

---


**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**    HIG1995AB / IG9AA02BEA  
Газово-индукционная варочная панель    HIG1995AF / IG9AA02FEA  
RU

# Содержание

<b>Используемые пиктограммы</b> .....	<b>3</b>	<b>Использование индукционных</b>	
<b>Меры безопасности</b> .....	<b>4</b>	<b>конфорок</b> .....	<b>24</b>
Безопасная эксплуатация .....	10	Включение и настройка мощности .....	24
<b>Ваша газово-индукционная варочная</b>		Индикатор остаточного тепла .....	25
<b>панель</b> .....	<b>11</b>	Режим Boost .....	25
Уважаемый покупатель! .....	11	Соседние конфорки по вертикали .....	25
Описание .....	12	Bridge Induction конфорка .....	26
<b>Использование индукционных</b>		Выключение .....	26
<b>конфорок</b> .....	<b>14</b>	Автоматические программы	
Преимущества приготовления с помощью		приготовления .....	27
индукции .....	14	Настройки приготовления пищи .....	29
Сенсорное управление .....	14	<b>Элементы управления конфорки вок</b> ..	<b>30</b>
Принцип работы индукционных		Розжиг и регулировка пламени .....	30
конфорок .....	14	<b>Техническое обслуживание</b> .....	<b>31</b>
Звуки при индукционном		Очистка стеклянной поверхности .....	31
приготовлении .....	15	Очистка элементов конфорки вок .....	31
Посуда для индукционного		<b>Неисправности</b> .....	<b>32</b>
приготовления .....	15	Общие положения .....	32
<b>Использование конфорки вок</b> .....	<b>17</b>	<b>Технические данные</b> .....	<b>34</b>
Посуда .....	17	Информация согласно регламенту (только	
Подставка для вока .....	17	для ЕС) 66/2014 .....	34
Решетка для посуды .....	18	<b>Установка</b> .....	<b>35</b>
Установка конфорки вок .....	18	<b>Меры безопасности</b> .....	<b>35</b>
<b>Использование</b> .....	<b>19</b>	Подготовка к монтажу .....	38
Экономичный режим ожидания .....	19	Встраивание .....	39
Режим ожидания .....	19	Подключение газа .....	40
Режим блокировки от детей .....	19	Электрические соединения .....	41
Пауза .....	20	Подключение и проверка .....	42
Индикация режимов .....	21	<b>Окружающая среда</b> .....	<b>44</b>
Таймер / таймер приготовления .....	21	Утилизация прибора и упаковки .....	44
Включение и отключение звукового		<b>Заметки</b> .....	<b>45</b>
сигнала .....	23		

# Используемые пиктограммы


В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:

 **ИНФОРМАЦИЯ!**

**Информация, совет, подсказка или рекомендация**

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**


**Важная информация**

 **ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА**

**Предупреждение касательно подключения газа**

 **ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

**Предупреждение об опасности поражения электрическим током**

 **ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!**

**Предупреждение о горячей поверхности**

 **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

**Предупреждение об опасности пожара**

Внимательно прочитайте инструкцию!

# Меры безопасности

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

## **Общие положения**

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие несоблюдения мер безопасной эксплуатации и предостережений.

Ущерб, нанесенный вследствие неправильного подключения, заправки или эксплуатации, не подлежит гарантийному возмещению.

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим частям. Не допускайте к прибору детей младше 8 лет, если они не находятся под постоянным надзором.

## ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов.

## **ВНИМАНИЕ!**

**ВНИМАНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

## ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания.

- Если произошло возгорание, НИКОГДА не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
- Категорически запрещается готовить на открытом огне и фламбировать под вытяжкой. Высокое пламя может вызвать пожар даже при включенной вытяжке.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Используйте защитный экран варочной поверхности, разработанный производителем прибора, рекомендованный производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемый в комплекте с прибором. Использование несоответствующего защитного экрана может стать причиной несчастного случая.

- Если под прибором допускается наличие ящика (см. руководство по монтажу), не отгороженного от варочной панели перегородкой, в ящике запрещается хранить огнеопасные предметы и материалы. Убедитесь, что между дном варочной панели и содержимым ящика имеется зазор в несколько сантиметров.
- Используйте варочную панель только для приготовления пищи.
- Не используйте варочную панель для разогрева закрытых консервных банок. Нарастающее давление приведет к их взрыву. Это может привести к травмам и ожогам.
- Ни в коем случае не накрывайте прибор тканью или подобными материалами. Если прибор остается горячим или включенным, существует риск возникновения пожара.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности. Прибор может случайно включиться или оставаться горячим, что приведет к расплавлению, нагреву или воспламенению предметов.
- Не используйте прибор при температуре ниже 5 °С.
- Прибор нельзя размещать или использовать вне помещений.

## Меры безопасности

- При первом использовании варочной панели появляется характерный запах нового прибора. Это нормальное явление. При проветривании запах быстро исчезнет.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру или отдельному устройству дистанционного управления.
- Запрещается вскрывать корпус прибора.
- **Не используйте паровой очиститель для очистки прибора. Допускается выполнять очистку прибора только в выключенном состоянии. Пар из парового очистителя может попасть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.**
- Стеклокерамическая поверхность очень прочная, но не устойчивая к точечным ударам. Стеклокерамику может разбить упавшая баночка для специй и острая посуда.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Разбита стеклокерамическая панель

- Немедленно выключите все конфорки и электронагревательные элементы и отключите прибор от питания.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора.
- Не пользуйтесь прибором.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром, получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.

- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещений.
- Не держите в шкафах, находящихся над или под прибором, предметы, которые могут заинтересовать детей.
- Конфорки нагреваются во время использования и остаются горячими некоторое время после этого. Не подпускайте детей к варочной панели во время и непосредственно после приготовления пищи.

### Газовые конфорки

#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция (откройте окно) или более эффективная вентиляция (увеличьте скорость работы вытяжки).

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги, повышается содержание продуктов сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения во время использования прибора. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

- Детали конфорок нагреваются во время использования и остаются горячими непосредственно после него. Не прикасайтесь к ним и избегайте их контакта с материалами, неустойчивыми к высоким температурам.
- Не погружайте горячие крышки конфорок и решетки для посуды в холодную воду. Быстрое охлаждение способно повредить эмаль.
- Соблюдайте расстояние не менее одного сантиметра между посудой и ручкой переключателя или нетермостойкой стеной.

## Меры безопасности

При меньшем расстоянии под воздействием высокой температуры ручки или стена могут изменить цвет или деформироваться.

- Всегда используйте решетки и подходящую кухонную посуду.
- Всегда ставьте посуду на решетку. Установка посуды непосредственно на конфорку создает опасную ситуацию.
- Не используйте алюминиевые противни и фольгу в качестве кухонной посуды. Они могут сплавиться с крышками конфорок и решетками для посуды.
- Для нормальной работы варочной панели детали конфорки должны быть правильно собраны по направляющим выступам. Убедитесь, что решетки утановлены точно напротив друг друга и плотно прилегают к варочной поверхности. Только в этом случае посуда будет устойчиво стоять на конфорках.
- Держите рукавицы и прихватки подальше от открытого огня.
- Запрещается использовать для приготовления пищи формы и противни для выпекания.
- Регулярная очистка деталей конфорок обеспечивает безопасность и корректность их работы.
- Отсутствие резиновых подложек на решетках для посуды может привести к появлению царапин на варочной поверхности или снижению эффективности конфорок. Если резиновые подложки отсутствуют, обратитесь в сервисный центр.

### **Индукционные конфорки и зоны нагрева**

- Не кладите на конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.
- Как только вы снимете посуду с конфорки, приготовление автоматически прекратится. Выключайте конфорки и варочную панель с помощью панели управления, чтобы избежать случайного включения прибора.



- После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.
- Помните, что при максимальной степени нагрева время нагрева значительно сокращается. Не оставляйте прибор без присмотра при работе конфорки на высокой мощности.
- При использовании индукционной варочной панели держите предметы, чувствительные к магнитным полям (банковские карты, диски, часы и аналогичные предметы), вдали от панели. Лицам с кардиостимуляторами рекомендуется проконсультироваться с кардиологом перед использованием прибора.

# Меры безопасности

## Безопасная эксплуатация

### Температурная безопасность индукционных конфорок

- Каждая индукционная конфорка оборудована датчиком, который измеряет температуру дна посуды и отдельных участков варочной поверхности. Это предотвращает перегрев (например, из-за полного выкипания воды в посуде). Если температура варочной поверхности сильно повышается, мощность нагрева автоматически снижается или варочная панель автоматически отключается.

