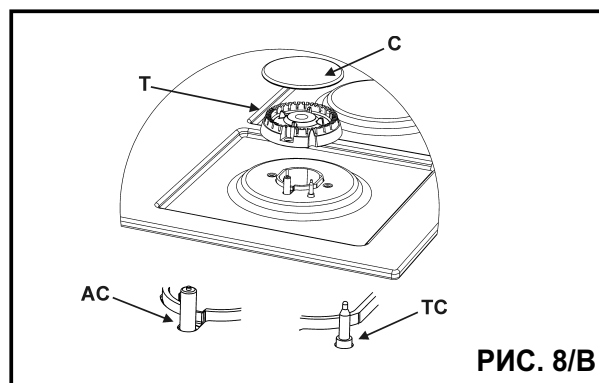
ВНИМАНИЕ!

При обратной установке деталей необходимо строго соблюдать следующие рекомендации:

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



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



ЧИСТКА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

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

Скребок следует пользоваться осторожно, поскольку им можно пораниться.

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

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

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

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

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

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

- Для очистки прибора не используйте пар под давлением.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

РИС. 9



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

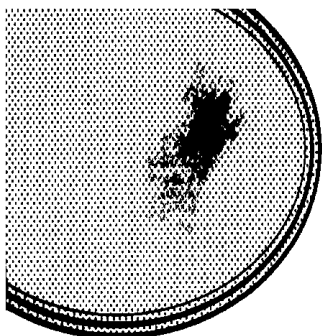


РИС. 9/A

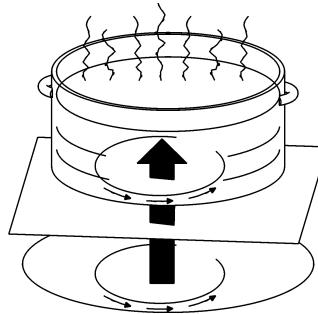


РИС. 10

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

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

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

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

5) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

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

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

РАЗМЕРЫ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (мм)

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

Безопасные расстояния до мебели

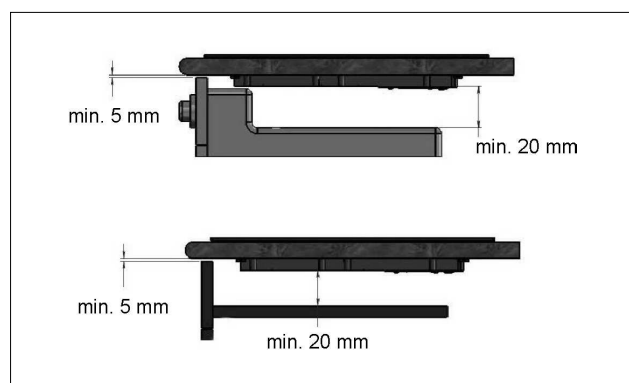


РИС. 11

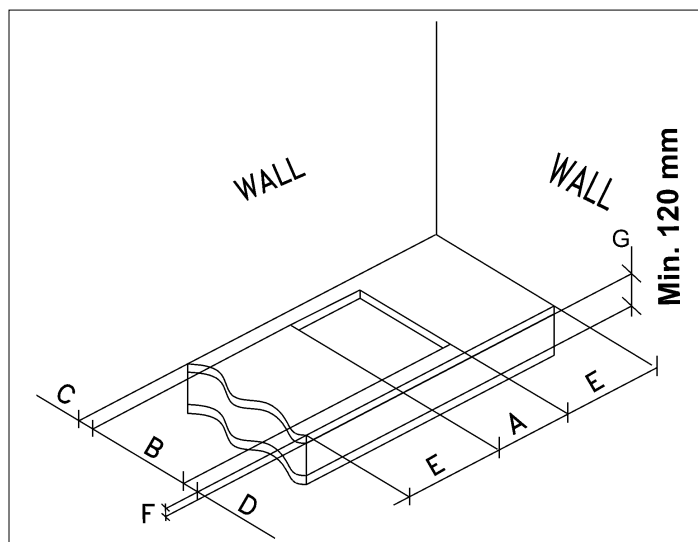


РИС. 12

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

6) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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



ВНИМАНИЕ:

Если стекло на варочной панели разбилось:

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

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

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

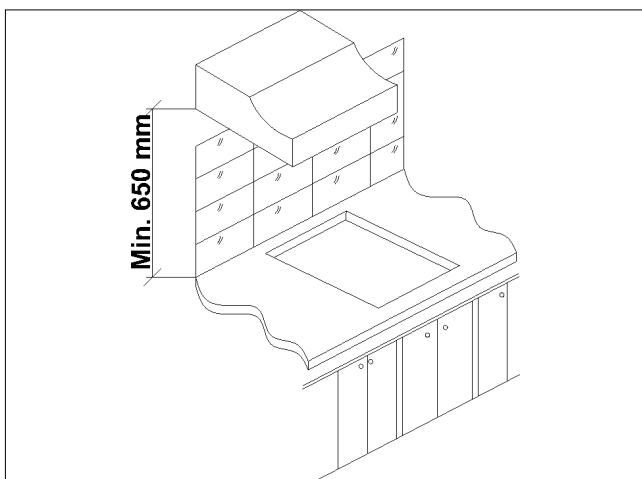


РИС. 13

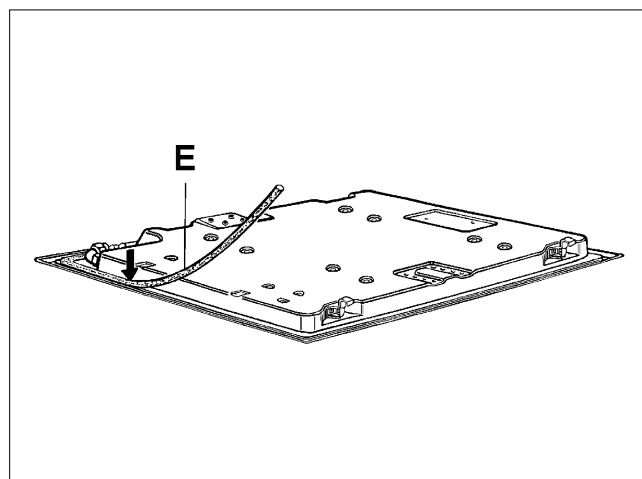
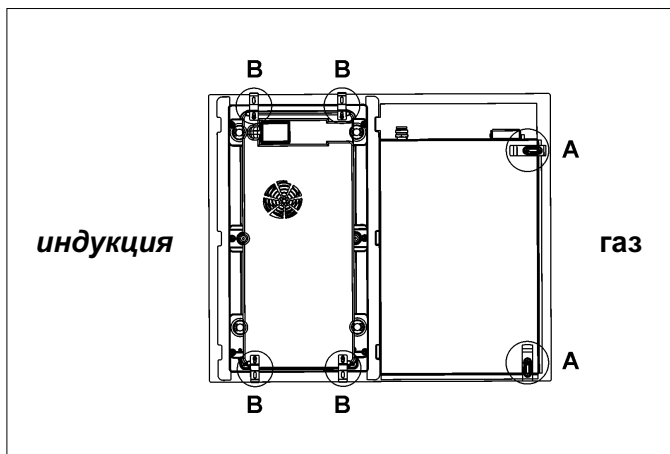


РИС. 14

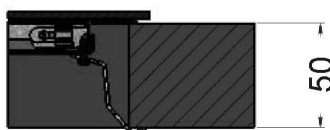
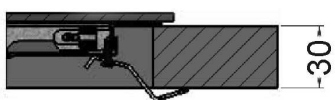
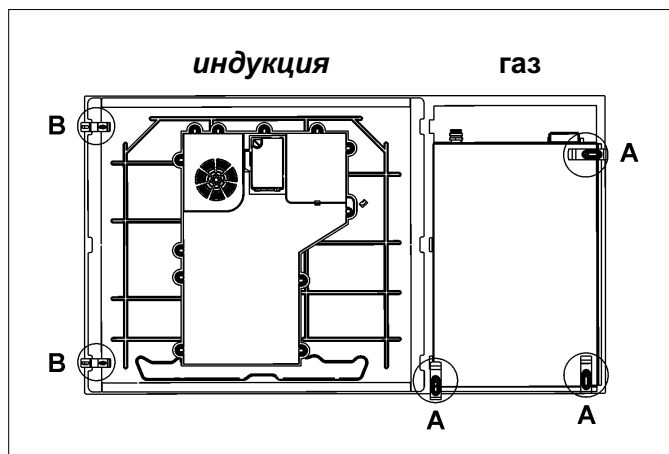
ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Расположение крючьев

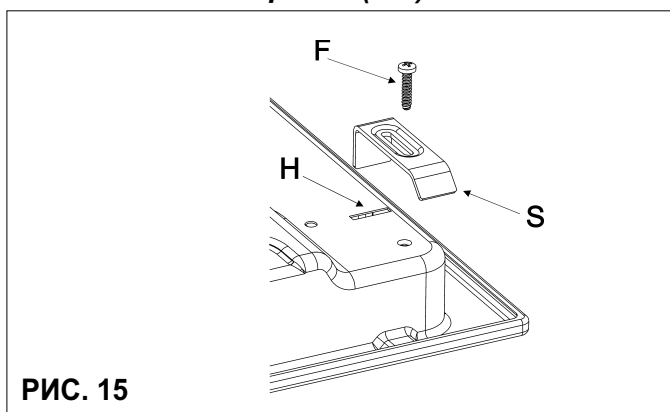
IG 620 2G AI AL CI



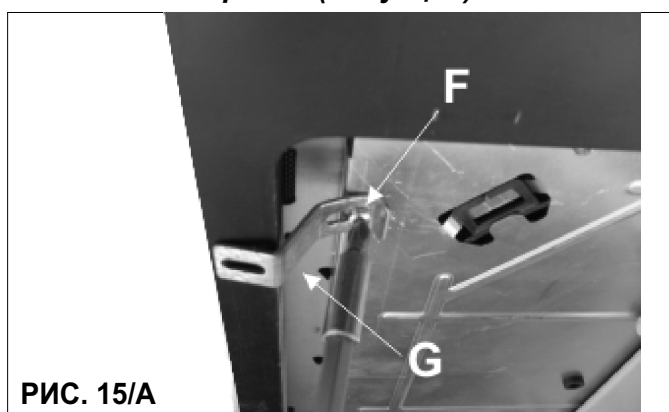
IG 940 1G AI AL DR CI



крюк А (газ)



крюк В (индукция)



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

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

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

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

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

7) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

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

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

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис. 3).

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

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

8) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

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

9) ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

10) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

Когда прибор подключен к электрической сети через розетку:

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

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

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

неправильные контакты и привести к опасному перегреву.

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

Если подсоединение производится непосредственно к электросети:

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

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

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

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

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требованиям Европейского Directivesin силой в отношении:

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

IG 620 2G AI AL CI

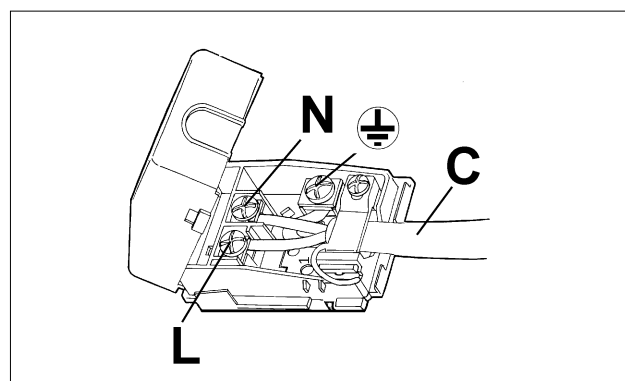
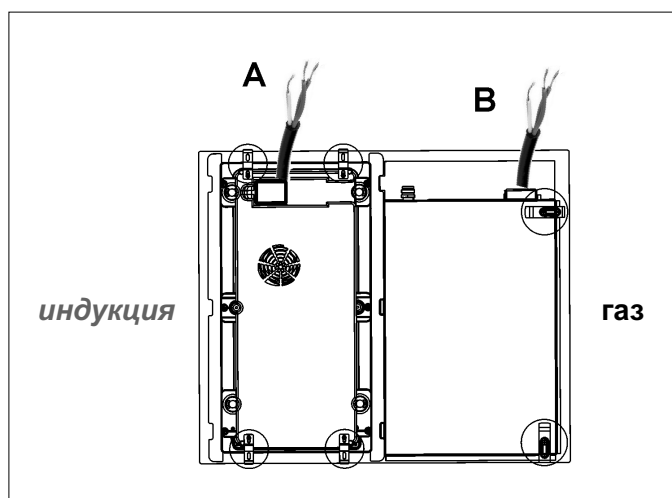


РИС. 16



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

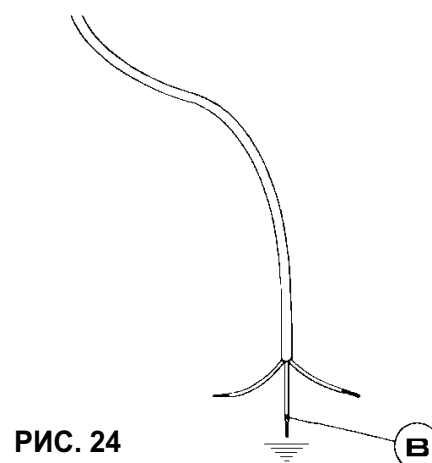


РИС. 24

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (См. Рисунок выше)

		Тип кабеля	ОДИН - ФАЗА ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ 220 - 240 V ~
Газовая варочная поверхность	В	H05 RR-F	3 x 0.75 mm ²
Индукционная варочная поверхность	А	H07 RN-F H05 VV-F	3 x 1.5 mm ²

ВНИМАНИЕ!!!

