

## KRONAsteel | ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

### VIRGOLA

ИНДУКЦИОННАЯ  
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

**VIRGOLA 60 BL**  
**VIRGOLA 30 BL**



#### **RUS** Инструкция по применению

UK	Use and handling instructions
SPN	Instrucciones de uso y mantenimiento
GER	Gebrauchsanweisung und wartung
FRA	Mode d'emploi et d'entretien
ITA	Istruzioni per l'uso e la manutenzione
POR	Instrucoes de uso e manutencao

**8 495 797 85 46** для Московского региона

**8 800 700 85 46** для других регионов РФ

[www.krona.ru](http://www.krona.ru)

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции KRONAsteel. Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.


На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

### Желаем Вам приятного аппетита !

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере. Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на варочной поверхности. Расшифровка серийного номера **17110001**:

**17 11 0001**  
□ □ □

год месяц          номер  
производства      производства

В данном примере прибор изготовлен в ноябре 2017 года.

### СОДЕРЖАНИЕ

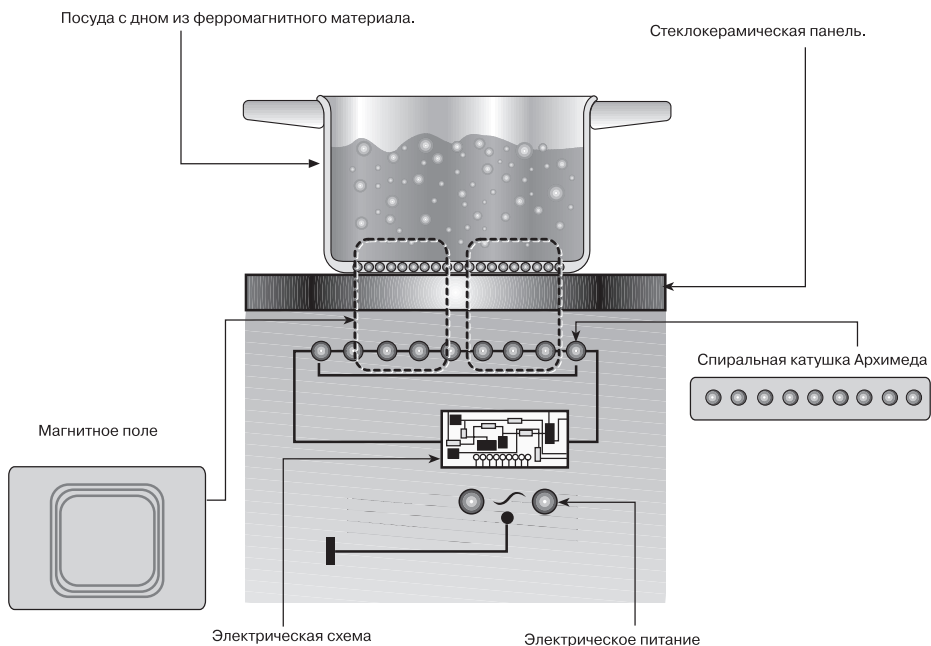
Принцип индукции .....	2
<b>СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	
Перед подключением нового прибора .....	3
Указания по безопасности .....	3
Как избежать повреждений прибора .....	5
Рекомендации по утилизации .....	5
Комплектация.....	6
Сертификация, хранение и транспортировка .....	6
Технические характеристики варочной поверхности .....	7
<b>ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ</b>	
Пульт управления .....	8
Использование индукционной поверхности .....	9
Начинаем готовить .....	9
Когда Вы закончили готовить .....	9
Блокировка управления .....	10
Защита от перегрева .....	11
Распознавание мелких предметов .....	11
Распознавание посуды малого размера .....	11
Использование таймера .....	11
Основные рекомендации по приготовлению пищи .....	14
Посуда для приготовления .....	16
Уход и чистка .....	17
Полезные советы .....	18
Ошибки на дисплее и рекомендации .....	20
<b>УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ</b>	
Крепление варочной поверхности к столешнице .....	21
Подключение к электросети.....	24
Обслуживание и ремонт .....	25

TM KRONAsteel

КРОНАмаркт ГмБХ, Германия, г. Эшборн, 65760, Вентура Билдинг, Мергентхалералее 10-12  
Импортер: ООО «Сигма Трейд», 196607, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Оранжерейная, д. 48, лит. А,  
оф. 38

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации



### ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции.

Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на посуду (в отличие от традиционных конфорок – см. рис.1).

#### Преимущества

В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:

- **Безопаснее:** стеклянная поверхность нагревается меньше.
- **Быстрее:** меньшее время нагрева продуктов.
- **Точнее:** варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды.
- **Эффективнее:** 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.

Более того, сразу после съема посуды с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.

Система также автоматически распознает другой диаметр каждой отдельной посуды, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.

Это позволяет использовать посуду разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериографии на поверхности варки. (рис. 4)

**Внимание:** при использовании посуды диаметром менее 40% по отношению к сериографии на стекле зона варки может не включиться.

### Посуд для приготовления

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

#### Важно:

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

- посуду с неровным дном.
- металлическую посуду с эмалированным дном
- не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

### СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

#### Вним ние!

Во избеж ние поломки перед включением стеклокер мической в рочной поверхности в холодное время год , необходимо выдерж ть ее в р сп ков ном виде при комн тной темпер туре не менее 2-х ч сов.

#### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае не подключайте прибор к электрической сети и обратитесь к продавцу.

Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия, сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри стеклокерамической варочной поверхности. При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.

Монтаж и электрическое подключение варочной панели должны быть выполнены имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом сервисного центра в соответствии с инструкцией по монтажу и действующими правилами и нормативами. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, вызванные не соблюдением этого требования.

#### УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся стеклокерамической варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми электрическими приборами

и внимательно изучить данную инструкцию.

Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедиться, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети. Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или некачественного заземления прибора.

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.

Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором. Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

#### ВАЖНО!

– Не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.

– После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

– Избегайте утечек жидкостей. Не оставляйте жидкости без присмотра или снижайте мощность для кипячения или нагрева.

– Не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.

### Инструкция по установке и эксплуатации

– По завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.

– Никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и неправильно повредить ваше изделие.

– Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.

При использовании близко расположенной к оборудованию электрической розетки следите за тем, чтобы шнуры электрических кабелей питания, используемых электробытовых приборов, не касались тех участков стеклокерамической варочной поверхности, которые могут нагреваться, и располагались достаточно далеко от ее горячих частей. Провода электропитания должны быть прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями стеклокерамической варочной поверхности.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние электрического шнура питания. При обнаружении каких-либо дефектов: трещины, следы оплавления, затверждение материала, немедленно обращайтесь в сервисную службу. Во избежание опасности замену электрического шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на стеклокерамическую варочную панель или под нее в ящик кухонной мебели. Существует опасность их возгорания.

**ЗНАЙТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся место или жир водой. Посуду с воспламенившимся местом или жиром следует плотно накрыть крышкой, или плотным материалом, препятствующим доступу кислорода к племени.**

Содержите оборудование в чистоте. Остатки пищи могут явиться причиной пожара.

Сколы и трещины на стеклокерамической варочной поверхности могут привести к поражению электрическим током. В случае их обнаружения немедленно выключите прибор и отключите его от электрической сети.

В случае поломки отключите стеклокерамическую варочную поверхность от электрической сети. **Не эксплуатируйте неисправное оборудование, это опасно.** Не пытайтесь самостоятельно чинить стеклокерамическую варочную поверхность. Ремонт, выполняемый неквалифицированными лицами, может привести к повреждениям оборудования и несчастным случаям. Прежде всего, обратитесь к данной инструкции. Если в ней отсутствует нужная Вам информация, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ремонт данного оборудования может выполняться только уполномоченным сервисным центром. Всегда требуйте использовать при ремонте фирменные запасные части.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

Стеклокерамика не чувствительна к резким перепадам температур и является по отношению к ним очень прочным материалом. Однако, она может подвергаться и другим видам воздействий, например, механическим, к которым ее устойчивость ниже.

Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность в качестве подставки для различных предметов или рабочего стола.

Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющими грубую поверхность или заусенцы. При передвижении таких кастрюль на варочной поверхности могут возникнуть царапины.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности, эмалированную и алюминиевую. Это может привести к повреждению варочной поверхности и дна посуды.

Не храните твердые и острые предметы над стеклокерамической варочной поверхностью. Их падение на варочную поверхность может ее повредить.

Если сахар или другой состав, содержащий сахар, попадет на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его чистящим скребком, пока он горячий. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.

При соприкосновении с горячими конфорками синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга или пластмассовая посуда могут расплавиться. Поэтому храните эти материалы и предметы на безопасном расстоянии от стеклокерамической варочной поверхности. Если все же что-либо расплавилось на ней, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Следите за тем, чтобы кислотосодержащие жидкости, такие как уксус, лимон или средства для растворения известкового налета, не попадали на рамку стеклокерамической варочной поверхности, так как эти вещества оставляют на ней матовые следы.

Не ставьте кастрюли или сковороды на рамку варочной поверхности, от этого на ней могут возникать царапины и другие повреждения.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении стеклокерамической варочной поверхности, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможности утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей стеклокерамической варочной поверхности на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Побойтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваша стеклокерамическая варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели стеклокерамической варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части.

В комплект стеклокерамической варочной поверхности входят:

- Индукционная варочная поверхность — 1 шт.
- Установочный комплект — 1 шт.
- Инструкция по применению.

### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».



### ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

### ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

### ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.



# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### Размеры элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания

	VIRGOLA 30			VIRGOLA 60		
Размеры встраиваемой варочной поверхности, мм	Высот	Ширин	Глубин (длин )	Высот	Ширин	Глубин (длин )
Размеры видимой части	4	288	520	4	590	520
Размеры встраиваемой части	52	260	490	52	555	490
Размеры ниши для встраивания	-	265	495	-	560	495

	VIRGOLA 30	VIRGOLA 60
Общая мощность стеклокерамической поверхности, Вт	3500	7000
Вес (нетто), кг	4,5	9,6
Напряжение питания варочной поверхности	220-240В~ / 50/60Гц	
Класс защиты	1	