### Ограничение продолжительности работы

#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если индукционная конфорка или конфорка вок включены слишком долго, они отключатся автоматически.

В зависимости от выбранных настроек время приготовления ограничено таким образом:

Настройки приготовления пищи	Индукционная конфорка или конфорка вок автоматически выключается через:
1 и 2	9 часов
3, 4 и 5	6 часов
6, 7 и 8	4 часа
9	3 часа
10	2 часа
11 и 12	1 час

Индукционная конфорка или конфорка вок автоматически отключается по достижении вышеуказанного времени.

Настройки приготовления пищи	Индукционная конфорка автоматически переключается на настройку 12 через:
Boost	10 минут

# Ваша газово-индукционная варочная панель

## Уважаемый покупатель!

Добро пожаловать в нашу растущую семью ASKO!

Мы гордимся своей техникой и надеемся, что этот прибор станет вашим надежным помощником на долгие годы.

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. В ней вы найдете общие советы, информацию о настройках и регулировках, а также о том, как ухаживать за прибором.

Данная инструкция также служит справочным материалом для сервисных инженеров. **Поэтому приклейте заводскую табличку прибора в предусмотренном для этого месте на обратной стороне инструкции.** Заводская табличка содержит всю информацию, необходимую сервисному инженеру для правильного ответа на ваши вопросы.

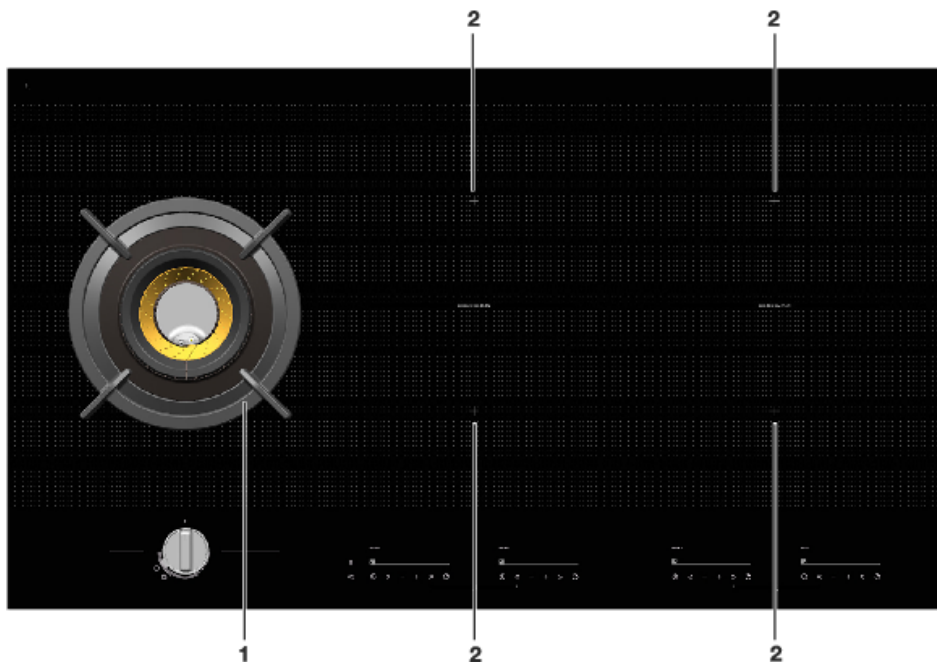
### СОВЕТЫ!

Последнюю версию инструкции по эксплуатации можно найти на нашем сайте.

Наслаждайтесь приготовлением!

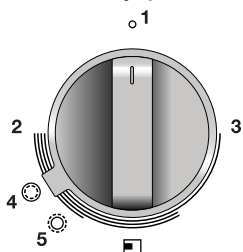
# Ваша газово-индукционная варочная панель

## Описание



1. Вок-конфорка Fusion Volcano (газовая)
2. Объединяемая конфорка Bridge Induction

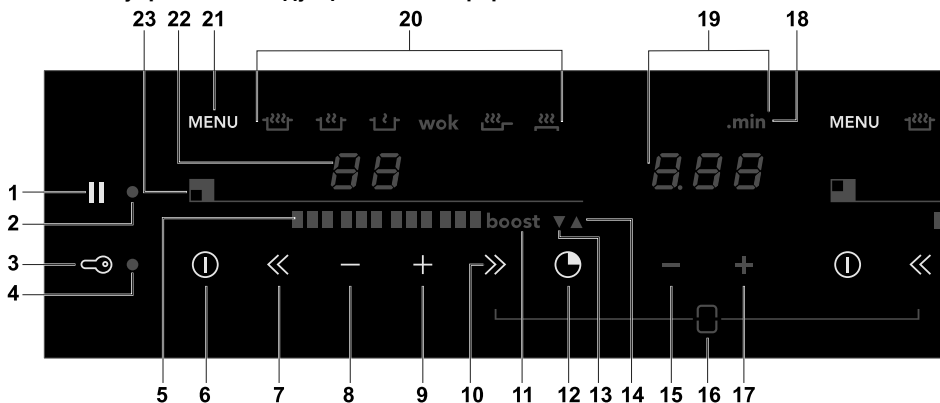
## Элементы управления конфорки вок



1. Нулевое положение
2. Настройка сильного огня
3. Настройка слабого огня
4. Настройка для вок (конфорка для вок)
5. Настройка для жарения (конфорка для вок)

# Ваша газово-индукционная варочная панель

## Элементы управления индукционных конфорок



1. Сенсор паузы
2. Индикатор паузы
3. Кнопка блокировки от детей / экономного режима ожидания
4. Индикатор блокировки от детей / экономного режима ожидания
5. Индикатор уровня в виде кубиков
6. Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
7. Быстрое убавление мощности
8. Убавление мощности
9. Увеличение мощности
10. Быстрое увеличение мощности
11. Режим Boost
12. Сенсор таймера приготовления / таймера
13. Индикатор таймера приготовления
14. Индикатор времени приготовления пищи
15. Кнопка «Уменьшить продолжительность»
16. Функция объединения Bridge Induction (две конфорки объединяются в большую зону нагрева; объединенные конфорки управляются с помощью одного слайдера)
17. Кнопка «Увеличить продолжительность»
18. Индикатор «Минуты после точки»
19. Таймер / таймер приготовления
20. Функции меню
21. Сенсор меню
22. Индикатор настроек
23. Индикатор конфорки

# Использование индукционных конфорок

## Преимущества приготовления с помощью индукции

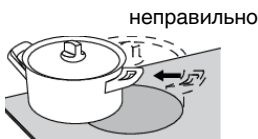


### Быстрое приготовление

Вы удивитесь, как быстро можно готовить на индукционной панели. Особенно, если выбрать высокую мощность нагрева, блюда и жидкости закипают очень быстро. Обязательно контролируйте приготовление, чтобы пища не убежала и не выпарилась. Индукционное приготовление сводит теплотери к минимуму, а ручки посуды не нагреваются.

### Подача мощности соразмерно диаметру посуды

При индукционном приготовлении задействуется только та часть конфорки, на которой установлена посуда. При использовании небольшой посуды на большой конфорке индукционный нагрев производится только на участке конфорки, где установлена посуда. Таким образом, мощность будет ниже, и закипание займет больше времени.



### 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

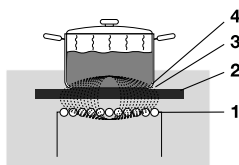
- Твердые частицы могут привести к появлению царапин, которые невозможно устранить. Ставьте на варочную поверхность посуду только с чистым дном. Не передвигайте посуду по поверхности. Чтобы переставить или снять посуду, поднимите ее.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола.
- Во избежание потери энергии всегда накрывайте посуду крышкой во время приготовления.

## Сенсорное управление

Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать. Не нужно надавливать.

Сенсорные клавиши реагируют только на давление и размер зоны нажатия пальцем. Не используйте другие предметы для управления сенсорами. Если домашний питомец наступит на сенсор лапой, варочная панель не включится.

## Принцип работы индукционных конфорок



Под стеклокерамической поверхностью (2) размещена индукционная катушка (1), которая генерирует электромагнитное поле (3). Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном (4), в дне начинает индуцироваться ток.

# Использование индукционных конфорок

## **Просто**

Электронное управление простое в использовании и позволяет точно регулировать уровень мощности. На малой мощности можно растапливать шоколад и готовить блюда, которые обычно варятся в пароварке.