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

IG 940 1G AI AL DR CI

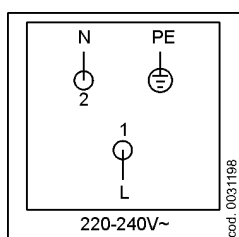
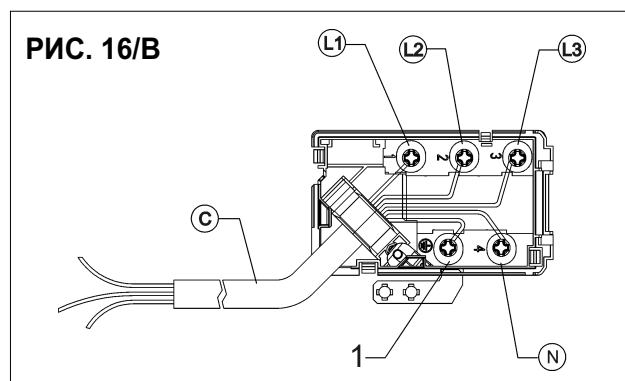
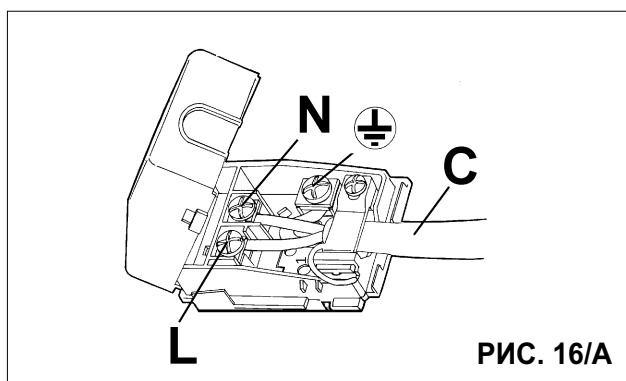


Рис. 16/C

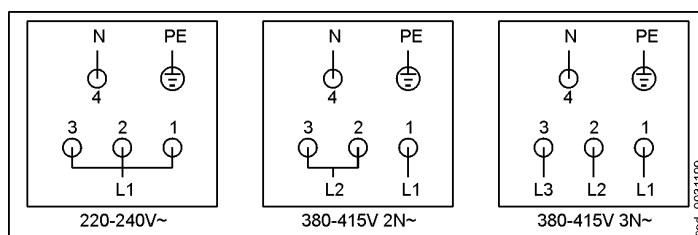
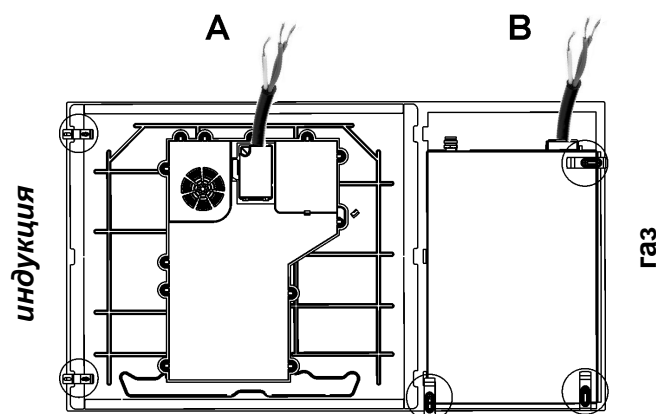


Рис. 16/D



ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ (См. Рисунок выше)

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

(*) С учетом фактора одновременности.

ВНИМАНИЕ!!!

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

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ (только для 90 см)

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

Настройка экономичного предела мощности «CookTop ECO»

Ниже описана последовательность настройки нового предела мощности для варочной поверхности.

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

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

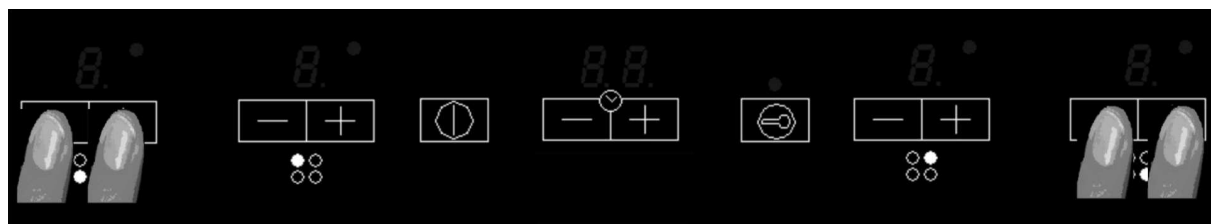


РИС. 17

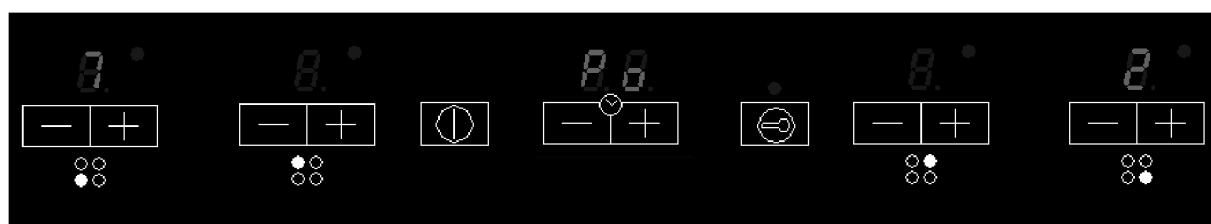


РИС. 18

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Выбор нового предела мощности

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

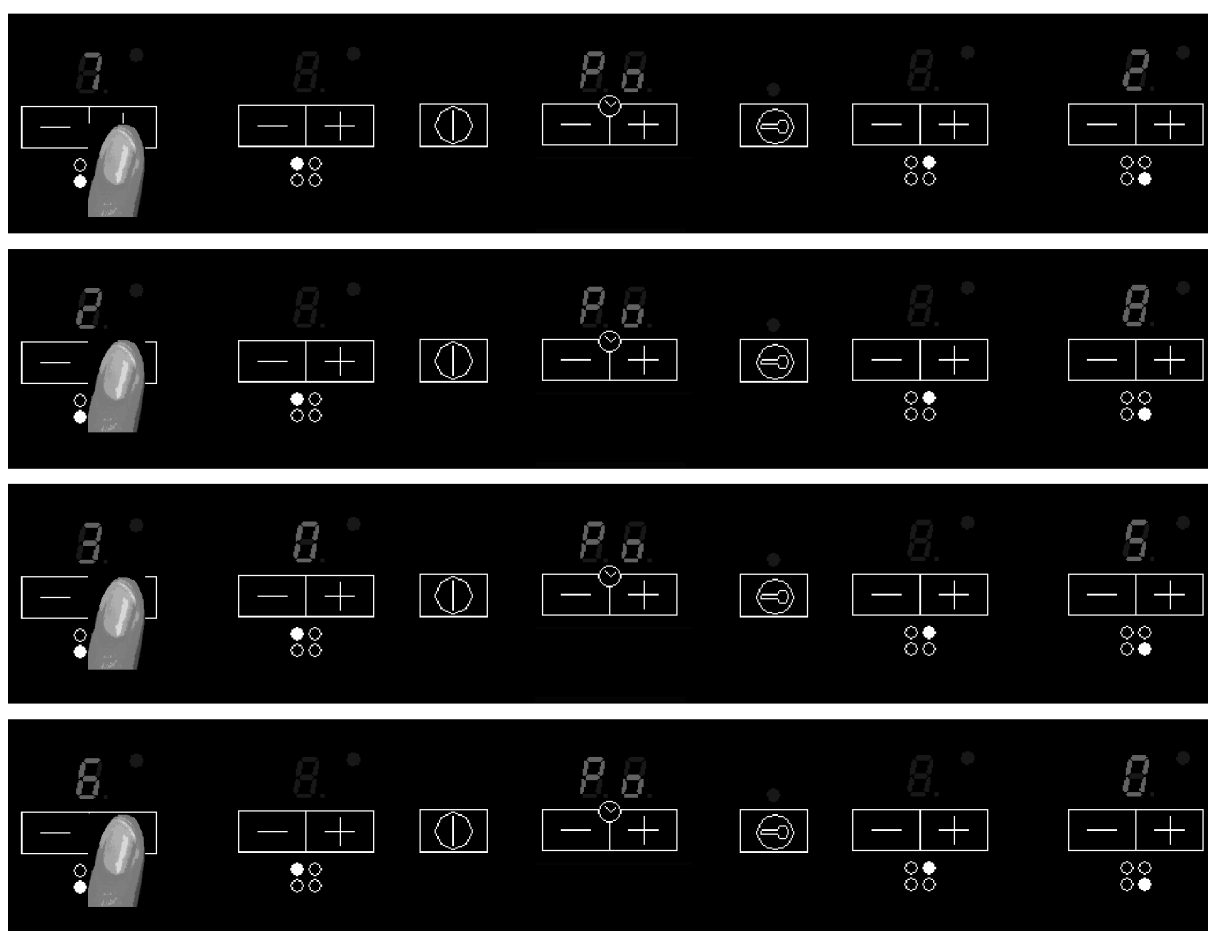


РИС. 19

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Последовательность регистрации нового предела мощности для варочной поверхности

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

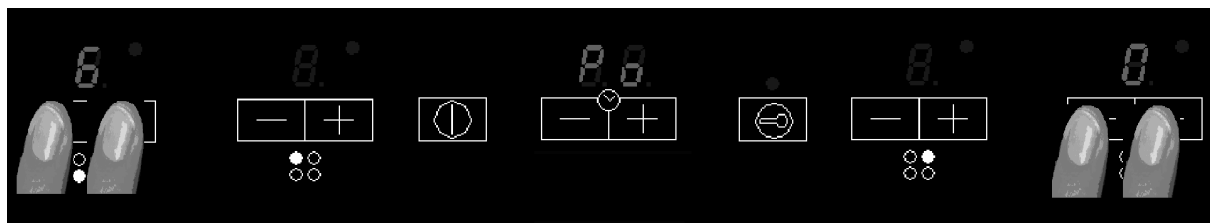


РИС. 20

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

Завершение без регистрации изменений

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

Функция варочной поверхности «ECO power»

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



РИС. 21

РЕГУЛИРОВКА

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

По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.

Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.

11) РЕГУЛИРОВКА ВЕНТИЛЕЙ

Регулировка «Минимума» выполняется следующим образом:

- зажгите конфорку и установите ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя рис 1).
- снимите ручку М (рис 22 и 22/А) стационарного вентиля; для этого нажмите на его щуп. Винт регулирования минимального потока находится на боковой части вентиля (рис 22) или на внутренней части щупа. В любом случае выполнять регулировку следует маленькой отверткой D на боковой части вентиля (рис 22) или через отверстие С внутри щупа вентиля (рис 22/А).

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

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



СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

Смазка кранов

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

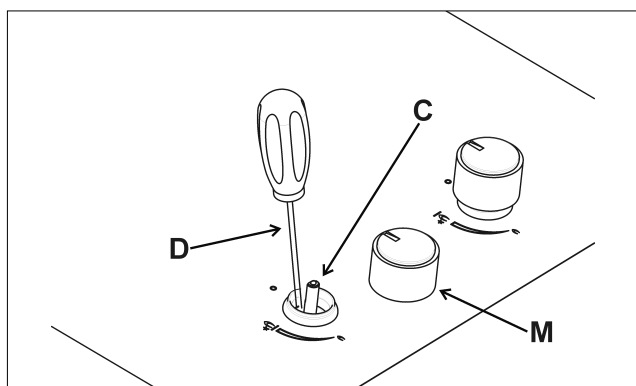


РИС. 22

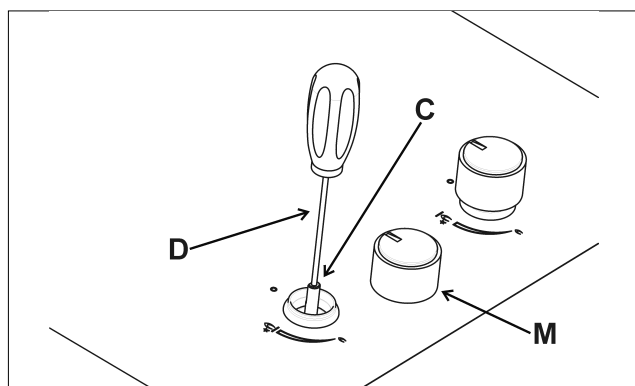


РИС. 22/А

ПЕРЕНАЛАДКА

12) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

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

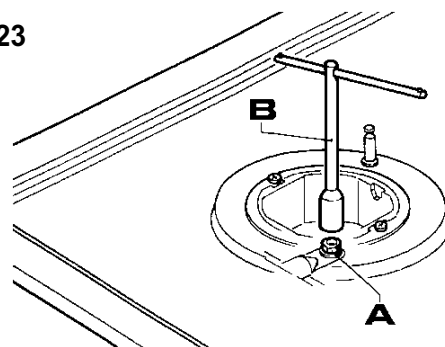
Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

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

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

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

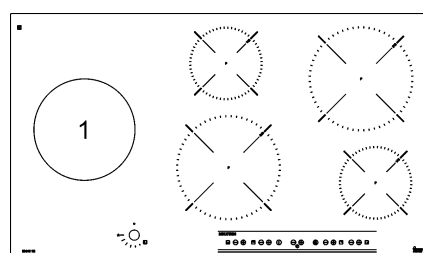
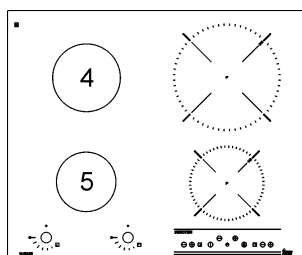
РИС. 23



ТАБЛИЦА

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

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК



ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Номинальная мощность электрических компонентов

КОНФЕССИИ	Ø (cm)	ПИТАНИЕ (W)		
			с бустером	EC ^{electric cooking*} (Вт·ч/кг)
Электрический индукционный нагревательный элемент	14,5	1200	1600	176,4
Электрический индукционный нагревательный элемент	21,0	1500	2000	183,4

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



ВНИМАНИЕ!
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ЛИЦАМИ.

МОДЕЛЬ 2 EL. ОБОГРЕВ (60 cm)

IG 620 2G AI AL CI

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

МОДЕЛЬ 4 EL. ОБОГРЕВ (90 cm)

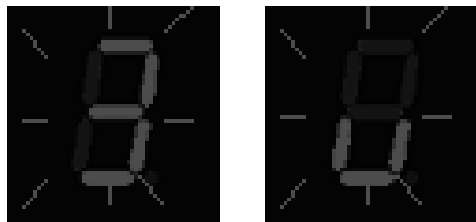
IG 940 1G AI AL DR CI

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

ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

ОТОБРАЖЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ СТАТУСОВ

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



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

ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

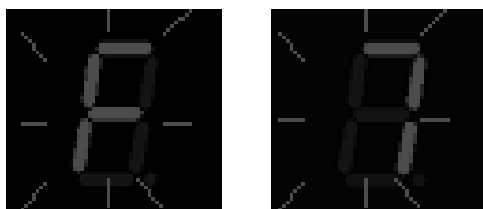
Ошибки нагревательного элемента

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

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

В состоянии ошибки клавиши соответствующих нагревательных элементов не работают.