#### Размеры и мощность конфорок

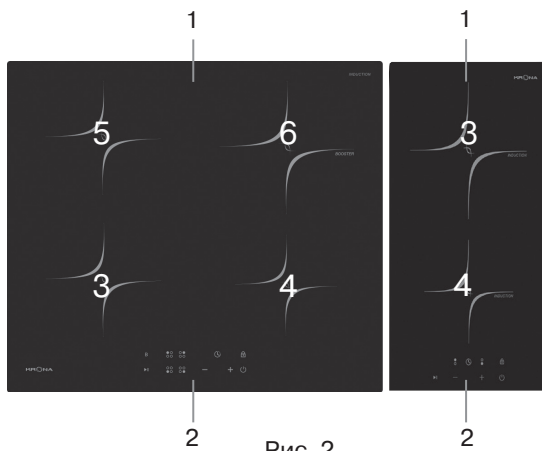
Зон н грев мощность, Вт	Размер конфорки, мм	Диаметр посуды, мм	
		минимум	максимум
2000/booster 2600	210	160	210
2000	180	140	180
1500	180	140	180
1500	160	140	160

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

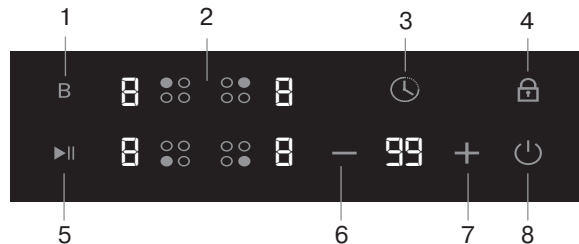
## Инструкция по установке и эксплуатации

### ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

1. Стеклокерамическая поверхность
2. Сенсорный пульт управления
3. Зона нагрева 2000 Вт
4. Зона нагрева 1500 Вт
5. Зона нагрева 1500 Вт
6. Зона нагрева 2000 Вт/  
booster 2600 Вт

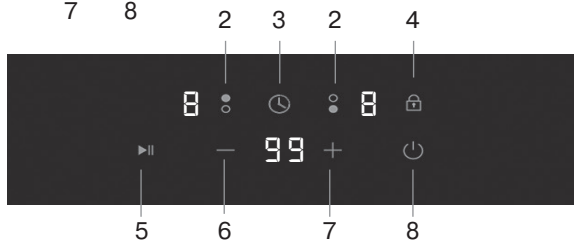


### ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ



VIRGOLA 60


VIRGOLA 30



1. Кнопка управления функцией бустер
2. Кнопки управления выбора зоны приготовления
3. Кнопка управления функцией Таймер
4. Кнопка блокировки управления варочной поверхностью
5. СТАРТ/СТОП
6. Кнопка уменьшения нагрева/времени таймера
7. Кнопка увеличения нагрева/времени таймера
8. Кнопка включения/выключения

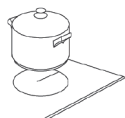
### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

#### Начинем готовить

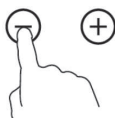
1. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течении 3-х секунд. После включения Вы услышите один звуковой сигнал. На всех дисплеях будет отображаться «-» или «--». Это означает, что индукционная поверхность перешла в режим ожидания.



2. Разместите подходящую посуду на конфорке, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.




3. Коснитесь кнопки выбора конфорки. Загорится индикатор рядом с кнопкой.
4. Выберите необходимую степень нагрева, коснувшись «-» или «+».



Если вы не выбираете настройку нагрева в течение 1 минуту керамиче-

ская варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начинать с пункта 1.

Если на дисплее мигает значок  попеременно с выбранным уровнем нагрева, это означает следующее:

- Вы не поместили посуду на соответствующую конфорку, или
- посуда, которую вы используете, не подходит для приготовления пищи на индукционной поверхности, или
- посуда слишком мала или размещена не по центру конфорки.

Нагрев не будет происходить, пока подходящая посуда не будет установлена на конфорке.

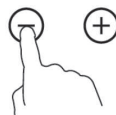
Дисплей отключится автоматически через 1 минуту в случае, если не будет размещена подходящая посуда.

#### Когда Вы закончили готовить


1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую Вы хотите выключить.




2. Выставьте для этой зоны нагрева значение «0» нажимая на «-» или «+».



## Инструкция по установке и эксплуатации

3. Выключите всю варочную поверхность, коснувшись кнопки .



4. Остерегайтесь горячих поверхностей. Значок  показывает, какая конфорка нагрета. Значок исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы также можете использовать эту функцию в качестве способа энергосбережения. Остаточное тепло конфорки можно использовать для нагрева другой посуды.

### Использование функции Booster

Данная модель индукционной варочной панели имеет одну варочную зону, которая имеет функцию Booster. Вы можете использовать функцию «Booster» для увеличения мощности соответствующей зоны приготовления для максимальной мощности в течение 5 минут. Эта функция может сократить время приготовления, что удобно для приготовления пищи в спешке! Чтобы использовать вспомогательную функцию при работе варочной панели, выполните следующие действия:

1. Активируйте зону приготовления, в которой используется функция «Booster»
2. Нажмите кнопку управления функцией Booster, индикатор зоны покажет «b» и будет мигать в течение 5

секунд, когда мигание прекратится, активируется функция Booster.