## **Быстро**

При максимальной мощности можно быстро довести до кипения большое количество пищи. Однако приготовление пищи занимает столько же времени, как при обычных условиях.

## **Чисто**

Варочную поверхность легко чистить. Конфорки нагреваются до той же температуры, что и посуда, поэтому убежавшая пища не пригорает.

## **Безопасно**

Тепло вырабатывается в дне посуды. Варочная поверхность нагревается не больше, чем сама посуда. Это значит, что поверхность индукционной конфорки нагревается гораздо меньше, чем стеклокерамическая конфорка с обычным нагревателем.

После того как вы снимите посуду, конфорка очень быстро остывает.

## Звуки при индукционном приготовлении

### **Щелчки**

Звук может быть вызван ограничителем мощности передних или задних конфорок, а также может появляться при работе на малой мощности.

### **Шумит посуда**

Некоторая посуда издает шум во время приготовления, что вызвано переходом энергии от варочной панели к посуде. Это нормальное явление при высоких уровнях мощности и не вредит ни варочной панели, ни посуде.

### **Шум вентилятора**

Чтобы электроника работала долго и надежно, варочная панель оснащена охлаждающим вентилятором, который включается при интенсивной работе прибора. При этом слышен жужжащий звук. После выключения варочной панели вентилятор продолжает работать еще несколько минут.

## Посуда для индукционного приготовления

Для индукционного приготовления требуется специальная посуда.

- Посуда, использовавшаяся для приготовления на газе, не подходит для приготовления на индукционной варочной панели.
- Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью электричества и индукции, имеющую:
  - толстое дно (не менее 2,25 мм),
  - ровное дно.

## **СОВЕТЫ!**

Пригодность посуды для индукционного приготовления можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.

# Использование индукционных конфорок

Подходит	Не подходит
Посуда из специальной нержавеющей стали	Керамическая посуда
Посуда с символом индукции	Нержавеющая сталь
Эмалированная посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медная посуда
	Пластик
	Алюминий

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При использовании металлической эмалированной посуды помните:

- эмаль может отслоиться, если поставить или оставить пустую посуду на конфорке при высоком уровне мощности,
- дно посуды может деформироваться, например, из-за перегрева.

Запрещается использовать посуду с неровным дном. Вогнутое или выпуклое дно может помешать работе защиты от перегрева, и варочная панель может перегреться. Это может привести к растрескиванию стеклокерамики и расплавлению дна посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.

## **Диаметр дна посуды**

Диаметр дна посуды должен составлять не менее 12 сантиметров. Если посуда слишком мала, конфорка работать не будет.

## **Сковарки**

Индукционная варочная панель отлично подходит для приготовления в скороварке. Конфорка быстро реагирует на изменение уровня мощности. Давление в скороварке быстро достигает необходимого уровня. Как только вы выключите конфорку, нагрев сразу прекратится.



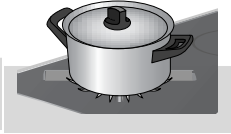
# Использование конфорки вок

## Посуда

Следите, чтобы пламя оставалось под посудой. Если пламя выходит за края посуды, повышается расход энергии, а также сильно нагреваются ручки посуды.



неправильно

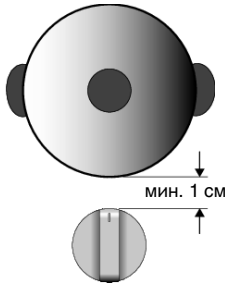


правильно

## Подходящая посуда

Используйте посуду подходящего диаметра. Посуда не должна выступать за края варочной панели. Не готовьте в маленькой посуде на больших конфорках. Пламя не должно выходить за пределы дна посуды. См. таблицу.

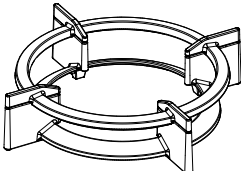
Конфорка	Минимальный диаметр дна посуды	Максимальный диаметр дна посуды
Горелка вок	22 см	30 см



## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Соблюдайте расстояние не менее одного сантиметра между посудой и ручкой переключателя или нетермостойкой стеной. При меньшем расстоянии под воздействием высокой температуры ручки или стена могут изменить цвет или деформироваться.

## Подставка для вока



Подставка для вока

Кольцо для вок, предназначенное для установки на соответствующую конфорку, входит в комплект прибора или продается отдельно. Оно придает устойчивость сковородевок с круглым дном.

## ВНИМАНИЕ!

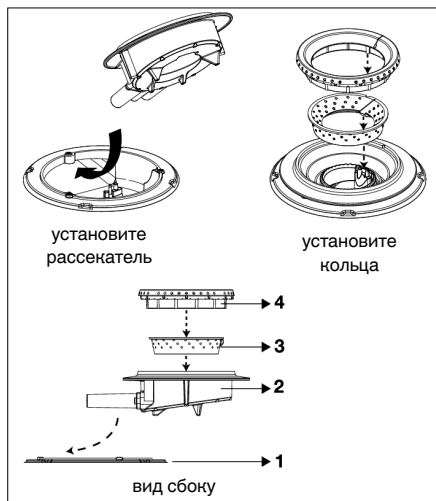
Используйте подставку для вока на конфорке вок только для сковороды вок (с круглым дном). Подставка для вока может изменить цвет при использовании на сильном огне.

# Использование конфорки вок

## Решетка для посуды

Устанавливайте решетку для посуды вертикально, не передвигая ее по стеклянной поверхности. Для установки решетки используйте специальные насечки на стеклянной поверхности.

## Установка конфорки вок



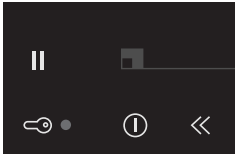
Правильно установите конфорку вок. Неправильная установка деталей конфорки может привести к ее неудовлетворительной работе.

1. Установите рассекатель пламени (2) в корпус горелки (1).
2. Установите внутреннее кольцо (3) в рассекатель пламени (2) по специальным насечкам.
3. Установите наружное кольцо (4) в рассекатель пламени (2) по специальным насечкам.

## Экономичный режим ожидания

В экономичном режиме ожидания варочная панель выключена и потребляет минимальное количество энергии.

Варочную панель можно переключить в экономичный режим ожидания из режима ожидания и когда конфорки активны.



### Переключение варочной панели в экономичный режим ожидания

Коротко нажмите на сенсор блокировки.

*Прозвучит однократный звуковой сигнал.*

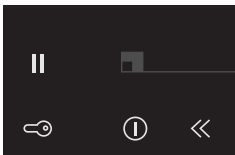
*Экономичный режим ожидания включится, и красный индикатор рядом с сенсором блокировки будет медленно мигать.*

Начать приготовление непосредственно из экономичного режима ожидания невозможно. Для этого сначала необходимо перевести варочную панель в режим ожидания.

## Режим ожидания

В режиме ожидания индукционная варочная панель включена, но все конфорки выключены. В режим ожидания можно переключиться из экономичного режима ожидания или выключив все конфорки.

Приготовление пищи можно начать непосредственно из режима ожидания. Для этого нажмите кнопку включения/выключения нужной конфорки.



### Переключение конфорки из экономичного режима ожидания в режим ожидания

*Рядом с сенсором блокировки медленно мигает красный индикатор.*

Коротко нажмите на сенсор блокировки, чтобы перейти в режим ожидания.

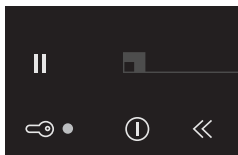
*Раздастся однократный звуковой сигнал. Все индикаторы на варочной панели погаснут, кроме индикатора остаточного тепла «Н».*

## СОВЕТЫ!

В экономичном режиме ожидания варочная панель потребляет менее 0,5 Вт. Через 30 минут нахождения в режиме ожидания варочная панель переключается в экономичный режим ожидания, чтобы уменьшить потребление энергии.

## Режим блокировки от детей

Индукционная варочная панель оснащена блокировкой от детей, которая позволяет заблокировать устройство. Блокировка предотвращает случайное включение конфорок.



## Включение блокировки от детей

1. Нажмите на кнопку блокировки и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд.

*Дважды раздастся звуковой сигнал. Теперь все сенсоры заблокированы, кроме сенсора блокировки.*

*Варочная панель сначала переходит в экономичный режим ожидания, а потом в режим блокировки от детей.*

*Красный индикатор горит постоянно.*

2. Чтобы выключить блокировку, снова нажмите и удерживайте 2 секунды сенсор блокировки.