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



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

(**) Нагревательный элемент выключен и заблокирован.

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

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

ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

Ошибки / сигналы тревоги

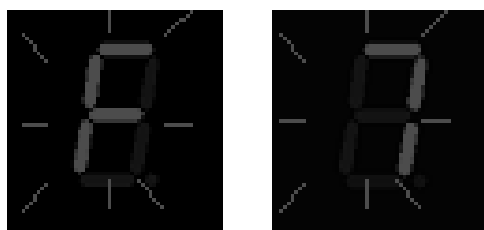
Ошибки прибора

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

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

В состоянии ошибки клавиши всех нагревательных элементов не работают.

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



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

2 КОНФОРОК (60)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = **30 мбар**

G20 - Природный = **13 мбар**

ΣQ_n Общ. ном. мощность (G20) = 3.4 кВт

ΣQ_n Общ. ном. мощность (G20/13мбар) = 3.4 кВт

ΣQ_n G30 = 247 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 240 В ~

ЧАСТОТА = 50/60 Гц

Номинальная мощность силового элемента 3600W

1 КОНФОРОК (90)

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 - Сжиженный = **30 мбар**

G20 - Природный = **13 мбар**

ΣQ_n Общ. ном. мощность (G20) = 5.0 кВт

ΣQ_n Общ. ном. мощность (G20/13мбар) = 5.0 кВт

ΣQ_n G30 = 364 г/ч

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 240 В ~

ЧАСТОТА = 50/60 Гц

Номинальная мощность силового элемента 7200W

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

Данное устройство предназначено для эксплуатации с природным газом 13 мбар.

Храните гарантийный сертификат или лист технических данных с Справочника Инструкции течение всего срока службы прибора. Она содержит важные технические данные.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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

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

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

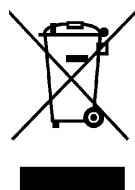
Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной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

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

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:



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

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

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.

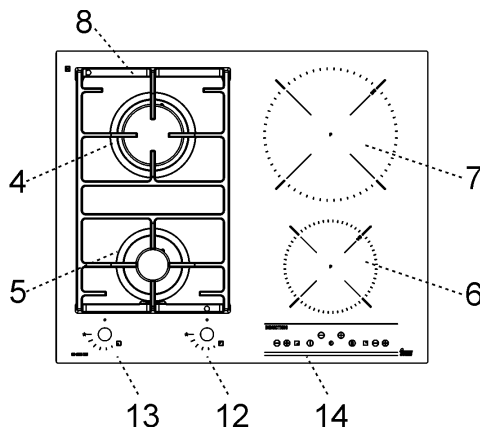
УВАГА: Викомалтовуйте тільки ті деталі, що розроблені виробником пмалтрою для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції для викомалтання якості відповідних деталей плит, що входять в прилад. Викомалтання невідповідних деталей може призвести до нещасних випадків.

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

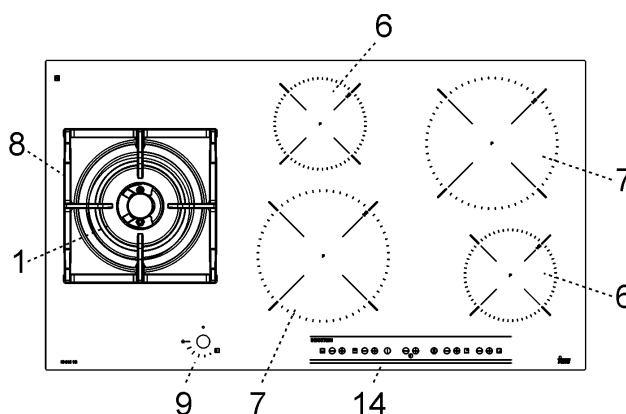
ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

TYPE: PCZVB

IG 620 2G AI AL CI



IG 940 1G AI AL DR CI



На приладі є 2/4 зони для приготування їжі, які мають різні розміри й різні рівні потужності. Нагрівальні елементи працюють за принципом електромагнітної індукції і вмикаються після вибору відповідного елемента. Регулювати нагрівання можна за допомогою елементів керування на передній панелі, установлюючи потрібний рівень від мінімального (1) до максимального (9) (залежить від моделі). Також передбачено функцію швидкого кип'ятіння («бустер»), яка позначається на дисплеї літерою **P**. Зони для приготування їжі представляють собою концентричні диски таких діаметрів.

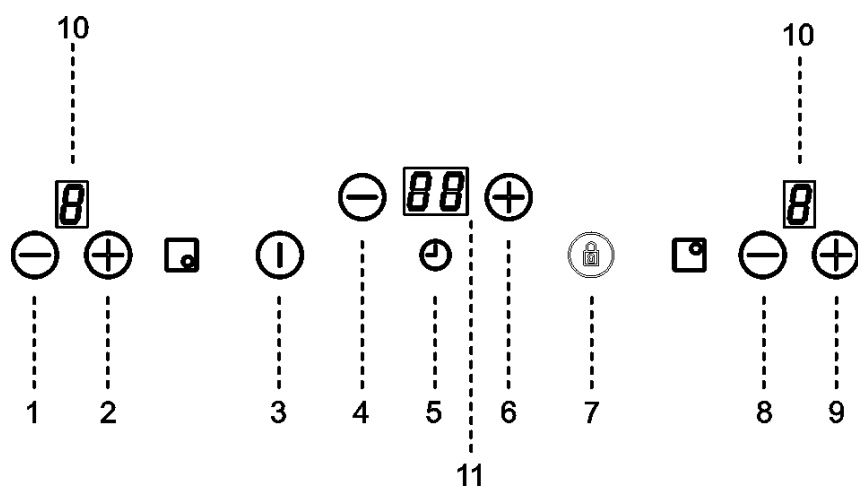
- | | | |
|----|---|--|
| 1 | пальник «подвійна корона» | на 4750 ÷ 5000 Вт |
| 4 | Швидкісний пальник | на 2400 Вт |
| 5 | Допоміжний пальник | на 1000 Вт |
| 6 | Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø14,5 см | на 1200 Вт (функція бустера — 1600 Вт) |
| 7 | Електричний індукційний нагрівальний елемент Ø21,0 см | на 1500 Вт (функція бустера — 2000 Вт) |
| 8 | Підставка для каструль | |
| 9 | Ручка керування пальником № 1 | |
| 12 | Ручка керування пальником № 4 | |
| 13 | Ручка керування пальником № 5 | |
| 14 | Сенсорне керування | |

Увага! Цей прилад було виготовлено виключно для некомерційного застосування в побуті.

ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ ПЕРЕДНЬОЇ ПАНЕЛІ

IG 620 2G AI AL CI

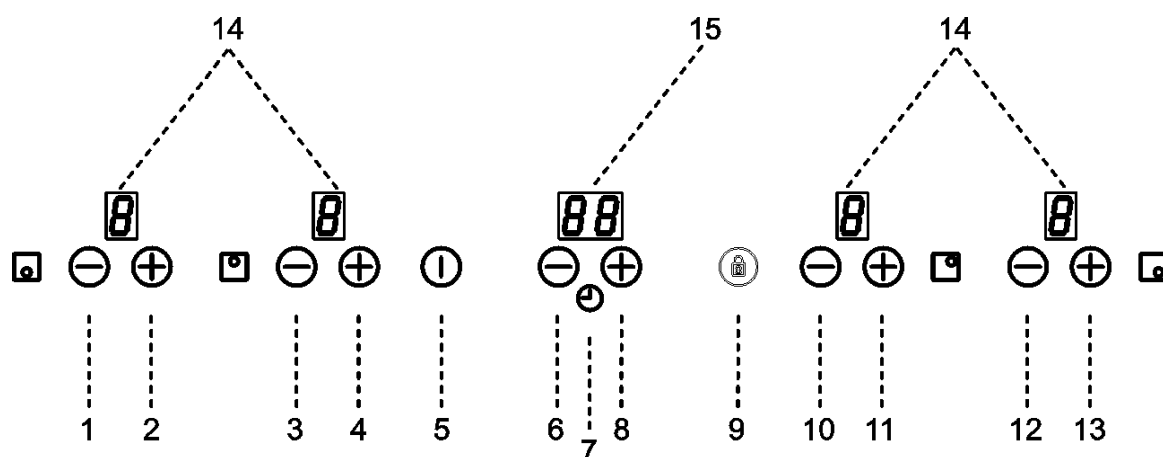


- 1 — кнопка «-» індукційного елемента 6
- 2 — кнопка «+» індукційного елемента 6
- 3 — кнопка УВИМК./ВИМК.
- 4 — кнопка «-» програмування **ТАЙМЕРА**
- 5 — символ **ТАЙМЕРА**
- 6 — кнопка «+» програмування **ТАЙМЕРА**
- 7 — кнопка захисного блокування
- 8 — кнопка «-» індукційного елемента 7
- 9 — кнопка «+» індукційного елемента 7
- 10 — відображення рівнів нагрівання для готування їжі (0—9)
- 11 — відображення годинника

ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ ПЕРЕДНЬОЇ ПАНЕЛІ

IG 940 1G AI AL DR CI



- 1 — кнопка «-» індукційного елемента 7 (ліворуч)
- 2 — кнопка «+» індукційного елемента 7 (ліворуч)
- 3 — кнопка «-» індукційного елемента 6 (ліворуч)
- 4 — кнопка «+» індукційного елемента 6 (ліворуч)
- 5 — кнопка УВІМК./ВИМК.
- 6 — кнопка «-» програмування **ТАЙМЕРА**
- 7 — символ **ТАЙМЕРА**
- 8 — кнопка «+» програмування **ТАЙМЕРА**
- 9 — кнопка захисного блокування
- 10 — кнопка «-» індукційного елемента 7 (праворуч)
- 11 — кнопка «+» індукційного елемента 7 (праворуч)
- 12 — кнопка «-» індукційного елемента 6 (праворуч)
- 13 — кнопка «+» індукційного елемента 6 (праворуч)
- 14 — відображення рівнів нагрівання для готування їжі (0—9)
- 15 — відображення годинника

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) ПАЛЬНИКИ

На панелі, над кожною ручкою управління зображена схема, що визначає відповідність ручки до пальника. Після відкриття крана газової мережі чи балона слід запалити пальники наступним чином:

- ручне вмикання

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал. 1) і запалити сірником пальник.

- Автоматичне електричне вмикання

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал. 1), після чого натиснути ручку до упору.

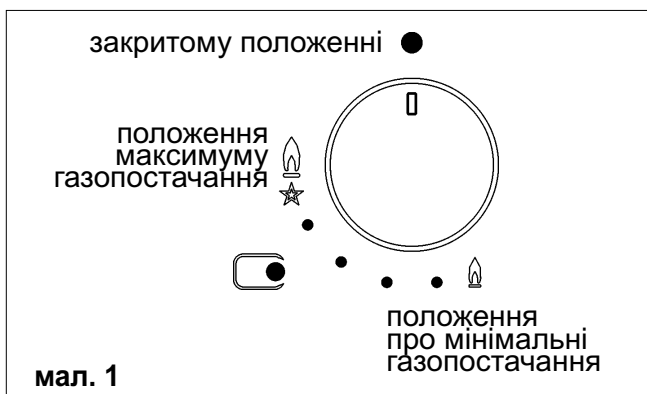
-Вмикання пальників із запобіжною термопарою

Щоб увімкнути пальники з запобіжною термопарою слід повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника, яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум'я – мал. 1), доки вона не знайде невеличкої опори, після чого натиснути ручку та повторити операції, що наведені вище. Після включення утримувати ручку протягом 10 секунд.

Примітка: ви не радите спробувати і запалити пальник, якщо полум'я дільник (пальники Сап) неправильно замість цього. Якщо полум'я випадково згасло, перервіть розпал, повернувши ручку в положення виключення. Перш ніж повторити розпал, зачекайте не менше 1 хв.

ЯК КОМАЛТУВАТИСЯ ПАЛЬНИКАМИ

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

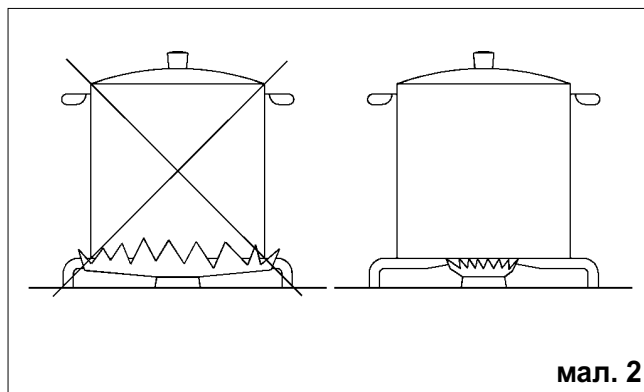


ПАЛЬНИКА	ПОТУЖНІСТЬ W	Ø Діаметр каструль (см)
подвійна корона	4750 ÷ 5000	24 ÷ 26
Швидкий	2400	20 ÷ 22
Середній	1000	10 ÷ 14

- для кожного пальника викоалтовувати відповідну каструлю (див. наведену нижче таблицю і мал. 2).
- Після досягнення моменту кипіння повернути ручку пальника у положення Мінімум (маленьке полум'я – мал. 1).
- Завжди користуватися каструлями з кришкою.
- Викоалтовуйте лише пательню з плоским дном.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- вмикання пальника із запобіжною термопарою може здійснюватись тільки тоді, коли ручка знаходиться в положенні Максимум (велике полум'я – мал. 1).
- У разі відсутності електроенергії пальники можна запалювати сірниками..
- Не залишати прилад без догляду під час коалтування пальниками та стежити за тим, щоб діти не наближувалися до нього. Зокрема, слід переконатися, що ручки каструль знаходяться у правильному положенні; при викоалтанні олії та жирів, що мають властивість легко займатися, будьте особливо уважними.
- Не користуватися розпилювальними засобами (спреями) в момент роботи плити.
- Не ставте каструлі, що виходять за межі поверхні.