Замечания:


1. При использовании функции «Booster», если другая варочная зона расположенная вертикально зоне с включенной функцией «Booster» также работает, то установка мощности на ней не должна быть выше уровня 2, Варочная поверхность автоматически переключит настройку мощности этой зоны на уровень 2.
2. После завершения «Booster» зона приготовления вернется к исходным настройкам.


Отменить функцию Booster

- Для отмены функции «Booster» нажмите на кнопку её управления ещё раз
- Вы также можете отменить функцию Booster, отрегулировав настройку уровня мощности конфорки, где она включена.

### Блокировка управления

Вы можете заблокировать управление во избежание непреднамеренного использования (например, случайного включения варочной поверхности ребенком).


Когда включена блокировка управления, все кнопки, кроме  ВКЛ/ВЫКЛ не активны.

Чтобы заблокировать управление, коснитесь кнопки блокировки управления.  Индикатор таймера будет показывать символ «Lo».



## Инструкция по установке и эксплуатации

### Р заблокировать управление

1. Убедитесь, что индукционная поверхность включена.
2. Коснитесь и удерживайте некоторое время кнопку блокировки управления .
3. Вы можете продолжать использовать Вашу индукционную поверхность.

### Внимание:

Когда управление заблокировано, все кнопки кроме ВКЛ/ВЫКЛ не активны, поэтому Вы всегда можете отключить индукционную варочную поверхность (например в случае чрезвычайной ситуации), но для того чтобы продолжить работу, Вам необходимо сначала разблокировать варочную поверхность.

### Зщит от перегрев

Установленный датчик температуры может отслеживать температуру внутри индукционной поверхности. Когда датчик фиксирует превышающую норму температуру, индукционная поверхность автоматически прекратит работу.

### Рспознвание посуды млогорзмер

В случае, если посуда неподходящего размера или без магнитного дна (например, алюминиевая посуда) или какой-либо небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ и т.д.) будет оставлен на варочной поверхности, она автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

### Автоматическое отключение

Автоматическое отключение — это

функция, обеспечивающая безопасность Вашей индукционной поверхности. Данная функция автоматически отключит индукционную поверхность в случае, если вы забыли отключить ее сами. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности нагрева приведены в таблице ниже:

Уровень мощности/нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, ч	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После того, как посуда была убрана с индукционной поверхности, она перестает нагреваться и выключится автоматически через 2 минуты.

### Функция ПАУЗА/СТАРТ

Вам необходимо срочно выйти из кухни, но Вы боитесь, что приготовляемое блюдо подгорит.

Воспользуйтесь кнопкой **ПАУЗА/СТАРТ**. Прикоснитесь к ней один раз и все выбранные Вами функции зон нагрева приостановят своё действие. На индикаторах появится буква «Р».

Деактивировать эту функцию так же просто, прикоснитесь к кнопке **ПАУЗА/СТАРТ** второй раз. Индикация «Р» пропадёт, а выставленные ранее функции зон нагрева продолжат свою работу с того места когда Вы прикоснулись к этой кнопке первый раз.

Когда функция ПАУЗА/СТАРТ активна, все кнопки управления отключены, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и ПАУЗА/СТАРТ.

**Примечание.** Варочная панель автоматически отключается, если функция ПАУЗА/СТАРТ длится более 10 минут.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА


Вы можете использовать таймера следующими двумя способами:

- в качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит автоматически выбранную конфорку по истечении установленного времени.
- для отключения одной или более конфорок по истечении установленного времени. Максимальное значение, которое можно установить составляет 99 минут.

#### Использование таймера для обратного отсчета

Убедитесь, что варочная поверхность включена.

**Примечание:** Вы можете устанавливать таймер обратного отсчета как до, так и после выбора и установки режима для конфорки.

1. Коснитесь кнопки таймера , цифра «10» появится на дисплее таймера.
2. Установите таймер, используя «+» или «-».


Одно прикосновение к «+» или «-» уменьшает или увеличивает значение таймера на 1 минуту.

Если прикоснуться к «+» или «-» и не отпускать длительное время, то значения таймера будут переключаться с интервалом в 5 минут.

Если выбрано время, превышающее 99, то таймер автоматически переключится на «0», а на индикаторе бу-

дет отображаться «--».

3. Как только время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время.
4. По истечении установленного времени Вы услышите звуковой сигнал длительностью 30 секунд, на дисплее отобразится символ «--».


Чтобы отменить установленный таймер нужно коснуться кнопки , установить время таймера на «0». Индикация также пропадет, если выключить варочную поверхность.

#### Использование таймера с возможностью отключения одной или более конфорок по истечении установленного времени

Если таймер необходимо установить для одной конфорки:

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой Вы хотите установить таймер.

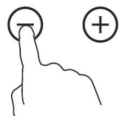


2. Коснитесь кнопки таймера , цифра «10» появится на дисплее таймера.



## Инструкция по установке и эксплуатации

3. Установите таймер, используя «+» или «-».



Одно прикосновение к «+» или «-» уменьшает или увеличивает значение таймера на 1 минуту.

Если прикоснуться к «+» или «-» и не отпустить длительное время, то значения таймера будут переключаться с интервалом в 5 минут.

Если выбрано время, превышающее 99, то таймер автоматически переключится на «0», а на индикаторе будет отображаться «--».

4. Как только время будет установлено, начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время.