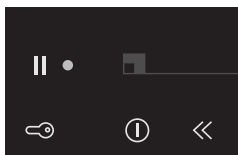
*Раздастся однократный звуковой сигнал. Варочная панель переходит в режим ожидания. Красный индикатор блокировки гаснет.*

## СОВЕТЫ!

Включайте блокировку перед очисткой варочной панели, чтобы панель случайно не включилась. В режиме блокировки варочная панель потребляет столько же электроэнергии, сколько в экономичном режиме ожидания.

## Пауза

Эта функция позволяет приостановить работу варочной панели на 5 минут. Подача энергии на конфорки прекращается, при этом все настройки сохраняются. Однако следует помнить, что конфорки еще какое-то время остаются теплыми, поэтому деликатные блюда желательно снять с конфорки.



## Включение паузы

Один раз нажмите на сенсор паузы. Дважды прозвучит звуковой сигнал, и красный индикатор рядом с сенсором паузы начнет мигать.

*Отсчет всех установленных таймеров / таймеров приготовления приостановится.*

*Уровень мощности всех индукционных конфорок уменьшится до 1 или 2, а конфорки вок до минимального пламени.*

*Блокируются все сенсоры, кроме сенсора блокировки и сенсора паузы. Также активны сенсоры вкл./выкл. конфорок, но реагируют на нажатие с задержкой 2 секунды, чтобы можно было протереть панель управления.*

- Если в течение 5 минут снова нажать сенсор паузы, работа варочной панели возобновится. Раздастся двукратный звуковой сигнал, и работа конфорок и функций возобновится с прежними настройками.
- Если в течение 5 минут не предпринимать никаких действий:  
Все включенные конфорки автоматически выключатся. После этого в течение 25 минут индикатор паузы будет мигать, показывая, что работа панели прекращена в режиме паузы.

По истечении 25 минут варочная панель автоматически переходит из режима паузы в экономичный режим ожидания.

## Индикация режимов

Экономичный режим ожидания	Рядом с сенсором блокировки медленно мигает красный индикатор.
Режим ожидания	Не горит ни один индикатор.
Режим блокировки от детей	Рядом с сенсором блокировки непрерывно горит красный индикатор.
Режим паузы	Рядом с сенсором паузы мигает красный индикатор.

## Таймер / таймер приготовления



Функция таймера	Функция таймера приготовления
Эту функцию можно распознать по небольшой красной стрелке, указывающей вверх.	Эту функцию можно распознать по небольшой красной стрелке, указывающей вниз.
В функции таймера время увеличивается.	В функции кухонного таймера идет обратный отсчет времени.
Таймер невозможно связать с конфоркой.	Таймер приготовления можно связать с конфоркой. Это значит, что по истечении заданного времени конфорка отключается.
Если нажата кнопка таймера, функция таймера автоматически включается через 3 секунды отсутствия каких-либо действий.	Чтобы вызвать функцию таймера приготовления из функции таймера, нажмите красную кнопку + или красную кнопку –.

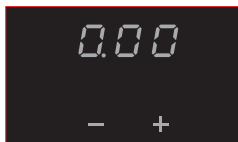
## ВНИМАНИЕ!

Для каждой конфорки доступен только один таймер / таймер приготовления.

Таймер / таймер приготовления может относиться только к одной из двух конфорок в наборе двух конфорок.

Функцию таймера / таймера приготовления также можно использовать без включения соответствующей конфорки.

# Использование



## Включение таймера

1. Один раз нажмите сенсор таймера / таймера приготовления конфорки. На дисплее времени начнут мигать три нуля. Ниже подсветятся «+» или «-».

*Если не устанавливать время сенсорами «+» или «-», таймер включается автоматически через 3 секунды. Таймер можно запрограммировать до 9 часов 59 минут. Загорается красная стрелка, указывающая вверх, и начинается отсчет времени (время увеличивается).*

2. Чтобы выключить таймер / таймер приготовления, нажмите на его сенсор еще раз.

## Включение таймера приготовления

1. Один раз нажмите сенсор таймера / таймера приготовления конфорки.
2. Нажмите сенсор «+» или «-», чтобы переключиться с функции таймера на функцию таймера приготовления. После этого можно установить нужное время приготовления с помощью сенсора «+». Установленное время можно изменить с помощью сенсора «-». Загорается красная стрелка, указывающая вниз. Начинается обратный отсчет времени.
3. Чтобы выключить таймер / таймер приготовления, нажмите на его сенсор еще раз.

## ВНИМАНИЕ!

- Таймер приготовления можно установить, если соответствующая конфорка включена.
- Если для конфорки установлен таймер приготовления, по истечении установленного времени конфорка выключается. В течение 15 минут после выключения конфорки раздается звуковой сигнал, на дисплее мигает значение «0.00» и мигает стрелка, указывающая вниз. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите сенсор таймера / таймера приготовления или снимите посуду с конфорки.

## Установка времени приготовления пищи

1. Включите кухонный таймер.

Кнопка	Шаг (x) нажатия кнопки	Время
+	x = 1 минута	от 0.00 до ...
-	x = 10 секунд	5.00 - 0.00
-	x = 30 секунд	9.00 - 5.00
-	x = 1 минута	... до 9.00

Через 9 минут и 0 секунд («9.00») над дисплеем появится слово «.min». Минуты будут добавлены после точки.

## СОВЕТЫ!

Для более быстрой установки времени нажмите и удерживайте сенсор «+» или «-».

## Включение и отключение звукового сигнала

1. Дважды нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», которая расположена с левого края.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки << и + до звукового сигнала.

*Теперь звуковой сигнал выключен для всех операций с кнопками, за исключением кнопок паузы и блокировки от детей.*

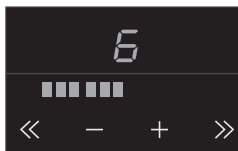
3. Чтобы включить звуковой сигнал, используйте ту же комбинацию сенсоров.

## **ВНИМАНИЕ!**

Внимание! Отключение звукового сигнала таймера приготовления и оповещений о неисправностях не предусмотрено.

# Использование индукционных конфорок

## Включение и настройка мощности



1. Нажмите на сенсор блокировки.  
*Прозвучит однократный звуковой сигнал.*
2. Поставьте посуду в центр конфорки.  
*Функция APd обнаружит посуду, и на дисплее появится мигающий символ «-»». Если вы не производите дальнейших настроек, через 10 секунд конфорка автоматически выключится.*
3. Чтобы установить нужную настройку, воспользуйтесь кнопками + или – либо << или >>. При обнаружении посуды конфорка включается с тем уровнем мощности, который был установлен пользователем.
  - Если сначала нажать кнопку + или –, мощность будет установлена на уровне 6.
  - Если сначала нажать кнопку >>, то на дисплее отобразится уровень 12 + boost. Уровень мощности boost можно использовать, чтобы быстро довести блюда до кипения.
  - Если сначала нажать кнопку <, то отобразится уровень 1.

### ВНИМАНИЕ!

Если функция APd выключена, включите конфорку сенсором вкл./выкл.

### Автоматическое обнаружение посуды (APd)

Если после включения варочной панели на выключенную конфорку установить посуду, загорится соответствующий элемент управления, и конфоркой сразу можно будет управлять (без нажатия сенсора вкл./выкл.). Если в течение 10 секунд не задать настройки конфорки, она выключится.

Чтобы снова активировать конфорку, снимите и снова поставьте посуду или нажмите сенсор вкл./выкл.

Эта функция включена по умолчанию, но ее можно отключить. Это можно сделать, выключив плиту и нажав кнопки меню и «Вкл./Выкл.» на панели управления слева, удерживая их в течение 5 секунд. На дисплее появится надпись «APd OFF». Чтобы снова включить эту функцию, повторите ту же последовательность действий. После этого на дисплее появится надпись «APd Оп».

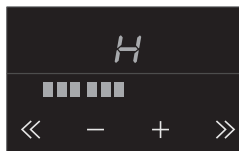
### ВНИМАНИЕ!

Если варочная панель не обнаруживает (намагничивающуюся) посуду после установки мощности приготовления, дисплей продолжает мигать, а конфорка не начинает приготовление. Если в течение 1 минуты на конфорку не устанавливается (намагничивающаяся) посуда, конфорка автоматически выключается.



# Использование индукционных конфорок

## Индикатор остаточного тепла



После использования конфорка может оставаться горячей еще несколько минут. Пока конфорка горячая, на дисплее отображается символ «Н».