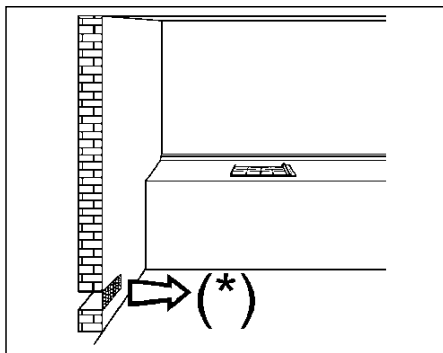
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ І РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ КОМАЛТУВАЧІВ:

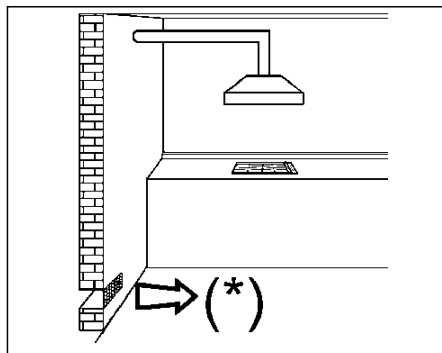
під час експлуатації газової робочої поверхні у приміщенні, де вона встановлена, виділяється тепло та волога. Тому необхідно забезпечити нормальне провітрювання приміщення, підтримуючи відкритими отвори природної вентиляції (мал. 3), та застосовувати механічні вентиляційні апарати (витяжку чи електровентилятор- мал. 4, мал. 5).

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

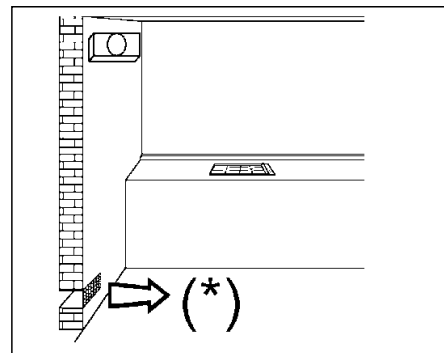
(*) ВХІД ПОВІТРЯ: ДИВ. РОЗДІЛ УСТАНОВЛЕННЯ (ПАРАГРАФИ 7 І 8)



мал. 3



мал. 4



мал. 5

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

- ▶ Цей прилад створено для приготування й розігрівання їжі. Будь-яке інше використання приладу вважається неналежним.
- ▶ Забороняється використовувати цей прилад для опалювання.
- ▶ Не намагайтеся змінити технічні характеристики виробу, оскільки це може бути небезпечно.
Якщо ви більше не використовуватимете цей прилад (наприклад, у випадку заміни старішої моделі), перш ніж утилізувати, приведіть його в непрацездатний стан
- ▶ *відповідно до чинного законодавства із захисту здоров'я і протидії забрудненню навколишнього середовища, зокрема зробіть його небезпечні частини безпечними для дітей, що можуть гратися з викинутим приладом.*
- ▶ 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.
- ▶ Упродовж використання й безпосередньо після його завершення деякі частини варильної поверхні будуть дуже гарячими — не торкайтеся них.
Якщо не очистити керамічну варильну поверхню одразу, то після охолодження або кількох циклів нагрівання на ній може утворитися кірка, яку буде неможливо видалити.
- ▶ Не використовуйте рукавички впродовж програмування варильної поверхні. Обережно торкайтеся символів на скляній поверхні чистими пальцями.
- ▶ Не залишайте на варильній поверхні жодних металевих об'єктів, наприклад вилок, ножів, ложок або кришок, оскільки вони можуть небезпечно нагрітися.
Варильна поверхня функціонує згідно з нормами чинного законодавства з електромагнітних полів і пов'язаних із ними перешкод. Прилад повністю відповідає вимогам чинного законодавства. Особи з кардіостимуляторами й подібними пристроями повинні переконатися, що їхні прилади були виготовлені або функціонують відповідно до наведеного вище законодавства.
- ▶ *Особи з кардіостимуляторами й подібними пристроями повинні переконатися, що роботі їхніх приладів не перешкоджатиме магнітне поле, що генерується варильною поверхнею, із частотою від 20 кГц до 50 кГц.*

2) ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Кожне натискання символу підтверджується звуковим сигналом. Для активації функцій варильної поверхні, що працює на основі подібної технології, треба обережно натискати символи, нанесені на поверхню. Під час першого підключення електроживлення виконується робоча перевірка, усі попереджувальні лампи загоряються на кілька секунд.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

РОЗТАШУВАННЯ НАГРІВАЛЬНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

Модель: IG 620 2G AI AL CI



ПЕРЕДНІЙ



ЗАДНІЙ

Щоразу під час підключення варильної поверхні до електроживлення активується функція блокування панелі керування  і загоряється відповідний світлодіод.

Після розблокування панелі керування (треба натиснути символ  й утримувати його впродовж 1 с) увімкніть варильну поверхню, натиснувши клавішу  й утримуючи її впродовж кількох секунд. Якщо протягом 10 секунд не буде активовано жодної функції, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Поруч із кожною групою керування вказано відповідний нагрівальний елемент. Знайдіть нагрівальний елемент, який потрібно увімкнути , а потім активуйте його натисканням клавіш  і , установивши потрібний рівень

нагрівання для готування від 1 до 9. Якщо для нагрівального елемента встановлено 9, можна натиснути клавішу , щоб активувати функцію швидкого кип'ятіння («бустер»), що позначається на дисплеї літерою **P**. Нагрівальний елемент працюватиме на максимальній потужності впродовж 10 хвилин, а потім пролунає звуковий сигнал і елемент повернеться до рівня 9.

ТАЙМЕР

У приладі передбачено таймер, що дозволяє налаштовувати час готування в межах від 1 до 99 хвилин (символ ).

Після увімкнення потрібної зони для приготування їжі й вибору цієї зони на дисплеї активуйте таймер, натиснувши символи  або  над символом . Потім поверніться до нагрівального елемента й запрограмуйте його, натиснувши символ  або . Поверніться до таймера й установіть потрібний час за допомогою символів  або . Запрограмований нагрівальний елемент буде позначений відповідним світлодіодом над індикатором рівня нагрівання.

Таймер почне відлік через 5 с після натискання останнього символу, а нагрівальний елемент працюватиме, доки число відліку на дисплеї не сягне «0». Потім нагрівальний елемент автоматично вимкнеться. Коли заданий час спливе, упродовж 1 хвилини лунатиме серія звукових сигналів з інтервалом у 3 с.

Протягом готування з увімкненим таймером можна змінювати потужність і час готування. Щоразу під час натискання символів  або  для зони приготування їжі відбувається збільшення або зменшення потужності нагрівального елемента. Щоб змінити час готування, що залишається, треба натиснути символ  або  для нагрівального елемента, щоб увімкнувся світлодіод розташування відповідної зони. Потім можна змінити час готування за допомогою символів  і  для таймера.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ

Функція блокування ( і втримуйте його впродовж приблизно трьох секунд (загоряється попереджувальна лампа). Якщо активна функція , то розпочати роботу зон нагрівання буде неможливо. Якщо на момент активації  працювали якісь нагрівальні елементи, то після активації зберігатиметься можливість їх вимкнути. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть символ  і втримуйте його впродовж двох секунд. Цей метод працює в будь-яких конфігураціях.

ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Кожний пальник обладнано пристроєм, який визначає наявність залишкового тепла. Після вимкнення будь-якого пальника на дисплеї може з'явитися символ **H**. Цей сигнал означає, що зона для приготування їжі все ще залишається дуже гарячою. На пальнику можна ще раз почати готувати їжу, навіть якщо символ **H** ще відображається, для цього знову активуйте потрібний нагрівальний елемент.

ВИМКНЕННЯ ПАЛЬНИКІВ

Пальники вимикаються, коли на відповідному дисплеї потужності відображається «0». Пальник автоматично вимикається через п'ять секунд після того, як на дисплеї з'явиться «0». Якщо пальники гарячі, то відображається символ **H**, що вказує на наявність залишкового тепла. Щоб негайно вимкнути елемент, просто торкніться одночасно клавіш  і  або натискайте клавішу , доки на дисплеї не з'явиться «0».

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Щоб вимкнути варильну поверхню, натисніть символ  і втримуйте його впродовж однієї секунди. Після цього всі пальники будуть деактивовані, а варильна поверхня повністю вимкнеться. Якщо пальники гарячі, то після вимкнення відображається символ **H**, що вказує на наявність залишкового тепла. Варильну поверхню обладнано системою термозахисту. Якщо температура перевищує 95° C, то варильна поверхня автоматично вимикається. Цю функцію передбачено, щоб захистити внутрішні компоненти від надмірної температури.

Модель: IG 940 1G AI AL DR CI



ЗАДНІЙ ЦЕНТРАЛЬНИЙ



ЗАДНІЙ ПРАВИЙ



ПЕРЕДНІЙ ЦЕНТРАЛЬНИЙ



ПЕРЕДНІЙ ПРАВИЙ

Щоразу під час підключення варильної поверхні до електроживлення активується функція блокування панелі керування  і загоряється відповідний світлодіод.

Після розблокування панелі керування  (треба натиснути символ  й утримувати його впродовж 1 с) увімкніть варильну поверхню, натиснувши клавішу й утримуючи її впродовж кількох секунд. Якщо протягом 10 секунд не буде активовано жодної функції, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Поруч із кожною групою керування  вказано відповідний нагрівальний елемент. Знайдіть нагрівальний елемент, який потрібно ввімкнути () , а потім активуйте його натисканням клавіш  і , установивши потрібний рівень нагрівання для готування від 1 до 9. Якщо для нагрівального елемента встановлено 9, можна натиснути клавішу , щоб активувати функцію швидкого кип'ятіння («бустер»), що позначається на дисплеї літерою **P**. Нагрівальний елемент працюватиме на максимальній потужності впродовж 10 хвилин, а потім пролунає звуковий сигнал і елемент повернеться до рівня 9.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ТАЙМЕР

У приладі передбачено таймер, що дозволяє налаштовувати час готування в межах від 1 до 99 хвилин (символ ).

Після увімкнення потрібної зони для приготування їжі й вибору цієї зони на дисплеї активуйте таймер, натиснувши символи  або  над символом . Потім поверніться до нагрівального елемента й запрограмуйте його, натиснувши символ  або . Поверніться до таймера й установіть потрібний час за допомогою символів  або . Запрограмований нагрівальний елемент буде позначений відповідним світлодіодом над індикатором рівня нагрівання. Таймер почне відлік через 5 с після натискання останнього символу, а нагрівальний елемент працюватиме, доки число відліку на дисплеї не сягне «0». Потім нагрівальний елемент автоматично вимкнеться. Коли заданий час спливе, упродовж 1 хвилини лунатиме серія звукових сигналів з інтервалом у 3 с.

Протягом готування з увімкненим таймером можна змінювати потужність і час готування. Щоразу під час натискання символів  або  для зони приготування їжі відбувається збільшення або зменшення потужності нагрівального елемента. Щоб змінити час готування, що залишається, треба натиснути символ  або  для нагрівального елемента, щоб увімкнувся світлодіод розташування відповідної зони. Потім можна змінити час готування за допомогою символів  і  для таймера.

ФУНКЦІЯ БЛОКИРОВКИ КЛАВИШ

Функція блокування (): ця функція захищає варильну поверхню від випадкового увімкнення (блокування для захисту дітей). Щоб активувати цю функцію, натисніть символ  і втримуйте його впродовж приблизно трьох секунд (загоряється попереджувальна лампа). Якщо активна функція , то розпочати роботу зон нагрівання буде неможливо. Якщо на момент активації  працювали якісь нагрівальні елементи, то після активації зберігатиметься можливість їх вимкнути. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть символ  і втримуйте його впродовж двох секунд. Цей метод працює в будь-яких конфігураціях.

ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Кожний пальник обладнано пристроєм, який визначає наявність залишкового тепла. Після вимкнення будь-якого пальника на дисплеї може з'явитися символ **H**. Цей сигнал означає, що зона для приготування їжі все ще залишається дуже гарячою. На пальнику можна ще раз почати готувати їжу, навіть якщо символ **H** ще відображається, для цього знову активуйте потрібний нагрівальний елемент.

ВИМКНЕННЯ ПАЛЬНИКІВ

Пальники вимикаються, коли на відповідному дисплеї потужності відображається «0». Пальник автоматично вимикається через п'ять секунд після того, як на дисплеї з'явиться «0». Якщо пальники гарячі, то відображається символ **H**, що вказує на наявність залишкового тепла. Щоб негайно вимкнути елемент, просто торкніться одночасно клавіш  і  або натискайте клавішу , доки на дисплеї не з'явиться «0».

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Щоб вимкнути варильну поверхню, натисніть символ  і втримуйте його впродовж однієї секунди. Після цього всі пальники будуть деактивовані, а варильна поверхня повністю вимкнеться. Якщо пальники гарячі, то після вимкнення відображається символ **H**, що вказує на наявність залишкового тепла. Варильну поверхню обладнано системою термозахисту. Якщо температура перевищує 95° С, то варильна поверхня автоматично вимикається. Цю функцію передбачено, щоб захистити внутрішні компоненти від надмірної температури.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

3) КЕРІВНИЦТВО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

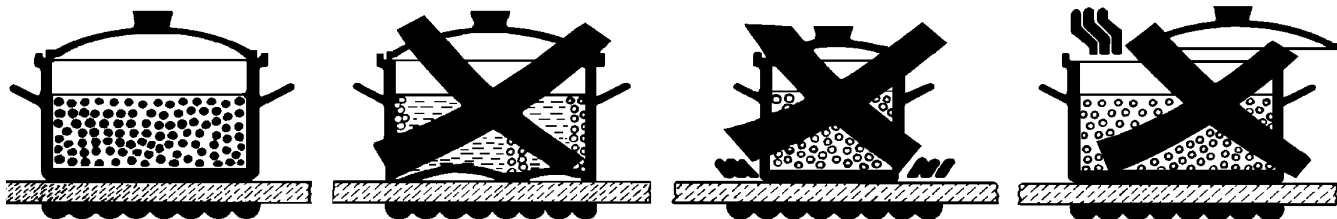
У таблиці нижче наводяться значення потужності, які можна встановлювати, і типи їжі, що можна за таких умов готувати. Наведені значення можуть змінюватися залежно від кількості їжі та смаків споживача.