**Примечание:** Рядом с индикатором уровня нагрева загорится красная точка, сигнализируя о том, что выбрана данная зона.



Вы можете проверить настройки таймера в другой зоне нагрева, нажав соответствующую кнопку выбора зоны. Если более чем одна зона нагрева имеет настройку таймера, индикатор таймера отобразит наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

5. По истечении установленного времени, соответствующая конфорка будет автоматически отключена.

Прочие конфорки, включенные ранее, будут продолжать работать.



### Если таймер необходимо установить для нескольких конфорок

1. Когда Вы устанавливаете таймер для нескольких конфорок одновременно, загорятся красные точки рядом с индикатором уровня нагрева. Минутный дисплей будет отображать минимальное установленное время. Красная точка соответствующей зоны будет мигать.

15 3. (таймер на 15 минут)

6. (таймер на 45 минут)

2. По истечении установленного времени соответствующая конфорка выключится.

Минутный дисплей отобразит следующее минимальное установленное время и точка соответствующей зоны начнет мигать.



Коснитесь кнопки выбора конфорки, значение таймера будет показано на минутном дисплее.

### Отключение функции таймер

1. Коснитесь кнопки выбора той конфорки, для которой Вы хотите отключить таймер.



## Инструкция по установке и эксплуатации

2. Коснитесь кнопки таймера, индикатор замигает.



3. Используя «-» установите значение «00». Таймер отключен.

## ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Будьте осторожны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете режим Booster. При слишком высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно возгораться и представляют серьезную опасность.

### Полезная информация

- Когда блюдо, которое Вы готовите, закипает, переведите конфорку на более низкий уровень нагрева.
- Использование крышки для посуды сокращает время приготовления и экономит энергию, сохраняя тепло.
- Сократите количество жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начинайте приготовление пищи на высоком уровне нагрева и снижайте его, когда пища прогреется.

### Варка на медленном огне/при слабом кипении, варка риса

- Так называемое слабое кипение — это состояние, когда периодически пузырьки воздуха поднимаются на поверхность жидкости; оно возникает при температуре примерно 85°C до самой точки кипения. Варка на медленном огне — это секрет вкусных супов и нежнейших тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается, когда блюда не дают перекипеть.

Также до кипения не рекомендуется доводить соусы на основе яиц или с добавлением муки.

- Некоторые способы приготовления пищи, включая варку риса при полном поглощении воды, могут потребовать уровень нагрева выше самого низкого значения, чтобы обеспечить приготовление надлежащим образом и в рекомендованное время.

### Обжарка мяса /стейк

Для того, чтобы приготовить сочный ароматный стейк необходимо:

1. Выньте стейк из холодильника за 20 минут до начала жарки, чтобы он успел нагреться до комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с двух сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла и поместите в нее мясо.
4. За всё время готовки допускается перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы проверить степень прожарки — чем оно тверже, тем сильнее степень прожарки.



# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

- Оставьте стейк на горячей тарелке на несколько минут перед подачей на стол, чтобы дать ему отдохнуть и стать более нежным.

### Стир-фрй

(Быстрое обжаривание с постоянным перемешиванием)

- Подготовьте подходящую для индукционной поверхности WOK-сковороду с плоским дном или большую обычную сковороду.
- Подготовьте все ингредиенты и инвентарь. Стир-фрай — это метод быстрого приготовления пищи. Если необходимо приготовить этим методом большое количество еды, лучше готовить небольшими партиями.
- Слегка разогрейте сковороду и добавьте 2 столовые ложки масла.
- Сначала готовится мясо; затем его

нужно отложить и держать в тепле.

- Быстро обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще останутся твердыми, переведите рабочую зону в менее мощный режим, добавьте к овощам мясо и соус.
- Быстро обжарьте все ингредиенты, убедившись, что все они прогрелись.
- Сразу подавайте блюдо на стол.

### Установка мощности и нагрев

Приведенные в таблице ниже данные по нагреву являются только рекомендацией производителя. Точный режим нагрева будет зависеть от нескольких факторов, включая Вашу посуду и количество приготавливаемой пищи.

Экспериментируйте со своей индукционной поверхностью, чтобы найти наиболее соответствующие Вашему вкусу установки.

Уровень мощности и нагрев	Применение
1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>Разогрев небольших количеств пищи</li><li>Растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые легко подгорают</li><li>Слабое кипение при низких температурах</li><li>Медленный подогрев</li></ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"><li>Повторный подогрев</li><li>Интенсивное кипение при низких температурах</li><li>Варка риса</li></ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"><li>Блины, оладьи</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>Пассеровка</li><li>Приготовление пасты</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>Стир-фрай</li><li>Обжаривание (мяса)</li><li>Доведение супа до кипения</li><li>Кипячение воды</li></ul>

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

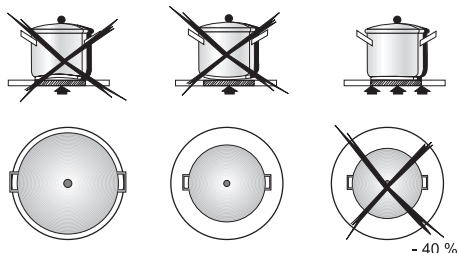


Рис. 4

### В жно (рис. 4):

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

- посуду с неровным дном.
- металлическую посуду с эмалированным дном
- не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