## Режим Boost

Режим Boost используется для приготовления с максимальной мощностью в течение короткого времени (максимум 10 минут). По истечении максимального времени режима Boost мощность уменьшается до уровня 12.



Включение режима Boost

1. Поставьте посуду на конфорку и включите конфорку.
2. Сразу же после включения конфорки нажмите кнопку >>.

*На дисплее отображается уровень мощности 12 и слово boost.*

## Выключение режима Boost

*Режим Boost включен, на дисплее отображаются уровень мощности 12 и boost.*

1. Нажмите кнопку << или –.

*На дисплее отобразится более низкий уровень мощности.*

Или:

2. Нажмите сенсор вкл./выкл. конфорки, которую хотите выключить.

*Раздается однократный звуковой сигнал, и дисплей погаснет. Конфорка полностью выключена.*

## ВНИМАНИЕ!

Если уровень мощности конфорки уже задан и вы хотите воспользоваться режимом Boost, несколько раз нажмите кнопку >> или + соответствующей конфорки.

## Соседние конфорки по вертикали

- Две конфорки, находящиеся друг за другом, оказывают взаимное влияние. Если эти конфорки включены одновременно, мощность между ними автоматически распределяется. Уровень мощности конфорки, которая включена первая, не меняется. Максимальный уровень мощности второй конфорки зависит от установленной мощности первой конфорки. По достижении максимально возможной мощности совместной работы значение мощности второй конфорки начинает мигать и автоматически понижается до максимально возможного уровня.
- Конфорки, находящиеся сбоку друг от друга, не оказывают взаимного влияния. Для обеих конфорок можно установить высокую мощность.

# Использование индукционных конфорок

## Bridge Induction конфорка

Конфорки Bridge Induction можно объединять в большую зону нагрева, что позволяет готовить в посуде большого размера или нескольких кастрюлях одновременно с одинаковым уровнем мощности.

- При объединении конфорок Bridge Induction невозможно использовать функцию Boost, а также функции меню.
- Используйте посуду, перекрывающую центр хотя бы одной из конфорок Bridge Induction.

### Включение объединения конфорок Bridge Induction



1. Поставьте большую посуду на обе конфорки так, чтобы она их достаточно перекрывала.
2. Включите переднюю конфорку.
3. Одновременно в течение нескольких секунд удерживайте несколько кнопок: кнопку << задней Bridge Induction конфорки и кнопку >> передней Bridge Induction конфорки.

*На дисплее задней конфорки отобразится надпись «br». С этого момента задней конфоркой управлять нельзя. Обе конфорки нагреваются с настройками, заданными для передней конфорки.*

4. Установите нужный уровень мощности с помощью кнопок + и – или << и >> для передней конфорки. Обе конфорки будут нагреваться в соответствии с установленным уровнем.

### Выключение объединения конфорок Bridge Induction

Одновременно в течение нескольких секунд удерживайте несколько кнопок: кнопку << задней Bridge Induction конфорки и кнопку >> передней Bridge Induction конфорки.

*Конфорки больше не объединены. Дисплей задней конфорки затемнится, а на дисплее передней конфорки отобразится уровень 1.*

Или:

Нажмите сенсор вкл./выкл. передней конфорки, чтобы выключить обе конфорки.

*Раздастся однократный звуковой сигнал, и дисплей погаснет. Конфорка полностью выключена.*

## Выключение

### Выключение одной конфорки

Нажмите сенсор вкл./выкл. конфорки, которую хотите выключить.

*Раздастся однократный звуковой сигнал, и подсветка слайдера погаснет.*

- Если все конфорки выключить таким способом, варочная панель автоматически переходит в режим ожидания (также см. «Режим ожидания»).

### Выключение всех конфорок

Чтобы выключить все конфорки одновременно, коротко нажмите сенсор блокировки.

*Прозвучит однократный звуковой сигнал. Рядом с сенсором блокировки начнет медленно мигать красный индикатор.*

# Использование индукционных конфорок

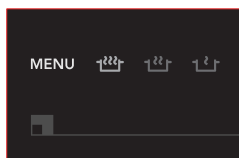
- Варочная панель находится в экономичном режиме ожидания (см. раздел «Экономичный режим ожидания»).

## Автоматические программы приготовления

Каждая конфорка оснащена 6 автоматическими программами приготовления. Для каждой программы можно задать продолжительность работы с помощью таймера приготовления.

Программы приготовления разработаны для стандартного количества продуктов.

Для достижения наилучшего результата включайте программы с начала приготовления.



### Включение автоматической программы

*Конфорка включена.*

1. Нажмите сенсор меню.

*Загорятся 6 символов программ, один из них светится ярче остальных.*

2. Снова нажмите сенсор меню или нажмите его и удерживайте, чтобы перейти к следующей функции меню.

*Выбранная программа автоматически начнет работать через 3 секунды. На дисплее загорится символ «А» (автоматический режим).*

Чтобы вернуться к ручному процессу приготовления пищи при активной программе автоматического приготовления пищи, необходимо воспользоваться следующими кнопками: <>.

## ВНИМАНИЕ!

Внимание! Если включено объединение конфорок, использовать автоматические программы невозможно.



### Разогрев/варка

Эта программа быстро нагревает содержимое до кипения (100°C) и затем поддерживает кипение. О начале приготовления содержимого или о необходимости добавить продукты оповещает звуковой сигнал. Эта функция работает, только если посуда используется без крышки.



### Медленная варка

Температура блюда постоянно поддерживается на уровне чуть ниже точки кипения (90-95 C). Программа эффективнее работает, если посуда накрыта крышкой. Густые блюда необходимо помешивать каждые 15 минут. Максимальное время медленной варки составляет 8 часов, также можно установить меньшее время с помощью таймера приготовления.

# Использование индукционных конфорок



## Поддержание температуры

Программа автоматически поддерживает постоянную температуру на уровне 70-75°C. Программа эффективнее работает, если посуда накрыта крышкой. Если блюдо густое или в посуде большое количество пищи, периодически перемешивайте блюдо. Максимальное время поддержания температуры составляет 8 часов, также можно установить меньшее время с помощью таймера приготовления.

wok

## Вок

Программа обеспечивает оптимальную температуру для посуды вок и масла. Звуковой сигнал оповещает, что посуда вок нагрета до необходимой температуры, и в нее можно налить масло и затем добавить продукты.



## Жарка

Программа обеспечивает оптимальную температуру для жарки.

Звуковой сигнал оповещает, что сковорода нагрета до необходимой температуры, и в нее можно добавить масло и затем продукты.



## Гриль

Обеспечивает оптимальную температуру приготовления на гриле. Звуковой сигнал оповещает, что сковорода нагрета до необходимой температуры.

# Использование индукционных конфорок

## Настройки приготовления пищи

Значения в таблице внизу являются рекомендательными, так как фактические настройки зависят от состава посуды и количества и вида ее содержимого.

### Используйте настройку **boost**, а также уровни **11** и **12** для:

- быстрого доведения блюда или жидкости до кипения,
- быстрого обжаривания овощей,
- нагрева масла и жира,
- доведения скороварки до рабочего давления,
- жарки в воке.

### Используйте уровни мощности **9** и **10** для:

- обжаривания мяса,
- жарки рыбы,
- жарки омлетов,
- жарки вареного картофеля,
- жарки во фритюре.

### Используйте уровни мощности **7** и **8** для:

- жарки оладий,
- жарки толстых кусков мяса в панировке,
- жарки бекона,
- жарки сырого картофеля,
- жарки гренок,
- жарки рыбы в панировке,
- варки макаронных изделий,
- жарки тонких кусков мяса,
- обжарки больших кусков мяса.

### Используйте уровни мощности **4** и **6** для:

- варки,
- оттаивания твердых овощей,
- жарки толстых кусков мяса,
- приготовления на пару.

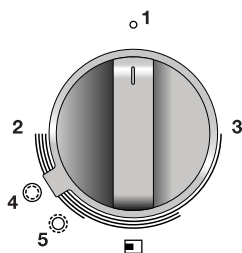
### Используйте уровни мощности **1** и **3** для:

- приготовления бульона на медленном огне,
- поширования,
- поддержания температуры блюда,
- тушения мяса,
- варки овощей,
- растапливания шоколада,

# Элементы управления конфорки вок

## Розжиг и регулировка пламени

Конфорка полностью регулируется в диапазоне от сильного до слабого огня.



1. Нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки. Конфорка загорится.
2. Удерживайте ручку управления в полностью нажатом положении как минимум 3 секунды между положениями сильного и слабого огня. Включится система газ-контроля.
3. Поверните ручку управления для вок в положение малого огня (3).
4. Если нужно, поверните кольцо выбора вок в положение жарки (5). Внутреннее кольцо (настройка для вок) выключится, а наружное кольцо (настройка для жарки) включится.
5. Если ручка управления для вок будет установлена в положение «0», конфорка автоматически перейдет в режим вок.

## ВНИМАНИЕ!

Во время готовки можно переводить конфорку из режима вок в режим жарки и наоборот.

Если ручка управления находится в положении «выключено» (0), то кольцо выбора режима нельзя перевести на режим жарки. Всегда полностью возвращайте эту ручку в нулевое положение.

## Очистка стеклянной поверхности

### СОВЕТЫ!

Перед очисткой варочной панели включите защитную блокировку.

#### Ежедневная очистка

- Несмотря на то что убежавшая пища не пригорает, очищайте варочную панель сразу после использования.
- Для ежедневной очистки лучше всего подходит влажная ткань с мягким моющим средством.
- По окончании протрите насухо бумажным полотенцем или сухим кухонным полотенцем.

#### Стойкие пятна

- Стойкие пятна можно удалять с помощью мягкого моющего средства, например, средства для мытья посуды.
- Следы от воды и известковый налет удаляйте с помощью уксуса.
- Удаление следов металла (оставленных при перемещении посуды) может оказаться затруднительным. Для их удаления используйте специальные чистящие средства.
- Для удаления остатков пищи используйте специальный скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар также лучше удалять с помощью скребка.

### ВНИМАНИЕ!

- Категорически запрещается применять абразивные средства. Они оставляют царапины, в которых могут скапливаться грязь и известковый налет.
- Категорически запрещается использовать предметы, которые могут оставить царапины, например, металлические мочалки или губки с жесткой поверхностью.

## Очистка элементов конфорки вок

### ВНИМАНИЕ!

Не мойте детали горелки в посудомоечной машине.

Моющие средства для посудомоечной машины могут вызвать коррозию деталей горелки!

#### Стойкие пятна на эмали (решетка для посуды, крышки конфорки)

Стойкие пятна лучше всего удалять жидким моющим средством или пластиковой губкой. Не используйте абразивные порошки, абразивные губки, острые предметы или агрессивные чистящие средства.

#### Латунные детали горелки

Некоторые детали конфорки вок изготовлены из латуни. В ходе эксплуатации под воздействием высоких температур цвет латунных деталей может меняться — это обычное явление.

### СОВЕТЫ!

Дополнительные указания по техническому обслуживанию и очистке см. на сайте.

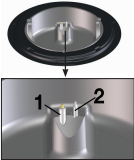
# Неисправности

## Общие положения

### ВНИМАНИЕ!

Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещины немедленно выключите прибор, извлеките вилку из розетки и перекройте подачу газа.

Обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
<b>Горелка вок</b>		
Запах газа вблизи прибора.	Утечка газа в месте подключения прибора.	Закройте главный вентиль газоснабжения. Обратитесь к специалисту по установке.
Конфорка не зажигается. Код ошибки F4-066 1) 	Неправильное подключение к электросети.	Обратитесь к специалисту по установке.
	Неисправен предохранитель / отключился автоматический выключатель на щитке предохранителей.	Замените предохранитель или включите автоматический выключатель на щитке питания.
	Грязная или влажная свеча зажигания (1).	Очистите или высушите свечу зажигания.
	Неправильно установлены детали горелки.	Установите детали горелки по насечкам.
	Детали горелки грязные/влажные.	Очистите/высушите детали горелки. Убедитесь, что отверстия для выхода газа свободные.
	Перекрыт главный вентиль газоснабжения.	Откройте главный газовый вентиль.
	Неисправность в системе подачи газа.	Обратитесь к поставщику газа.
	Газовый баллон или другой резервуар пуст.	Подключите новый газовый баллон или заправьте его газом.
	Используется неправильный вид газа.	Убедитесь, что используемый газ пригоден для прибора. Если это не так, обратитесь к специалисту по установке.



Продолжение таблицы

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Пламя конфорки горит неровно.	Неправильно установлены детали горелки.	Установите детали горелки по насечкам.
	Детали горелки грязные/влажные.	Очистите/высушите детали горелки. Убедитесь, что отверстия для выхода газа свободные.
	Используется неправильный вид газа.	Убедитесь, что используемый газ пригоден для прибора. Если это не так, обратитесь к специалисту по установке.
После розжига конфорка гаснет. Код ошибки F3 <sup>1)</sup>	Загрязнена термопара (2).	Очистите/высушите термопару.
Разбита стеклокерамическая панель		Перекройте главный газовый кран и извлеките вилку из розетки. Обратитесь к специалисту по установке.
		Внимание! Поврежденную стеклокерамическую панель не выбрасывайте в мусорный бак для стекла; сдайте ее в центр по утилизации отходов.
Другие коды ошибок.		Обратитесь в сервисный центр.

<sup>1)</sup> Сбросьте код ошибки: выключите и снова включите варочную панель сенсором блокировки. Затем включите газовую конфорку с помощью слайдера.

# Технические данные

## Информация согласно регламенту (только для ЕС) 66/2014

Измерения согласно EN 60350-2 / EN 30-2-1

Модель	HIG1995AB	HIG1995AF
Тип варочной панели	Газово-индукционная варочная панель	Газово-индукционная варочная панель
Количество электрических конфорок и/или зон	4	4
Технология нагрева	Индукционные конфорки и зоны нагрева	Индукционные конфорки и зоны нагрева
Для некруглых электрических конфорок/зон: длина и ширина полезной площади на одну электрическую конфорку/зону	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Потребление энергии на одну конфорку/зону в расчете на один килограмм (ЕС <sub>электрический</sub> нагрев), Втч/кг	188,8	188,8
Количество газовых конфорок	1	1
Энергоэффективность газовой горелки (EE <sub>газовая горелка</sub> ), %	56,5	56,5

## Меры безопасности

При несоблюдении указаний по безопасности и предупреждений компания-изготовитель не несет ответственности за какой-либо ущерб, возникший в результате таких действий.

- Установку данного прибора может производить только авторизованный специалист.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют условиям, в которых он будет использоваться (проверьте значения напряжения и частоты в электросети, а также вид и давление газа).
- Допустимое напряжение, частота, мощность, вид газа и страна, для которой изготовлен прибор, указаны в заводской табличке с техническими данными.
- Проверьте прибор на предмет транспортных повреждений. Нельзя подключать поврежденный прибор к электросети.
- Стены и рабочая поверхность вокруг прибора должны быть термостойкие и выдерживать температуру до 105°C.
- Столешница, предназначенная для установки варочной панели, должна быть ровной.

## Электрические соединения

- Данному прибору необходимо заземление.
- Подключение к электросети должно соответствовать требованиям национальных и местных нормативных документов.
- Для приборов класса I электрическая система дома должна обеспечивать надлежащее заземление.
- Розетка и вилка должны всегда быть доступны.
- Если стационарно устанавливаемый прибор не оснащен шнуром питания с вилкой или другими средствами с зазором между разомкнутыми контактами на всех полюсах для полного отключения от сети электропитания в случае перенапряжения категории III, в соответствии с нормами такие средства отключения должны быть встроены в стационарную электропроводку. Это также относится к приборам с шнуром

## Установка

питания и вилкой, если после установки прибора вилка не доступна. Это требование будет выполнено, если в стационарную проводку встроить многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров.

- Соединительный кабель должен свободно провисать и не должен проходить через ящики.
- Сечение проводников кабеля, используемого для подключения, должно соответствовать требованиям подключаемого оборудования. Внешняя изоляция кабеля должна быть изготовлена из резины (желательно марки H05V2V2 или H07V2V2).
- Перед подключением прибора проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в электросети.
- Подключение должно учитывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.
- Не подключайте прибор к источнику питания с помощью разветвителя или удлинителя, так как использование такого оборудования не гарантирует безопасную эксплуатацию прибора.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если не использовать винты или монтажные крепления, как описано в инструкции по установке, это может привести к поражению электрическим током.

### Подключение газа

- Газовое соединение 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (для Франции 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228).
- Подключение газа должно быть выполнено в соответствии с требованиями государственных и местных нормативных

документов. Технические требования к газу см. на этикетке прибора.