TABLE

Потужність і розмір зон для приготування їжі

номер зони	діаметр в см	потужність W		Точки сенсорного керування	Можливі процеси приготування їжі
			із бустером		
6	14,5	1200	1600	1	Для розтоплення масла, шоколаду і т.д .. Для нагріву невеликої кількості рідини.
7	21,0	1500	2000	1 - 3	Для нагріву великих кількостей рідини. Щоб готувати креми та соуси, що вимагають тривалого повільного часу.
				4 - 8	Для розморожування продуктів та готування тушкованого м'яса, доведення до кипіння.
				5 - 9	Для доведення до кипіння. Для сильного прожарювання невеликих тонких шматків м'яса і риби.
				9 - P	Щоб привести великі об'єми рідини до кипіння. Для смаження.

Для того щоб приготувати з нагрівальним елементом ефективно викомалтовувати найменшу кількість енергії, викомалтовувати: товсті, плоским дном горщики шириною підходить до того, що нагрівальний елемент (див фото). Кухар з кришкою на також зберегти енергія. Вимкніть нагрівальний елемент коли він досягає точки кипіння.



мал. 6

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

див. правильне використання на мал. 7 і дотримуйтесь перелічених інструкцій.

- Підключайте електричне живлення лише після того, як посуд для приготування їжі буде встановлено на зону для приготування їжі.
- Використовуйте каstrулі з товстим плоским дном.
- Перш ніж ставити каstrулю на зону для приготування їжі, висушіть її дно.
- Не перетягуйте каstrулі по скляній варильній поверхні, оскільки в такому разі можна її пошкодити.
- Забороняється залишати пристрій без нагляду впродовж використання зон для приготування їжі. Переконайтеся, що діти залишаються на безпечній відстані від приладу. Уважно стежте за дітьми, оскільки їм важко побачити літеру «Н», що свідчить про залишкове тепло. Після використання зони для приготування їжі деякий час залишаються гарячими, навіть якщо вони вимкнені. Не дозволяйте дітям торкатися них. Після використання варильної поверхні обов'язково переконайтеся, що елементи керування встановлено в позицію «нуль» (вимкнено). Переконайтеся, що ручки каstrул розташовано належним чином, і завжди спостерігайте за готуванням їжі на олії або жиру, оскільки ці речовини легко займаються.
- Після використання зони для приготування їжі тривалий час залишаються гарячими. Щоб уникнути опіків, не кладіть на них руки або будь-які предмети, доки не вимкнеться індикатор «Н», що вказує на наявність залишкового тепла.
- Якщо на скляній поверхні з'явиться тріщина, негайно від'єднайте прилад від електроживлення.
- Не кладіть на гарячі поверхні алюмінієву фольгу й не ставте пластикові контейнери.
- Не використовуйте варильну поверхню як робочий стіл.
- Каstrулі й інший посуд треба встановлювати в центрі нагрівального елемента (див. мал. 7). Якщо каstrулю розташовано не в центрі відповідної надрукованої зони або якщо зняти каstrулю, не вимикаючи елемент, то сенсор автоматично вимкне варильну поверхню за кілька секунд, водночас на

дисплеї відобразиться символ **U**, що вказує на відсутність каstrулі. Якщо протягом 1 хвилини не повернути каstrулю або не розташувати її належним чином, варильна поверхня виконає скидання і, якщо не натиснути жодної клавіші, вимкнеться через 20 секунд.

- Якщо протягом певного часу рівень потужності не змінюється, то відповідний нагрівальний елемент вимикається автоматично. Максимальний час, упродовж якого нагрівальний елемент може залишатися ввімкненим, залежить від обраного рівня нагрівання (див. таблицю нижче: **АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ**).
- Для індукційної варильної поверхні не підходить посуд, вироблений зі скла, кераміки, алюмінію (без спеціального покриття на дні) або немагнітної сталі.
- Ми радимо використовувати для приготування їжі посуд із товстим дном, щоб забезпечити належне розподілення тепла й більш рівномірне приготування їжі.
- Використовуйте виключно той посуд, що має позначку про придатність для використання на індукційній варильній поверхні, тобто містить слово «ІНДУКЦІЙНИЙ» (INDUCTION). Щоб перевірити, чи сумісний ваш посуд з індукційною варильною поверхню, скористайтеся магнітом: якщо він притягується до каstrулі, її можна використовувати.

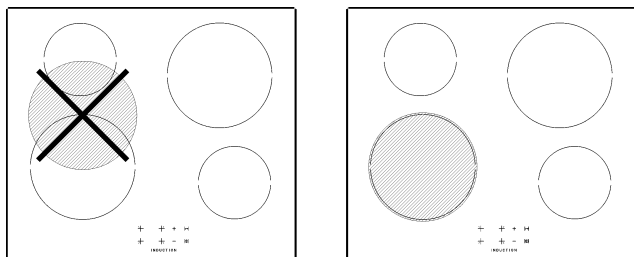
Діаметри каstrул, які можна використовувати, наводяться в таблиці нижче.

змійовик Ø	мінімальна сковорода Ø
14,5 cm	9,0 cm
21,0 cm	13,0 cm

Щодо посуду меншого діаметра, то є ризик, що його не буде виявлено, тому індуктивна котушка не активується.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Обраний рівень потужності	Відповідний час (у годинах)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3



мал. 7

ОЧИЩЕННЯ

УВАГА:

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

4) ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ

Це дуже важливо, щоб очистити плиту кожен раз, коли ви використовуєте його, в той час як скло ще тепле.

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

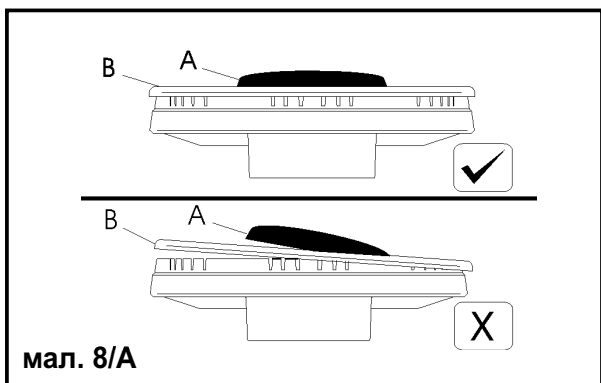
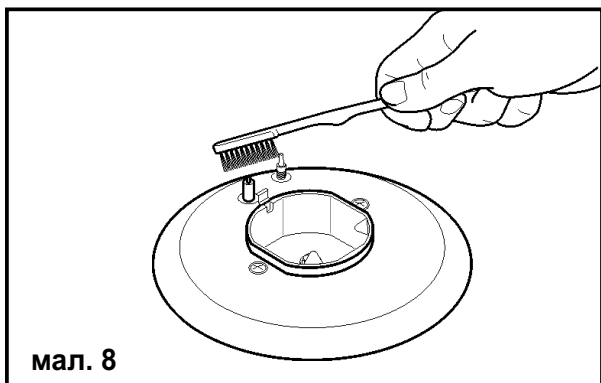
Періодично мийте гарячою дощечку, емальований підтримку сталеву каструля, емальовані ковпачки пальників "А", "В" і "С" і пальник голови "Т" (див. рис. 8/А-8/В) з теплою водою з милом. Вони також повинні бути очищені пробки "АС" і виявлення полум'я "ТС" (див. рис. 8). Очистіть їх м'яко з невеликим нейлоновою щіткою, як показано (див. рис. 8/В) і добре просушіть. Чи не мийте в посудомийній машині.

Після цього, всі частини повинні бути ретельно промивають і сушать. Ніколи не мийте їх, поки вони ще теплі, і ніколи не використовуйте абразивні порошки.

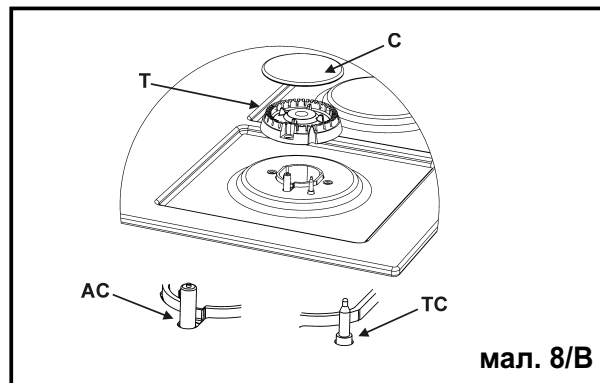
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

При операціях з компонентами поверхні слід дотримуватись нижченаведених рекомендацій:

- *Перевірте, щоб отвори розсікачів «Т» (рис. 8/В) були засмічені.*
- *Перевірте, щоб емальовані кришки конфорок «А - В - С» (рис. 8/А - 8/В) 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.*



Примітка: безперервне викомалтання може, залежно від пальників, призвести до зміни оригінального кольору, що пов'язано з високими температурами.



ОЧИЩЕННЯ

ДОДАТКОВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Залежно від рівня забрудненості ми рекомендуємо:

- Незначні плями: використовувати вологу чистуганчірку.
- Значні плями можуть бути видалені за допомогою спеціального скребка (мал. 9).

будьте дуже уважні, лезо може викликати поранення.

- Плями з переповненого горщика, можна видалити за допомогою оцту або лимона.

- Ніколи не дозволяйте цукор або солодкі продукти, щоб впасти на вручений панелі під час приготування їжі.

Якщо це станеться, вимкніть плиту і відразу ж очистити його з гарячою водою, використовуючи скребок гарячих розливів.

- Час минає металевими відображеннями, забарвлення або подряпини може з'явитися через погане очищення і неправильний рух каструль. подряпини важко усунути, але не впливає на правильну роботу конфорки.

- В процесі експлуатації на поверхні можуть з'явитися подряпини або металевий блиск (мал. 9/А) у зв'язку з неправильним очищенням та неправильному використанні посуду. Подряпини важко видаляються, але вони не впливають на якість роботи конфорки.
- **Не використовуйте пароочистки для очищення обладнання.**

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ

Робота індукційної варильної поверхні ґрунтується на магнітних явищах. Коли ми ставимо каструлю на нагрівальний елемент, вмикаємо варильну поверхню й активуємо нагрівальний елемент, електронний ланцюг усередині приладу створює індукований струм, який розігріває дно каструлі та їжу (див. мал. 10).

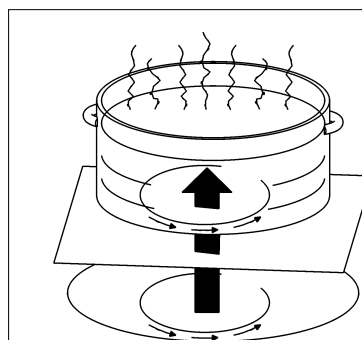
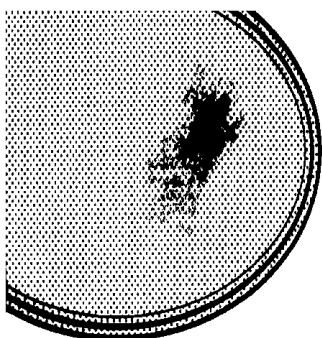


УВАГА: не класти скло безпосередньо на меблі. Безпосередньо на меблі встановлюється основа варильної поверхні.

мал. 9



мал. 9/А



мал. 10

УСТАНОВЛЕННЯ

ТЕХНІЧНІ ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ

Установлення, усі роботи по регулюванню, здійсненню змін та технічне обслуговування, що описано у цьому розділі, повинно виконуватись тільки кваліфікованими спеціалістами.

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

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

Усі зміни у палатрої безпеки і автоматичного регулювання приладу протягом його експлуатації повинні виконуватись тільки Виробником або кваліфікованим постачальником, що має на це дозвіл.

5) ВБУДУВАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Після вилучення зовнішньої та внутрішньої упаковки плити та рухливих елементів, переконатися, що робоча поверхня є цілою.

Якщо Ви маєте деякі сумніви, краще не комалтуватися приладом, а звернутися до кваліфікованого персоналу.

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

Для встановлення приладу виконати в меблях отвір, розміри якого (в мм) вказані на мал. 9. Переконатися, що критичні розміри між плитою, боковою, задньою та верхньою стінками, витримані (мал. 12 і мінімальна відстань показано на мал. 11, 12 і 13).

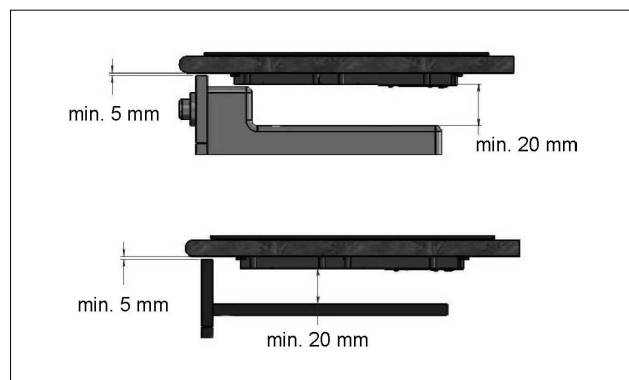
Передбачувані стіни (ліва або права), які перевищують робочий стіл по висоті повинен знаходитися на мінімальній відстані від різання, як згадувалося і в колонках «Е» схеми.

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

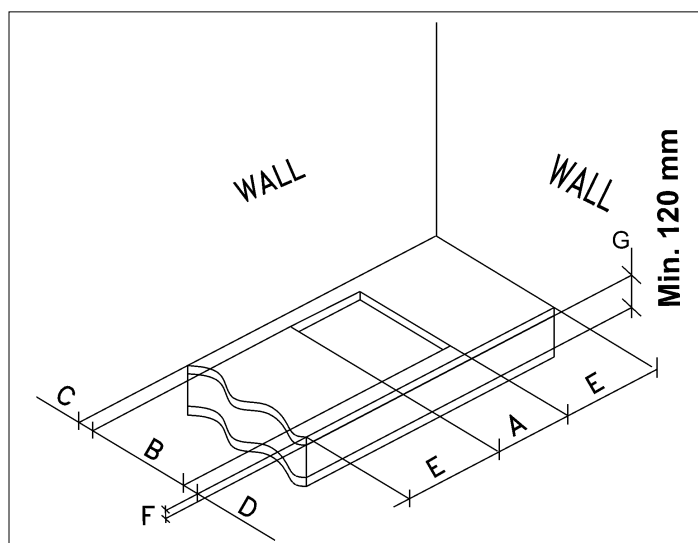
РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ (в мм)

	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

Безпечна відстань від меблів



мал. 11



мал. 12

УСТАНОВЛЕННЯ

6) КРІПЛЕННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Робоча поверхня передбачає спеціальне кріплення з прокладкою, що запобігає будь-яку можливість протікання рідини у меблі. Щоб правильно встановити це опорядження, необхідно ретельно дотримуватись порядку, що наводиться нижче:

- зняти з опорядження стрічку, що її утримує, при цьому слід залишити прозорий захисний шар на прокладці.
- Перевернути робочу поверхню та встановити правильно прокладку "Е" (мал. 14) під край поверхні таким чином, щоб зовнішня частина прокладки була ідеально підігнана до зовнішнього кінця по периметру поверхні. Кінцівки стрічок повинні бути підігнаними і не стирчати.
- Намагатися, щоб прокладка була закріплена

дуже щільно і рівномірно, для чого заправляти її, придавлюючи пальцями, зняти запобіжну паперову стрічку з прокладки, встановити плиту у підготовлений в меблях отвір.

