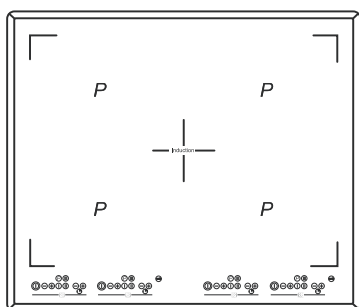


# Руководство по установке и эксплуатации стеклокерамической индукционной варочной панели



## Утилизация упаковки

Просим Вас обеспечить экологически безопасную утилизацию упаковочных материалов, входящих в комплект поставки данного устройства. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет экономить ресурсы и сокращать объем отходов.

## Утилизация устройства



Символ на товаре или его упаковке означает, что данный продукт не должен утилизироваться как обычные бытовые отходы. Он должен быть доставлен на специальный приемочный пункт для повторного использования электрического и электронного оборудования.

Обеспечив правильную утилизацию данного продукта, Вы внесете свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека, которым в случае неправильной утилизации будет нанесен ущерб. За более подробной информацией об утилизации данного продукта просим Вас обращаться в муниципальные органы, коммунальные службы по утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели продукт.

## Надлежащее использование

Варочная панель может использоваться только для приготовления пищи дома. Она не должна использоваться в других целях. Варочная панель может использоваться только под присмотром.

## Для Вашего сведения...

Пожалуйста, прочитайте внимательно эту инструкцию перед первым использованием варочной панели. Инструкция содержит важную информацию по технике безопасности, о правилах использования и ухода за устройством, соблюдение которых позволит Вашей варочной панели безотказно работать в течение многих лет.

## Содержание

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Техника безопасности.....</b>                                       | <b>17</b> |
| Подключение и эксплуатация.....                                        | 17        |
| Безопасное использование варочной панели.....                          | 17        |
| Личная безопасность.....                                               | 17        |
| <b>Описание устройства.....</b>                                        | <b>18</b> |
| Управление варочной панелью с помощью сенсорных клавиш управления..... | 19        |
| <b>Эксплуатация.....</b>                                               | <b>20</b> |
| Варочная панель.....                                                   | 20        |
| Распознавание посуды.....                                              | 20        |
| Ограничение продолжительности работы.....                              | 20        |
| Другие функции.....                                                    | 20        |
| Защита от перегрева.....                                               | 20        |
| Кухонная посуда для индукционных варочных панелей.....                 | 21        |
| Как сократить потребление энергии?.....                                | 21        |
| Мощность нагрева.....                                                  | 21        |
| Индикатор остаточного тепла.....                                       | 21        |
| Включение зоны приготовления.....                                      | 22        |
| Выключение зоны приготовления.....                                     | 22        |
| Автоматическое выключение (таймер).....                                | 22        |
| Блокировка.....                                                        | 23        |
| Блокировка для очистки.....                                            | 23        |
| Режим максимальной мощности.....                                       | 23        |
| Автоматический режим максимальной мощности.....                        | 24        |
| Управление мощностью нагрева.....                                      | 24        |
| <b>Очистка и уход.....</b>                                             | <b>25</b> |
| Стеклокерамическая варочная панель.....                                | 25        |
| Сильные загрязнения.....                                               | 25        |
| <b>Устранение некоторых неисправностей.....</b>                        | <b>26</b> |
| <b>Указания по сборке.....</b>                                         | <b>27</b> |
| Правила техники безопасности для установщиков.....                     | 27        |
| Установка.....                                                         | 27        |
| Вентиляция.....                                                        | 27        |
| Подключение варочной панели.....                                       | 29        |
| Техническая информация.....                                            | 29        |
| Начало эксплуатации.....                                               | 29        |

## Подключение и эксплуатация

- Данное устройство разработано в соответствии с применимыми требованиями безопасности.
- Работы по подключению устройства к электрической сети, а также по ремонту и обслуживанию устройства должны производиться исключительно квалифицированными электриками в соответствии с действующими на момент выполнения работ правилами безопасности. В целях обеспечения Вашей безопасности не позволяйте выполнять установку, обслуживание и ремонт данного устройства никому, кроме квалифицированных специалистов по обслуживанию.