- Этот прибор не подключен к устройству отвода продуктов сгорания. Его установка и подключение должны быть выполнены в соответствии с действующими нормативными требованиями. Особое внимание следует уделить требованиям в отношении вентиляции.
- Для подключения газовой варочной панели рекомендуется использовать жесткую трубу. Допускается также подключение с помощью безопасного гибкого шланга.
- Труба, проложенная за плитой, должна быть полностью изготовлена из металла.
- Гибкий шланг не должен перегибаться и контактировать с подвижными частями кухонного оборудования.
- К вентилю подачи газа всегда должен быть обеспечен свободный доступ.
- Данный прибор невозможно перенастроить на использование сжиженного газа (для данной модели не предусмотрен комплект для перенастройки на другой вид газа).

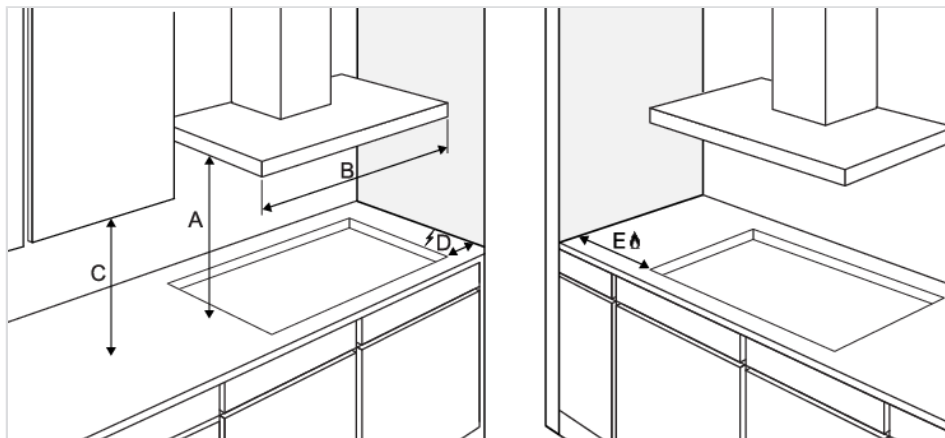
### **Обслуживание**

- Перед началом ремонтных работ отключите прибор от электросети.
- Неисправные детали можно заменять только оригинальными деталями. Изготовитель гарантирует соответствие нормам безопасности только оригинальных деталей.
- Во избежание опасности замену присоединительного кабеля может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный специалист.

# Установка

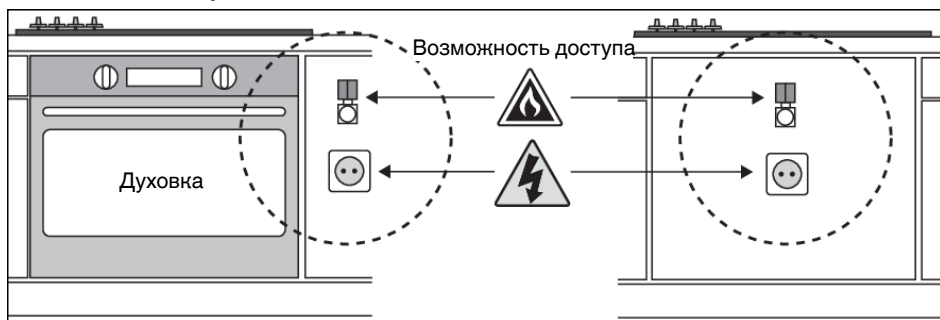
## Подготовка к монтажу

### Свободное пространство вокруг прибора

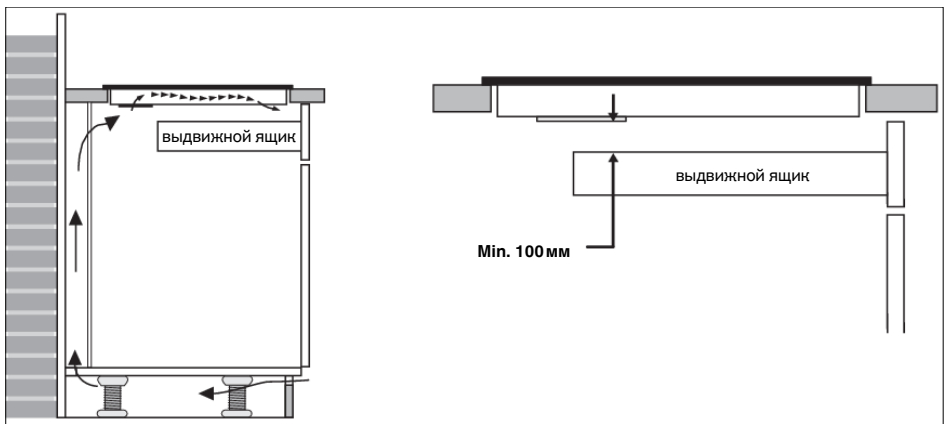
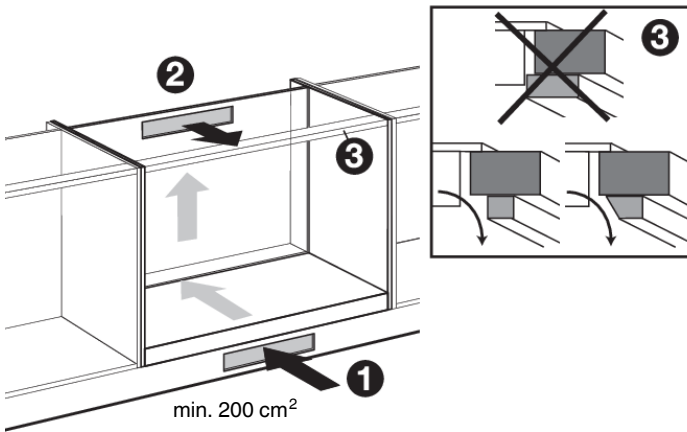


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

### Возможность доступа

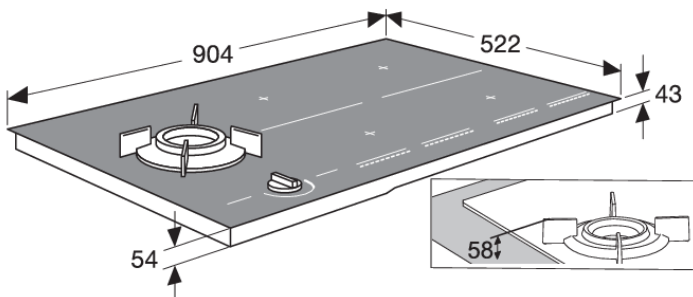


## Вентиляция



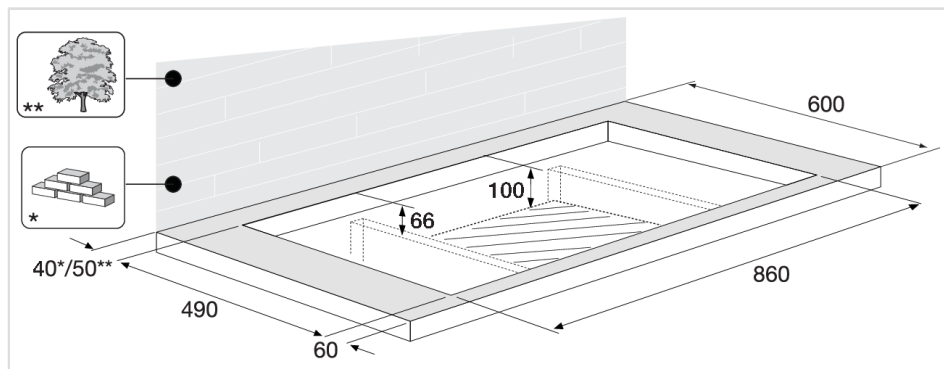
## Встраивание

### Размеры прибора



# Установка

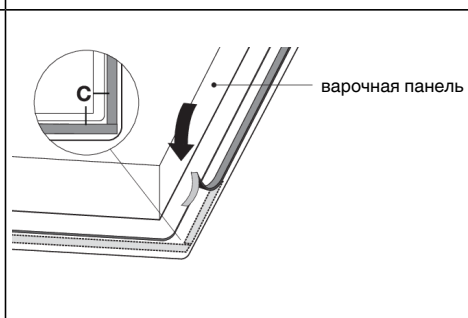
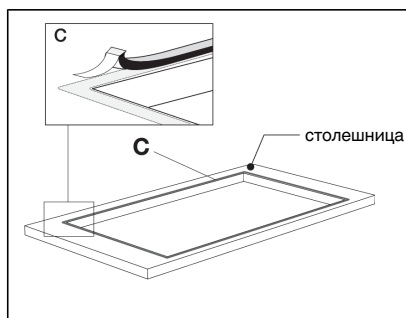
## Монтажный проем в столешнице