- **Для газу:** Закріпити плиту з допомогою скоби "S", виступаюча частина якої повинна встановитись в щілину "Н", та закрутити гвинти "F" (мал. 15).
- **Для індукції:** Установити варильну поверхню в отвір для вбудовування і закріпіть її відповідними гвинтами "F" кріпильних петель "G" (див. мал. 15/А).
- 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. 12).

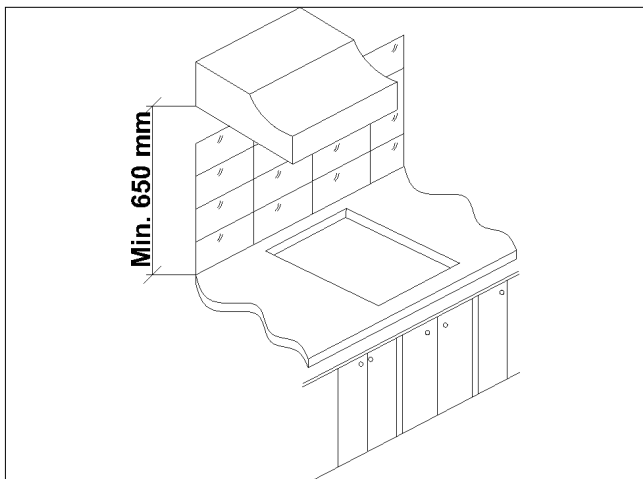


УВАГА:

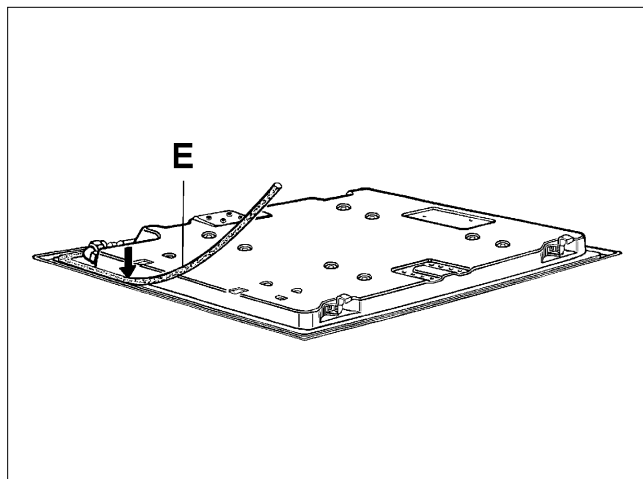
У разі пошкодження скла поверхні:

- відразу закрийте усі пальники і будь-які електричні нагрівальні елементи та ізолюйте прилад від електроживлення;
- не торкайтесь до поверхні приладу;
- не викомалтовуйте прилад.

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



мал. 13

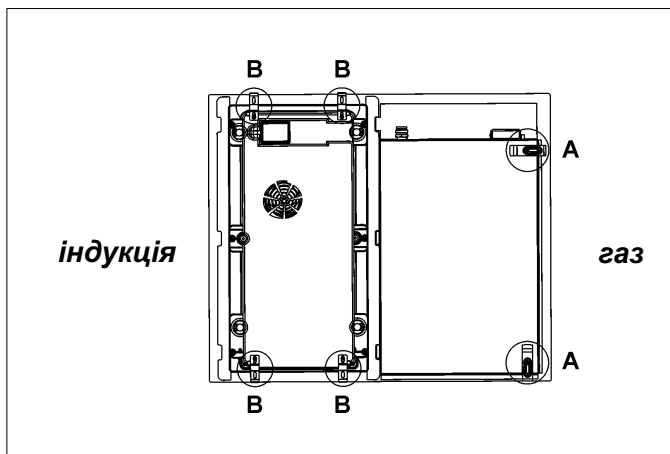


мал. 14

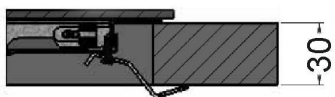
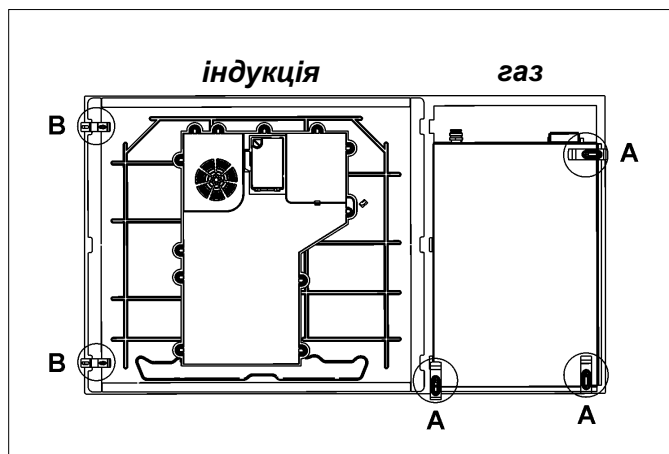
УСТАНОВЛЕННЯ

Розташування кріпів

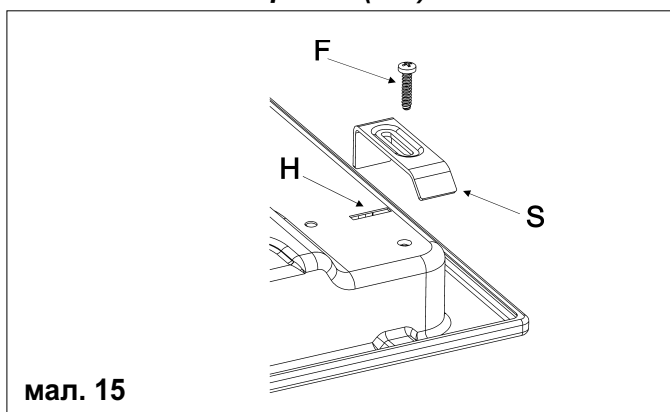
IG 620 2G AI AL CI



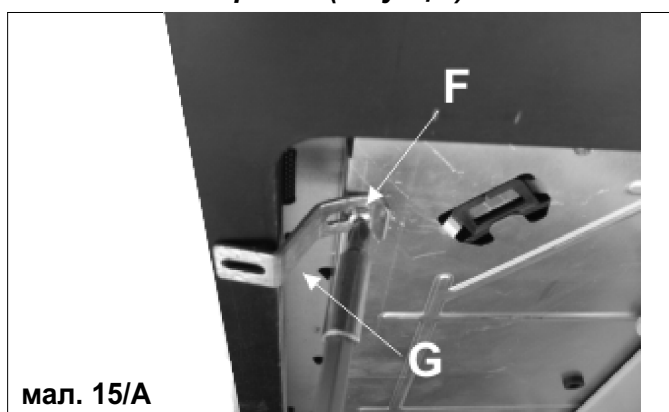
IG 940 1G AI AL DR CI



Крюк А (газ)



Крюк В (індукція)



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 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 пмалтросом евакуації продуктів горіння. Тому він має бути установлений згідно з вищенаведеними правилами. Особливу увагу потрібно звернути на викомалтання зазначених нижче приладів, що забезпечують хорошу вентиляцію.

7) ВЕНТИЛЯЦІЯ ПОМЕЩЕНЬ

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. 3).

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

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

8) 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. 4). Якщо такої можливості немає, допускається викомалтання вентилятора, який розміщується біля вікна чи на стіні таким чином, щоб виходив назовні; ним потрібно комалтуватися водночас із приладом (мал. 5), при цьому слід дотримуватись правил стосовно вентиляції, передбачених діючими нормами.

УСТАНОВЛЕННЯ

Попереджувальні вказівки: "Перед підключенням перевірити, чи відповідають умови підключення (вид газу і тиск газу) настройці приладу". "Параметри настройки приладу наведено в маркуванні". "Прилад не слід приєднувати до димоходу. Прилад повинен бути встановлений відповідно до вказівок керівництва з експлуатації та діючих правил. Слід звернути увагу на заходи по вентиляції приміщень".

9) 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 прямої металевої труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з різьбленням відповідно до норми EN 10226.
- До мідної труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з механічним ущільненням, або.
- 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.

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

- до мідної труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з'єднувальної муфти з механічним ущільненням або.
- 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:

- **СЕ 2009/142 стосовно безпеки споживання газу.**

УСТАНОВЛЕННЯ

10) ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

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.

Необхідно виконати електричне підключення відповідно до діючих правил та нормативних положень.

Перед підключенням пересвідчитись, що:

- навантаження Вашого обладнання та розеток відповідає максимальній потужності апарата (див. розпізнавальну етикетку внизу коробки).
- напруга відповідає значенню, що вказане на паспортній табличці, і що переріз дротів електропроводки може витримувати навантаження, які також зазначені на паспортній табличці.
- Розетка або електрообладнання мають ефективне заземлення згідно з діючими нормативними положеннями. За недотримання цих правил Виробник ніякої відповідальності не несе.

Підключення до електромережі за допомогою розетки:

- приєднати до шнура живлення "С" (якщо немає в комплекті) штепсельну вилку відповідно до навантаження, вказаного на етикетці (мал. 16).
- З'єднати проводи, як зображено на схемі мал. 16 (60 см.) - 16/A - 16/B - 16/C - 16/D (90 см.), дотримуючись нижченаведеного (лише для двох газових пальників і двох індукційних елементів):

Буква L (фаза) – провід коричневий;

Буква N (нуль) – провід голубий;

Заземлення  – провід зелено-жовтий.

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, місці не до температури 90 °С.
- Для підключення не викомалтовуйте адаптери, подовжувачі і таке інше, що може спричинити пошкодження електрообладнання внаслідок перегрівання.
- Після вбудовування розетка має знаходитися у легкодоступному місці.

Пряме підключення до електромережі:

- 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.
- 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 із електричною частиною приладу його треба обов'язково від'єднати від електромережі.

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

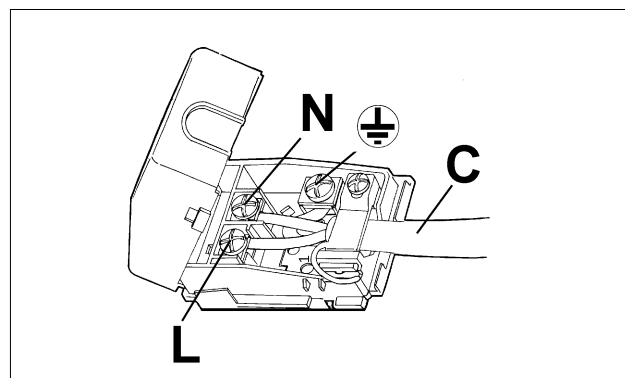
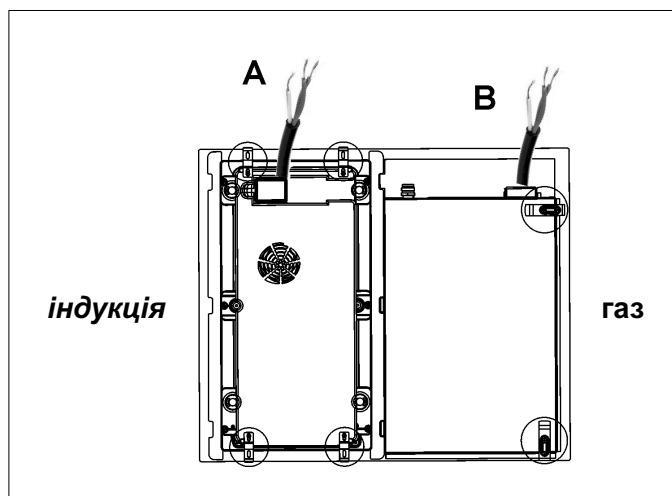
ВАЖЛИВО!: всі наші продукти відповідають з Європейські норми і відносні зміни.

Продукт тому відповідати вимоги Європейського Directivesin силою щодо:

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

УСТАНОВЛЕННЯ

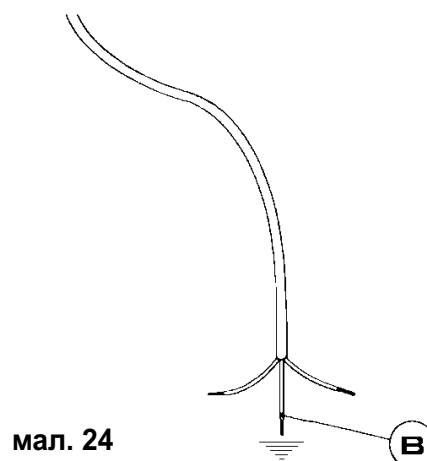
IG 620 2G AI AL CI



мал. 16



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.