## УХОД И ОЧИСТКА

Что?	К к?	В жно!
Повседневные загрязнения стекла (отпечатки пальцев, следы от еды и НЕ-сахарные подтеки на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной поверхности.</li> <li>2. Нанесите средство для очистки варочных поверхностей, пока стекло все еще теплое (но не горячее!).</li> <li>3. Смойте водой и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Снова включите варочную поверхность.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Когда питание варочной поверхности отключено, индикатор остаточного тепла не будет гореть, но конфорка может быть еще горячей! Будьте крайне осторожны.</li> <li>- Металлические, некоторые нейлоновые мочалки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы понять, подходит ли данное средство или мочалка.</li> <li>- Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности; от этого стекло может покрыться пятнами.</li> </ul>

## ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

### Инструкция по установке и эксплуатации

<b>Что?</b>	<b>К к?</b>	<b>В жно!</b>
<p>Пятна от выкипевшей жидкости, растопленных продуктов игорячие пятна от пригоревшего сахара</p>	<p>Немедленно удалите такие виды загрязнений с помощью кухонной лопатки или скребка, подходящего для варочных поверхностей с индукционным стеклом, остерегаясь при этом горячих конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите питание варочной поверхности с помощью выключателя на стене.</li><li>2. Держа скребок или лопатку под углом 30°, счистите загрязнение на не нагретую часть варочной поверхности.</li><li>3. Удалите загрязнение полотенцем из ткани или бумаги.</li><li>4. Выполните шаги 2–4 из рекомендаций по удалению ежедневных загрязнений в таблице выше.</li></ol>	<p>- Удалите пятна от растопленных и сахаросодержащих продуктов, а также пятна от выкипевшей жидкости как можно быстрее. Если оставить их на стекле до полного остывания, их будет крайне сложно удалить, а в некоторых случаях они навсегда испортят поверхность стекла.</p> <p>- Опасность травмирования: лезвие скребка, находящееся под защитным колпачком, острое, как бритва. Соблюдайте крайнюю осторожность во время его использования и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.</p>
<p>Перелив жидкостей на панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите питание варочной поверхности.</li><li>2. Промокните разлитую жидкость.</li><li>3. Протрите панель управления чистой губкой или тканью.</li><li>4. Насухо вытрите панель управления бумажным полотенцем.</li><li>5. Снова включите питание варочной поверхности.</li></ol>	<p>- Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и отключиться; панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, прежде, чем снова включить ее.</p>

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Индукционная поверхность не включается.	Нет питания в сети.	Убедитесь, что индукционная поверхность подключена к работающему источнику питания. Проверьте, не было ли отключения электричества в Вашем доме или районе. Если Вы всё проверили, но проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Панель управления не реагирует на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления.  Описание процесса разблокировки смотрите в разделе "Использование индукционной поверхности".
Возникают трудности в использовании панели управления	На панели управления может оставаться тонкая водяная пленка или вы используете кончик пальца, касаясь панели управления.	Убедитесь, что панель управления сухая и используйте подушечку пальца для управления.
Царапины на стекле	Посуда с неровными краями.  Использовались неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. раздел Выбор правильной посуды).  См. раздел "Уход и очистка".

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

<b>Неисправность</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Рекомендации</b>
Некоторая посуда издает треск или пощелкивание.	Это может быть вызвано особенностями конструкции Вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не является проблемой.
Индукционная поверхность издает низкий гудящий звук, когда приготовление происходит на высоких уровнях мощности.	Это вызвано особенностями технологии индукционного приготовления пищи.	Это нормальное явление, однако звук должен становиться тише или исчезать полностью, когда Вы уменьшаете мощность нагрева.
Звук вентилятора, исходящий от индукционной поверхности.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу индукционную поверхность, включился, чтобы не допустить перегрева электронных элементов. Вентилятор может продолжать работать даже после того, как Вы отключили индукционную поверхность.	Это нормальное явление и не требует вмешательства с Вашей стороны. Не отключайте питание индукционной поверхности переключателем на стене, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	<p>Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она для подходит для использования для индукционного приготовления пищи.</p> <p>Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно размещена на ней.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи (см.раздел Выбор правильной посуды).</p> <p>Расположите посуду ровно по центру конфорки и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки.</p>

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Индукционная поверхность или конфорка непредвиденно отключилась, раздался сигнал и дисплей показывает код ошибки (обычно чередуясь с одной или несколькими цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите код ошибки, состоящий из букв и цифр, отключите питание индукционной поверхности выключателем на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

## ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае, если возникает неисправность, индукционная поверхность автоматически перейдет в безопасный режим и на дисплее появится код соответствующей неисправности:

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
E3	Высокая температура датчика	Проверьте, есть ли вода в посуде. Долейте и перезапустите варочную поверхность
E5	Неисправность датчика температуры IGBT	Перезапустите варочную поверхность после остывания
E1/E2	Отклонения от требуемого уровня напряжения сети питания.	Пожалуйста, проверьте уровень подачи напряжения. Включите варочную поверхность после того, как уровень подаваемого напряжения придет в норму.