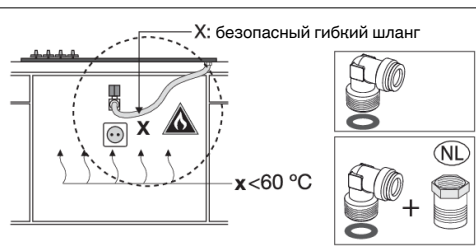
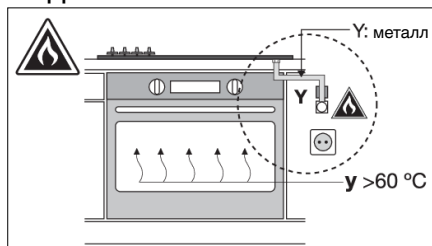
## Уплотнительная лента

Варочная поверхность из нержавеющей стали

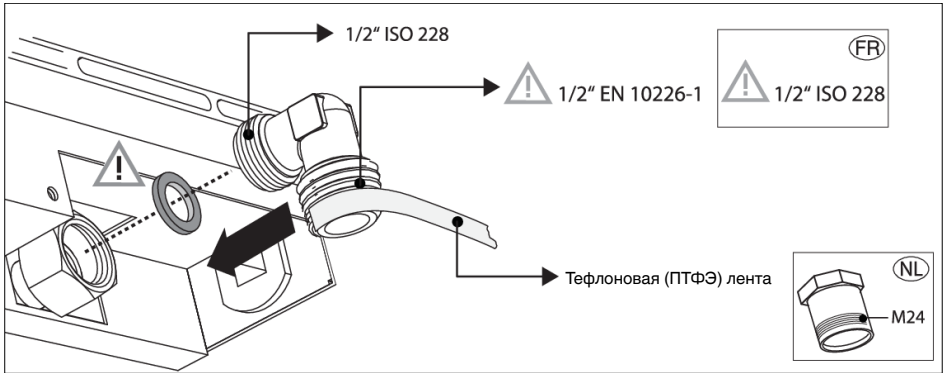
Варочная поверхность из стекла



## Подключение газа





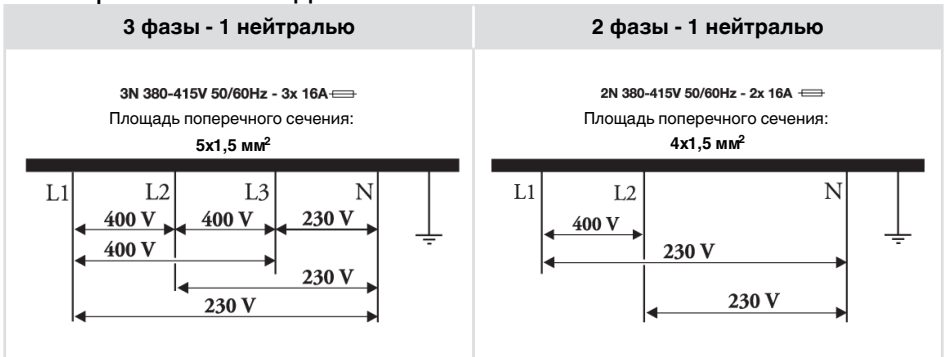


	G20/20 мбар	G30/31 28-30/37 мбар
Горелка вок	6,0 кВт	4,5 кВт

## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Данный прибор невозможно перенастроить на использование сжиженного газа (для данной модели не предусмотрен комплект для перенастройки на другой вид газа).

## Электрические соединения

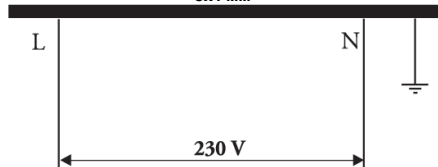


# Установка

## 1 фаза - 1 нейтралью

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A ⇔

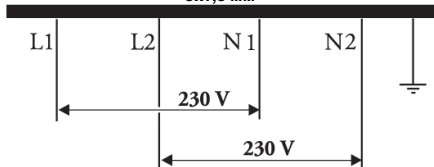
Площадь поперечного сечения:  
3x4 мм<sup>2</sup>



## 2 фазы - 2 нейтралью (только NL)

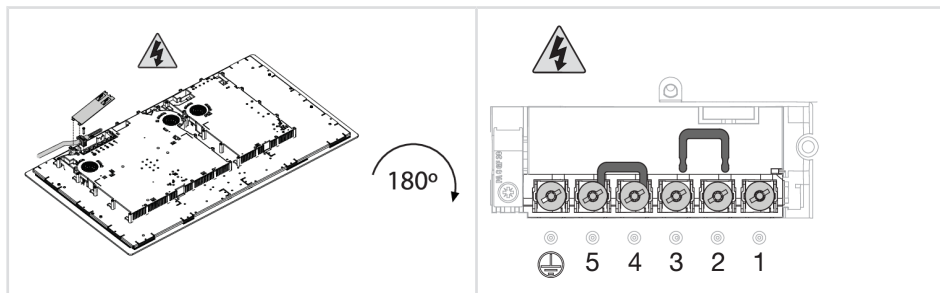
2-2N 230V 50Hz - 2x 16A ⇔

Площадь поперечного сечения:  
5x1,5 мм<sup>2</sup>



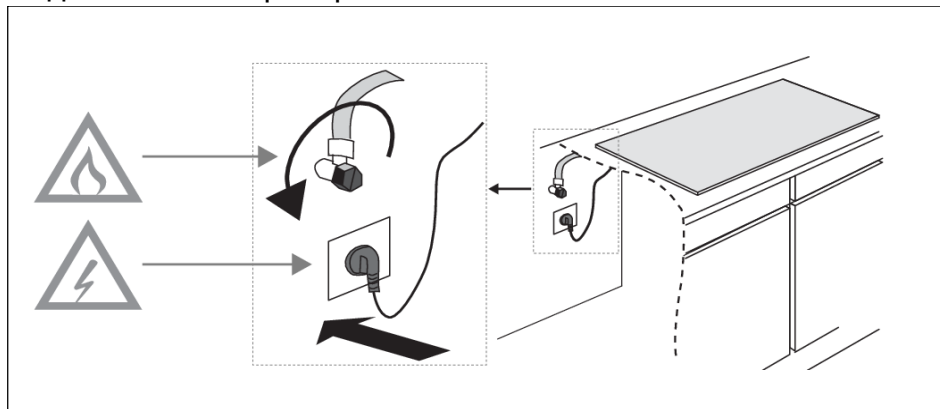
## ВНИМАНИЕ!

Сверяйтесь с электромонтажными схемами на задней дну прибора.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	20 W	7420 W

## Подключение и проверка



## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Убедитесь в отсутствии утечек газа в соединениях.

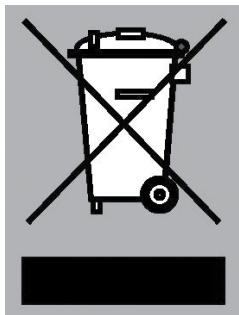
## Утилизация прибора и упаковки

При производстве данного устройства использовались материалы, изготовленные с учетом экологических требований. По истечении срока службы данное устройство следует надлежащим образом утилизировать. Для получения дополнительных сведений о порядке утилизации обратитесь к местным властям.

Упаковка данного устройства пригодна для переработки. Для ее изготовления использовались следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания ХФУ (твердая полистирольная пена).

Утилизируйте эти материалы в соответствии с требованиями действующего законодательства.



Символ перечеркнутого мусорного бака, нанесенный на изделие, указывает на необходимость отдельной утилизации бытовых электроприборов. Это означает, что отслужившее изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Изделие необходимо сдать в местный центр раздельной утилизации отходов или передать организации, оказывающей соответствующие услуги.

Отдельная утилизация бытовой техники предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также позволяет повторно использовать материалы, тем самым значительно экономя энергию и природные ресурсы.

## ВНИМАНИЕ!

Внимание! Поврежденную стеклокерамическую панель не выбрасывайте в мусорный бак для стекла; сдайте ее в центр по утилизации отходов.

Лист спецификаций устройства расположен на его дне.

Прикрепите лист спецификаций устройства сюда.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)

**EAC**

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва,  
Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж  
3, пом. I, ком. 55



867001-a8

*Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.*