мал. 24

ТИПИ І переріз підвідних кабелів (Дивись малюнок вище)

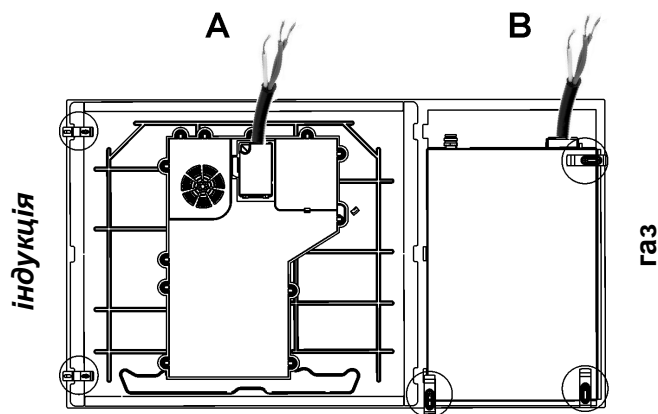
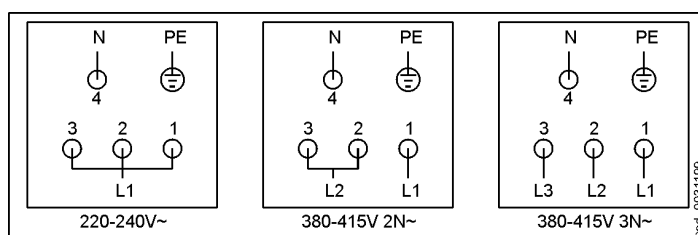
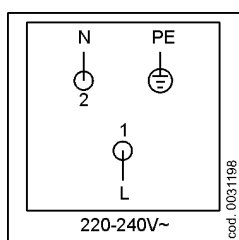
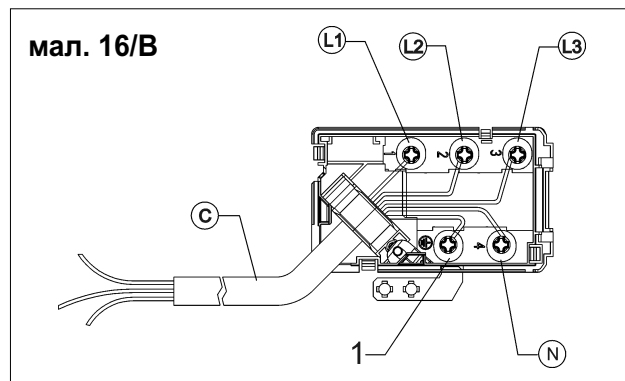
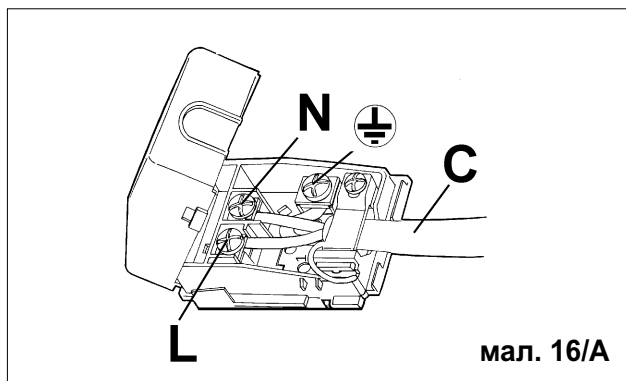
		Тип кабеля	Однофазне електричне живлення 220—240 В ~
газу варильна поверхня	B	H05 RR-F	3 x 0.75 mm ²
Індукційна варильна поверхня	A	H07 RN-F H05 VV-F	3 x 1.5 mm ²

УВАГА !!!

Якщо кабель живлення замінюється, установник повинен залишити дрід заземлення (B) довше фазових проводів (мал. 24) і дотримуватися рекомендації, наведені в пункті 10.

УСТАНОВЛЕННЯ

IG 940 1G AI AL DR CI



ТИПИ І переріз підвідних кабелів (Дивись малюнок вище)

		Тип кабеля	Однофазне електричне живлення 220—240 В ~	Однофазне електричне живлення 220—240 В ~	Двофазне електричне живлення 380—415 В 2N ~
газу варильна поверхня	В	H05 RR-F	3 x 0.75 mm ²		
Індукційна варильна поверхня	А	H05 RR-F H07 RN-F	3 x 4 mm ² (*)	5 x 2.5 mm ² (*)	4 x 2.5 mm ² (*)

(*) З урахуванням чинника одночасності.

УВАГА !!!

Якщо кабель живлення замінюється, установник повинен залишити дрiт заземлення (В) довше фазових проводів (мал. 24) і дотримуватися рекомендації, наведені в пункті 10.

НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ (лише для 90 см)

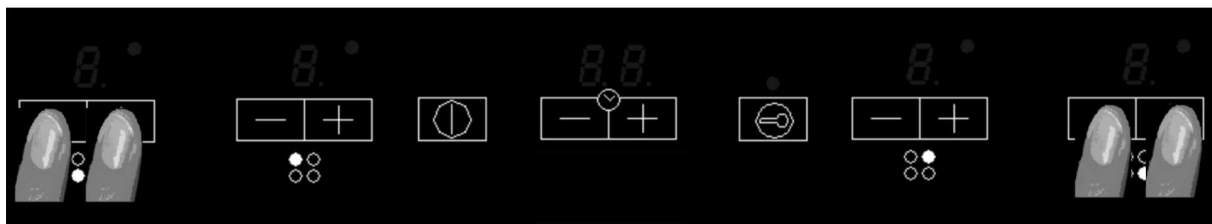
Максимальна межа потужності варильної поверхні становить 7200 Вт. Це значення можна знизити до 2800 Вт, 3500 Вт або 6000 Вт.

Налаштування граничного значення потужності «CookTop ECO»

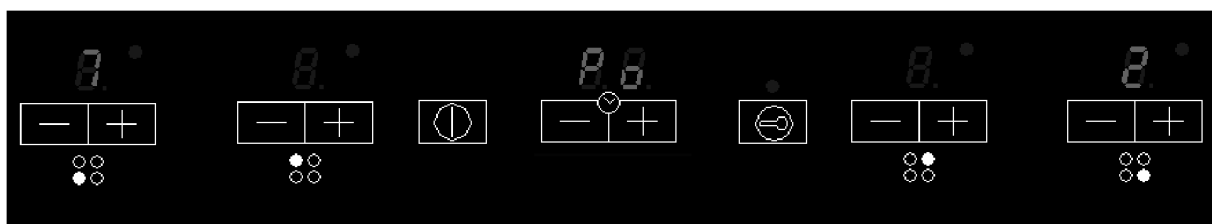
Нижче описано послідовність налаштування нового граничного значення потужності для варильної поверхні.

- Упродовж перших 30 с після підключення варильної поверхні до електричного живлення треба розблокувати варильну поверхню й переконатися, що всі нагрівальні елементи вимкнено.

- Натисніть одночасно клавіші вибору переднього лівого нагрівального елемента 7 і переднього правого нагрівального елемента 6 (див. мал. 17).
- Після виконання цієї операції пролунає звуковий сигнал і на дисплеї нагрівального елемента буде вказано поточне граничне значення потужності (див. мал. 18).



мал. 17

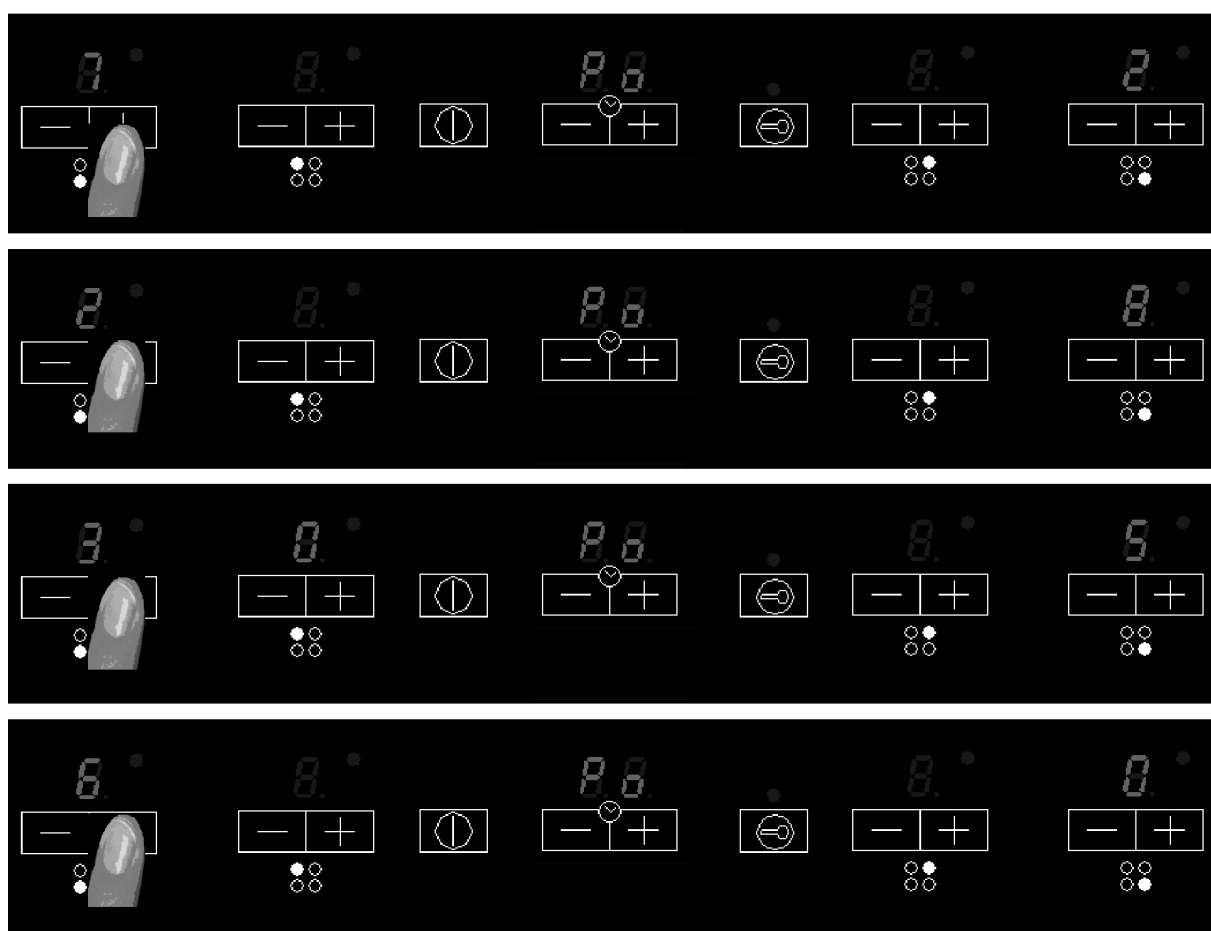


мал. 18

НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Выбор нового предела мощности

- За допомогою клавiш $+$ і $-$ можна збільшити граничне значення потужності. Можна обирати такі рівні потужності: 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт або 7200 Вт.
- Якщо натиснути клавiшу $+$ або $-$, коли вибрано 7200 Вт, то значення потужності буде змінено на 2800 Вт (див. мал. 19).

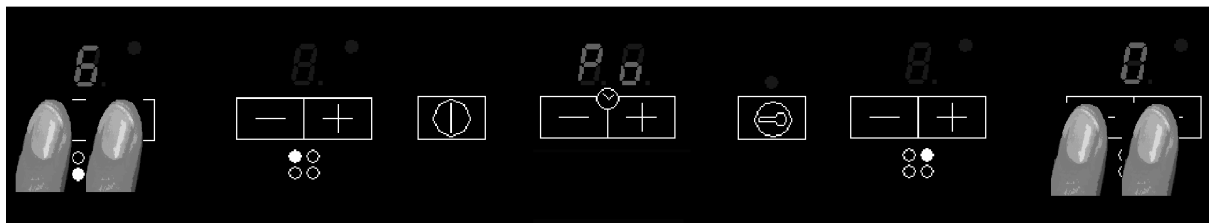


мал. 19

НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Послідовність реєстрації нового граничного значення потужності для варильної поверхні

- Натисніть одночасно клавіші вибору переднього лівого нагрівального елемента 7 і переднього правого нагрівального елемента 6 (див. мал. 20).



мал. 20

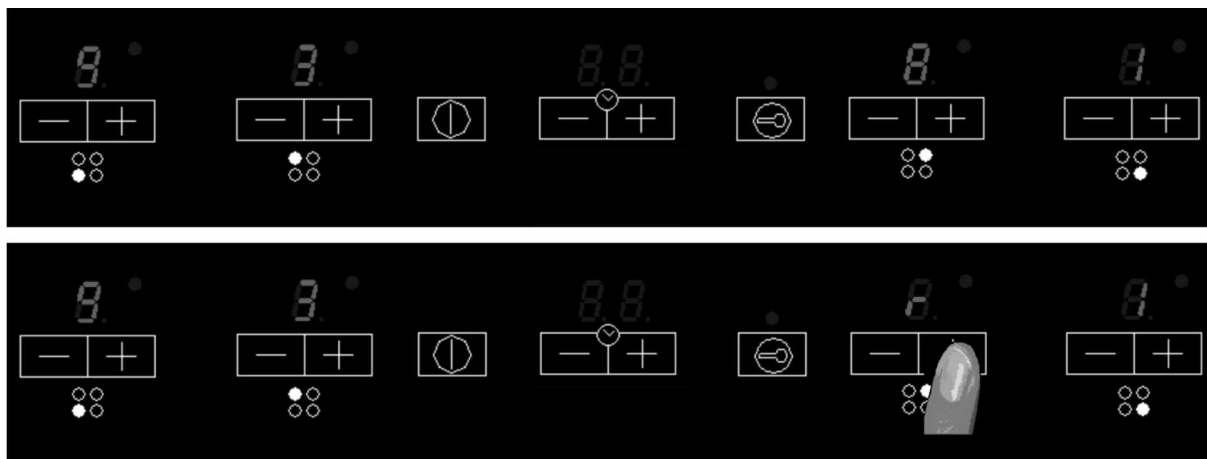
- Після виконання цієї операції буде зареєстровано нове граничне значення потужності, а система виконає скидання.

Завершення роботи без реєстрації змін

- Якщо не виконати жодної дії протягом 60 секунд, то зміни не будуть зареєстровані, а система виконає скидання.

Функція варильної поверхні «ECO power»

Якщо під час роботи варильної поверхні активовано функцію енергозбереження «ECO power», то щоразу, коли користувач намагається збільшити потужність, виконується оцінювання загального рівня потужності. Якщо загальний рівень потужності вище за задане граничне значення потужності, то збільшення потужності не дозволяється. Лунає звуковий сигнал, і на дисплеї варильної поверхні протягом 3 секунд відображується символ «г» (див. мал. 21).



мал. 21

РЕГУЛЮВАННЯ

Перед тим як пмалтупати до робіт з регулювання, необхідність в яких може виникнути при установці, або при переналадкe приладу слід відключити прилад від мережі.

Перед будь-якою операцією з регулювання вимкнути електроживлення. Після закінчення наладки або регулювання вірогідне опечатування повинно бути виконано спеціалістом. Регулювати газову суміш для наших пальників не потрібно.