При индикации других кодов ошибок выключите варочную поверхность и обратитесь в ближайший сервисный центр. Для этого запишите код ошибки, название варочной поверхности и ее серийный номер.

### УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

#### ВНИМАНИЕ!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно с учетом требований местной энергоснабжающей компании и в соответствии с действующими стандартами.

Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от электросети.

Установка варочной поверхности должна проводиться только специалистами, имеющими соответствующий опыт работы.

Поверхность для установки должна выдерживать температуру до 100°C.

В случае если под керамической варочной поверхностью с сенсорной панелью управления расположен встроенный духовой шкаф или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, необходимо обеспечить такие условия, чтобы температура в районе расположения сенсорной панели не превышала 60°C. Для этого необходимо предусмотреть зазор между нижней частью варочной поверхности и прибором в 40 мм (рис. 8). Невыполнение этого требования может привести к выходу сенсорной панели из строя.

В случае наличия в кухонной мебели горизонтальной промежуточной перемычки зазор между самой нижней частью варочной поверхности и этой перемычкой должен составлять не менее 25 мм.

### УСТАНОВКА

Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, указанными на схеме. См. на странице 26.

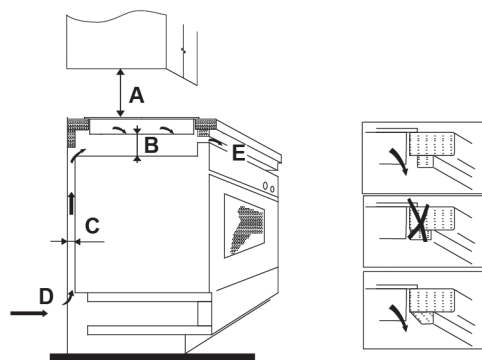
Для нужд установки и последующего использования вокруг отверстия должно оставаться расстояние минимум 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы 35 мм и более. Пожалуйста, выбирайте термоустойчивые материалы столешниц во избежание серьезных деформаций, вызванных теплом, исходящим от электрической поверхности.

При любых обстоятельствах Вам необходимо убедиться, что индукционная поверхность хорошо вентилируется и что входное и выходное отверстия для воздуха ничем не закрыты. Убедитесь, что индукционная варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано на схеме ниже.

**Примечание:** безопасное расстояние между варочной поверхностью и кухонным шкафчиком над ней должно быть не менее 760 мм.

## Инструкция по установке и эксплуатации



- A – 760 мм
- B – 45 (минимум)
- C – 20 (минимум)
- D – Входное отверстие для воздуха
- E – Выходное отверстие для воздуха 5 мм.

### Прежде, чем установить варочную поверхность, убедитесь в следующем:

- столешница квадратная и плоская, никакие элементы конструкции не противоречат требованиям по размещению;
- столешница изготовлена из термостойчивого материала;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над духовкой, у духовки должен быть охлаждающий вентилятор;
- установка соответствует всем габаритным требованиям и действующим стандартам и правилам;
- подходящий вводный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и размещен в соответствии с Правилами электропроводки, действующими в Вашей местности.

Вводный выключатель должен быть утвержденного типа и должен обеспечивать зазор в 3 мм между разомкну-

тыми контактами на каждом полюсе сети постоянного тока (или на каждом активном проводнике тока, если действующие в Вашей местности правила электропроводки допускают данную разновидность требований):

- после установки варочной поверхности у потребителя будет обеспечен легкий доступ к вводному выключателю;
- в случае, если у Вас есть сомнения относительно установки, необходимо связаться с местной службой технического надзора за строительством.
- Вы используете термостойчивые и легкоочищаемые отделочные материалы (например, керамическую плитку) для отделки поверхности стен, расположенных рядом с варочной поверхностью.

### Когда Вы уже установили варочную поверхность, убедитесь в следующем:

- нельзя получить доступ к кабелю электроэнергии через дверцы шкафчиков и ящики;



## Инструкция по установке и эксплуатации

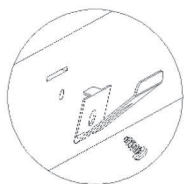
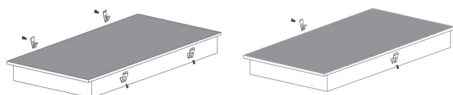
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха к варочной поверхности вне кухонной мебели;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над шкафчиком, установлена теплоизоляция под основанием варочной поверхности;
- у потребителя есть свободный доступ к вводному выключателю.

### Перед уст новкой крепежного комплект

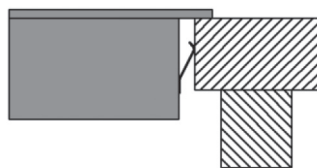
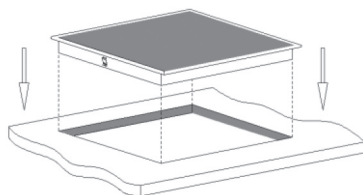
Электроприбор должен быть размещен на твердой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к выступающим из варочной поверхности элементам управления.

– Наклейте на кромку варочной поверхности клейкую ленту из комплекта установки (если она не наклеена на заводе изготовителем и идет в комплекте установки).

– Прикрепите (саморезами из комплекта поставки) к двум боковым сторонам варочной поверхности пружинные скобы быстрой фиксации. В зависимости от модели, в комплекте поставки могут быть 2 или 4 пружинные скобы).