11) КРАНИ

Регулювання позиції “мінімум”:

- Запалити пальник та встановити ручку в позицію “мінімум” (маленьке полум’я, мал. 1).
- зніміть ручку М (мал. 22 та 22/А) стаціонарного вентиля; для цього натисніть на його щуп. Гвинт регулювання мінімального потоку знаходиться на боковій частині вентиля (мал.

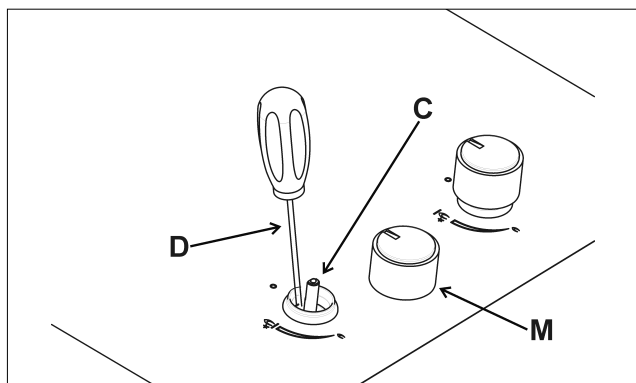
22) або на внутрішній частині щупа. В будь-якому разі виконувати регулювання слід за допомогою маленької викрутки D на боковій частині вентиля (мал. 22) або через отвір С всередині щупа вентиля (мал. 22/А).

- 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.

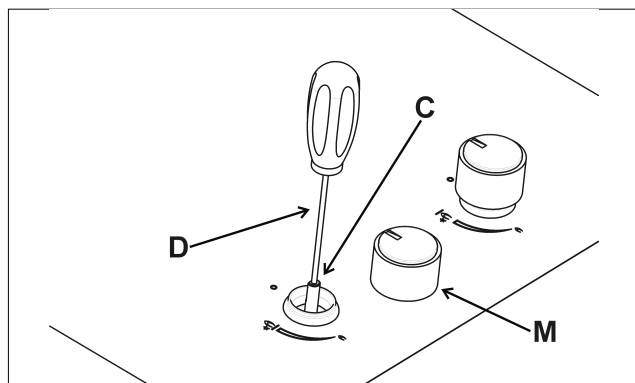
Вищенаведене регулювання виконується тільки для пальників, що працюють на G20, тоді ж як у випадку G30 гвинт повинен бути заблокований до кінця у напрямку за годинниковою стрілкою.



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



мал. 22



мал. 22/А

ВИДОЗМІНЕННЯ

12) ЗАМІНА ФОРСУНОК

Пальники розраховані на роботу з різним газом, для чого монтують відповідні форсунки. Для цього необхідно зняти головки пальників та з допомогою прямого ключа "В" відкрутити форсунку "А" (мал. 23) та замінити її на іншу, відповідно до газу, який викамалтовується.

Радимо міцно зафіксувати форсунку.

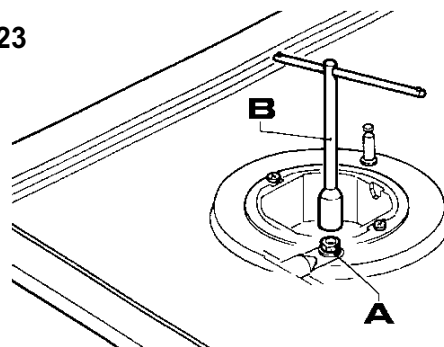
Після проведення вищезазначеної заміни спеціаліст повинен відрегулювати пальники, як описано в параграфі 12, виконати опечатування місць регулювання або наладки та наклеїти на прилад, замість існуючої, відповідну етикетку з даними нового регулювання.

Ця етикетка може бути в комплекті разом з форсунками або ж ці компоненти

можна придбати в авторизованих сервісних центрах.

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

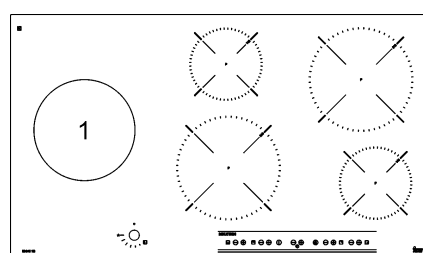
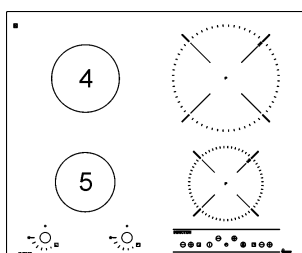
мал. 23



ТАБЛИЦЯ

ПАЛЬНИКИ		ТИП ГАЗУ Газ	РОБОЧИЙ ТИСК мбар			СПОЖИВАННЯ (МІН.)		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 ММ	СПОЖИВАННЯ (Вт)	
№	НАЗВАННЯ		номі.	мін.	Макс	г/ч	л/ч		мін.	Макс
1	подвійна корона	G30 - бутан	30	25	35	345		2 x 71B + 44B	1800	4750
		G20 - природний	13	10	16		364	2 x 123 B + 80 B	1800	5000
2	Швидкий	G30 - бутан	30	25	35	174		79	800	2400
		G20 - природний	13	10	16		229	117 Y	800	2400
4	Середній	G30 - бутан	30	25	35	73		51	450	1000
		G20 - природний	13	10	16		95	85 X	450	1000

РОЗМІЩЕННЯ ПАЛЬНИКІВ



ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Рівень потужності електричних компонентів

НАЙМЕНУВАННЯ	Ø (cm)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)		
			із бустером	ECElectriccooking* (Вт·год/кг)
Електричний індукційний нагрівальний елемент	14,5	1200	1600	176,4
Електричний індукційний нагрівальний елемент	21,0	1500	2000	183,4

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



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ
ПОВИННО ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ТІЛЬКИ
УПОВНОВАЖЕНИМИ НА ТЕ ОСОБАМИ**

МОДЕЛЬ 2 EL. ОПАЛЕННЯ (60 cm)

IG 620 2G AI AL CI

Напруга	220 - 240/380 - 415 V 3N~
частота	50/60 Hz
Сумарна номінальна потужність	3600 W

МОДЕЛЬ 2 EL. ОПАЛЕННЯ (90 cm)

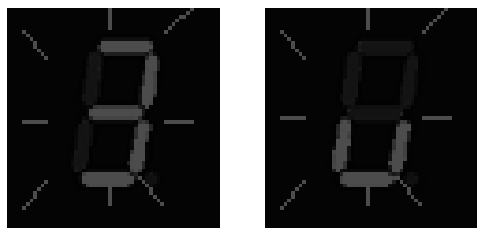
IG 940 1G AI AL DR CI

Напруга	220-240/380 - 415 V 3N~
частота	50/60 Hz
Сумарна номінальна потужність	7200 W

ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛОК

ВІДОБРАЖЕННЯ ОСОБЛИВИХ СТАТУСІВ

Дисплей відповідного нагрівального елемента по черзі відображає два символи, що залежать від статусу.



Подія (за пріоритет- ністю візуалізації)	Умови початку	Умови завершення	Дія	Статус нагріваль- ного елемента	Перший символ, що відобража- ється для нагріваль- ного елемента (1 с)	Другий символ, що відобража- ється для нагріваль- ного елемента (1 с)
Зміна потужності не дозволяється (лише для моделей ECO)	Бажана потужність варильної поверхні > граничне значення потужності ECO варильної поверхні	2 с	Зміна потужності не дозволя- ється	On/Off	“r”	
На нагрівальному елементі встанов- лено невідповідний посуд або немає посуду	На нагрівальному елементі встанов- лено невідповідний посуд або немає посуду	Відповідний посуд на нагрівальному елементі	Після 1 хвилини з моменту вимикання нагрівального елемента	On	“Power”	‘u’
Перегрів індукційного нагрівального елемента	ТЕМПЕРАТУРА КОТУШКИ > T1	ТЕМПЕРАТУРА КОТУШКИ < T2	На нагрівальний елемент не подається живлення	Off	‘ ’ or ‘H’	‘C’
				On	‘Power’	
Перегрів індукційного генератора	ТЕМПЕРАТУРА РАДІАТОРА > T3	ТЕМПЕРАТУРА РАДІАТОРА > T4	На нагрівальний елемент не подається живлення	Off	‘ ’ or ‘H’	‘c’
				On	‘Power’	
Гаряче скло над нагрівальним елементом (залишкове тепло)	ТЕМПЕРАТУРА КОТУШКИ > T5	ТЕМПЕРАТУРА КОТУШКИ < T6	-----	Off	‘H’	

ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛОК

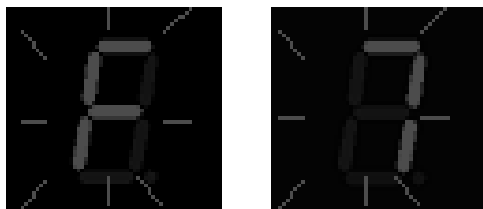
Помилки нагрівального елемента

Помилки нагрівального елемента — це помилки, що призводять до вимкнення одного або кількох нагрівальних елементів.

Якщо знайдено помилку нагрівального елемента, то відповідні нагрівальні елементи вимикаються, лунає звуковий сигнал (лише якщо активні один або кілька нагрівальних елементів), а на відповідних дисплеях по черзі відображається літера «F» і код помилки.

Якщо статус помилки активний, клавіші відповідних нагрівальних елементів не працюватимуть.

Усі помилки є відновлюваними. Це означає, що після усунення причини помилки відповідні дисплеї вимикаються, а нагрівальні елементи повертаються до нормальної роботи.



Помилки нагрівального елемента			
Подія (за пріоритетністю візуалізації)	Відновлення помилки	Дія	Дисплей нагрівального елемента (перший символ відображається 0,5 с / другий символ відображається 0,5 с)
Помилка зв'язку	Коли помилка зникне	Лівий або правий нагрівальні елементи вимкнено (****)	F5
Коротке замикання датчика температури нагрівального елемента	Коли помилка зникне	Нагрівальний елемент вимкнено (**)	F1
Обрив дротів датчика температури нагрівального елемента	Коли помилка зникне	Нагрівальний елемент вимкнено (**)	F2
Помилка датчика температури нагрівального елемента 1	Коли помилка зникне	Нагрівальний елемент вимкнено (**)	F7
Помилка датчика температури нагрівального елемента 2	Коли помилка зникне	Нагрівальний елемент вимкнено (**)	F8
Помилка реле шини	Коли помилка зникне	Нагрівальний елемент вимкнено (**)	F9
Коротке замикання датчика температури блока живлення	Коли помилка зникне	Усі нагрівальні елементи вимкнено (***)	F3
Обрив дротів датчика температури блока живлення	Коли помилка зникне	Усі нагрівальні елементи вимкнено (***)	F4
Не відбувається перехід через нуль для електромережі	Коли помилка зникне	Лівий або правий нагрівальні елементи вимкнено (****)	F6

(**) Нагрівальний елемент вимкнено й заблоковано.

(***) Усі індукційні нагрівальні елементи вимкнено й заблоковано.

(****) Лівий або правий нагрівальні елементи вимкнено й заблоковано.

ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛОК

Помилки / сигнали тривоги

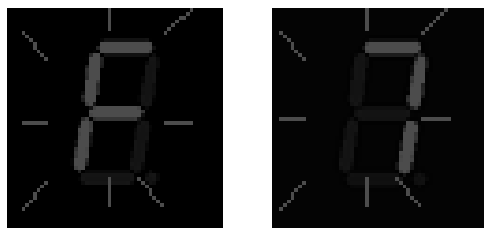
Помилки приладу

Помилки приладу — це помилки, що призводять до відключення всієї варильної поверхні.

Якщо знайдено помилку приладу, то всі нагрівальні елементи вимикаються, лунає звуковий сигнал (лише якщо активні один або кілька нагрівальних елементів), а на всіх дисплеях по черзі відображається літера «F» і код помилки.

Якщо статус помилки активний, клавіші всіх нагрівальних елементів не працюватимуть.

За винятком помилок EEPROM і мікроконтролера, усі помилки є відновлюваними. Це означає, що після усунення причини помилки всі дисплеї вимикаються, а варильна поверхня повертається до нормальної роботи.



Помилки приладу			
Помилка (за пріоритетністю візуалізації)	Відновлення помилки	Дія	Усі дисплеї нагрівальних елементів (перший символ відображається 0,5 с / другий символ відображається 0,5 с)
Помилка мікроконтролера	-----	Прилад вимкнено	F0
Помилка передавача клавіші УВІМК./ВИМК.	Коли помилка зникне	Прилад вимкнено	FA
Помилка приймача клавіші УВІМК./ВИМК.	Коли помилка зникне	Прилад вимкнено	FC
Коротке замикання датчика температури користувацького інтерфейсу	Коли помилка зникне	Прилад вимкнено	FE
Обрив дротів датчика температури користувацького інтерфейсу	Коли помилка зникне	Прилад вимкнено	Ft
Перегрів користувацького інтерфейсу	Коли температура користувацького інтерфейсу < 90° C	Прилад вимкнено	Fc
Помилка EEPROM	-----	Прилад вимкнено	FH
Помилка мультиплексора цифро-аналогового перетворювача мікроконтролера	Коли помилка зникне	Прилад вимкнено	FJ
Помилка зовнішнього освітлювання	Коли буде виявлено належне зовнішнє освітлення	Прилад вимкнено	FL
Помилка цифро-аналогового перетворювача мікроконтролера	Коли помилка зникне	Прилад вимкнено	FU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКIROVОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

2 ПАЛЬНИКА (60)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 – бутан = 30 мбар

G20 – природний = 13 мбар

ΣQ_n Ном.тепл. потужності газу (G20) = 3.4 кВт

ΣQ_n Ном.тепл. потужності газу (G20/13) = 3.4 кВт

ΣQ_n (G30) = 247 г/ч

НАПРУГА = 220 - 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

Номінальна потужність силового елемента 3600W

1 ПАЛЬНИКА (90)

КАТЕГОРІЯ = II₂H₃+

G30 – бутан = 30 мбар

G20 – природний = 13 мбар

ΣQ_n Ном.тепл. потужності газу (G20) = 5.0 кВт

ΣQ_n Ном.тепл. потужності газу (G20/13) = 5.0 кВт

ΣQ_n (G30) = 364 г/ч

НАПРУГА = 220 - 230 В ~

ЧАСТОТА = 50 Гц

Номінальна потужність силового елемента 7200W

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

Цей пристрій призначений для експлуатації з природним газом 13 мбар.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

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:

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



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

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo, 17
39011 Santander
+34 942 355 050