– Разместите варочную поверхность в вырезанном отверстии столешницы и аккуратно надавливая сверху углубите встраиваемую часть варочной поверхности в отверстие. При этом пружинные скобы быстрой фиксации упрутся в край столешницы и не будут давать возможность варочной поверхности выйти из отверстия установки.



### ВНИМАНИЕ!

Данный способ фиксации варочной поверхности очень простой, но требует качественного пропила столешницы. Край пропила должен быть ровным по всему периметру пропила, а плоскость пропила к плоскости столешницы должна быть строго под углом 90 градусов.

Во избежание порчи столешницы от воды, края пропила должны быть обработаны водонепроницаемыми составами, например силиконовым герметиком. После обработки герметиком, установка допускается только после его полного высыхания.

Смазывать края варочной поверхности герметиком ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ВНИМАНИЕ

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам помощь профессионалов, поэтому никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная поверхность не может быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной или сушильной машиной, поскольку влажность может повредить электронные элементы варочной поверхности.
3. Индукционная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучший уровень теплоизлучения и гарантировать эксплуатационную надежность.
4. Стена рядом с варочной поверхностью и поверхность непосредственно над ней должны быть жароустойчивы.
5. Во избежании поломок внутренняя часть столешницы и клеящие материалы также должны быть жароустойчивы.

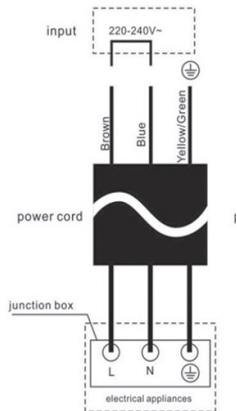
### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать стеклокерамическую варочную поверхность к электрической сети убедитесь в следующем:

- характеристики электрической сети соответствуют спецификациям, указанным на табличке, расположенной снизу на встраиваемой части варочной поверхности;
- электрическая сеть имеет надежное заземление, соответствующее действующим нормам и требованиям закона.

Подключение оборудования к электросети, должно производиться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

При подключении непосредственно к электросети необходимо установить линейный защитный автомат, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами, по меньшей мере, 3 мм. Этого не требуется в том случае, когда подключение осуществляется посредством вилки и розетки, при усло-



### Инструкция по установке и эксплуатации

вии, что пользователь имеет легкий доступ к вилке для ее отключения.

Вилка и шнур, используемые для подключения, должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием (см. таблицу «Мощность конфорок, максимальная потребляемая мощность, кВт»).

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен размыкаться выключателем.

В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура, превышающая на 50°C температуру окружающей среды.

В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.**

Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.

При повреждении электрического шнура, его замена должна производиться квалифицированным специалистом сервисной службы.

Перед первым включением снимите защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической варочной поверхности или металлической панели, если таковые на них имеются.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Производитель снимет с себя всю ответственность, если вышеперечисленные и обычные при варке стеклокерамической варочной поверхности не выполнены.**

### **ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ**

Данное оборудование не требует периодического технического обслуживания, за исключением чистки и ухода за варочной поверхностью.

Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью и вниманием.

#### **Внимание!**

**Никогда не ремонтируйте сами. В случае обнаружения дефектов стеклокерамической варочной поверхности, отсоедините ее от электрической сети. Не пользуйтесь для проведения ремонта услугами случайных лиц.**

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший сервисный центр, обслуживающий продукцию бренда KRONASteel, или в магазин, где была сделана покупка.

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

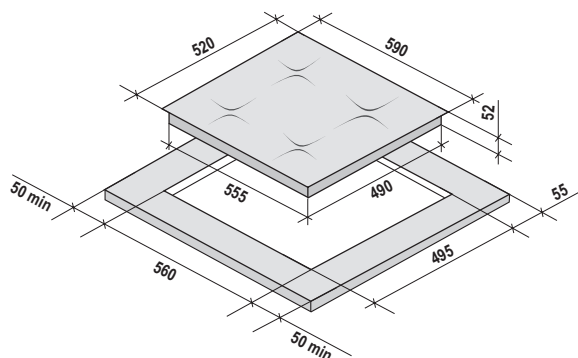
## Инструкция по установке и эксплуатации

Если Ваше оборудование на гарантии, то при звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию: номер гарантийного талона; неисправность; модель и ее серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной снизу встраиваемой

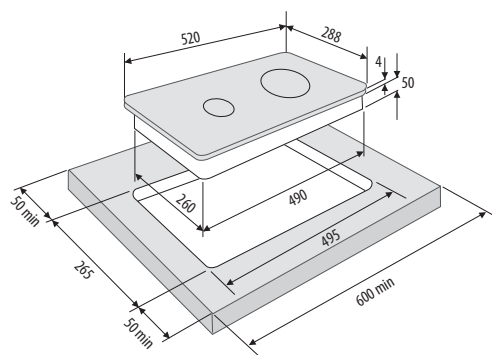
части стеклокерамической варочной поверхности.

Если гарантия на Ваше устройство закончилась, то при обращении в сервисный центр достаточно будет сообщить информацию о модели и о неисправности.

### Схем встраивания в варочную поверхность



**VIRGOLA 60 BL**



**VIRGOLA 30 BL**