## Безопасное использование варочной панели

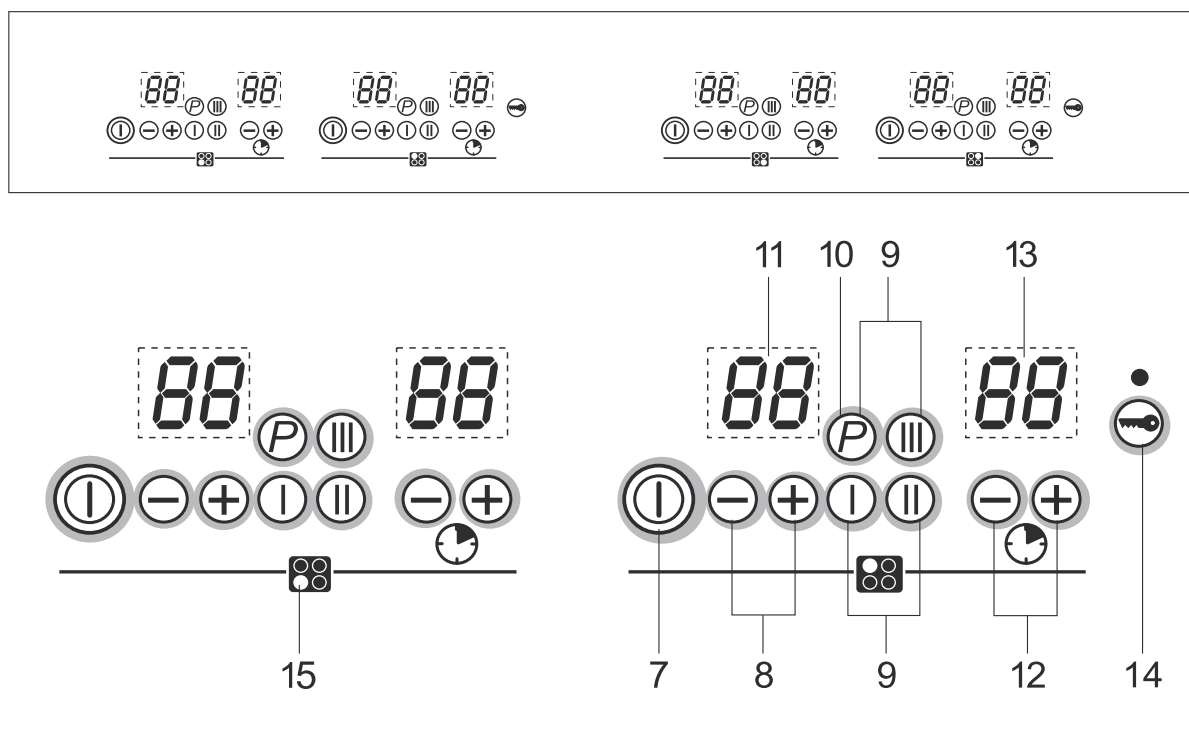
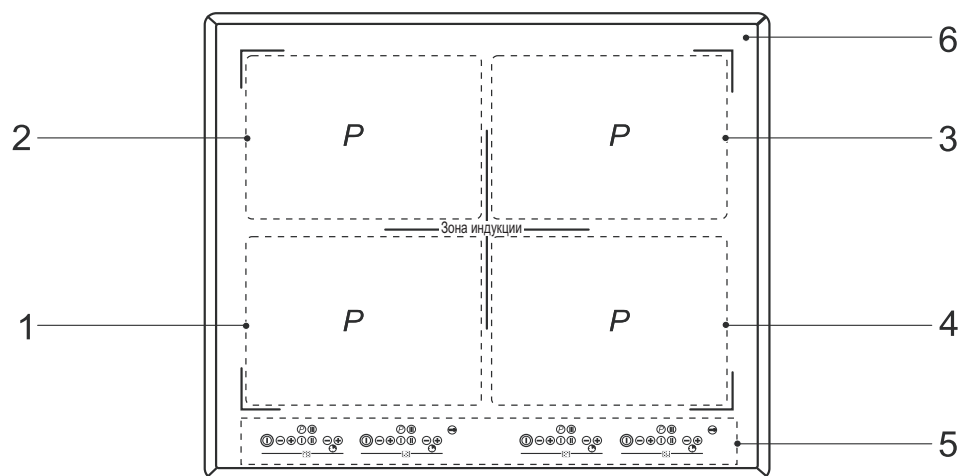
- **Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра, поскольку при настройке на высокую интенсивность нагрева (режим максимальной мощности) нагрев посуды и пищи происходит крайне быстро.**
- В процессе варки следите за скоростью нагрева зон приготовления. Следует избегать выкипания содержимого кухонной посуды, так как это может привести к перегреву посуды.
- Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенные зоны приготовления.
- Будьте внимательны при использовании посуды для тушения, поскольку жидкость может незаметно выкипеть, что приведет к повреждению как посуды, так и варочной панели, причем гарантия на такие повреждения не распространяется.
- После использования зоны приготовления ее необходимо выключить кнопкой ВКЛ / ВЫКЛ – срабатывания функции распознавания посуды недостаточно.
- Существует опасность внезапного возгорания перегретого жира и масла. Поэтому всегда следите за процессом приготовления пищи с использованием жиров и масел. Запрещается тушить возгорание масла или жира водой! Накройте сковороду крышкой и выключите зону приготовления.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели очень прочна. Однако следует избегать падения на стеклокерамическую варочную панель твердых предметов. При падении на панель острых предметов существует опасность ее раскола.
- При появлении на стеклокерамической варочной панели трещин, сколов, щербин и прочих повреждений возникает опасность поражения пользователя электрическим током. Немедленно выключите панель. Немедленно выключите автомат защиты и обратитесь в Сервисный центр.
- Если панель не выключается вследствие неисправности сенсорного управления, немедленно отключите панель от электрической сети и обратитесь в Сервисный центр.
- Будьте внимательны при использовании бытовых приборов! Их кабели не должны соприкасаться с горячей поверхностью зон приготовления.
- Запрещается использовать варочную панель как место для хранения различных предметов.

- Запрещается класть на поверхность зон приготовления алюминиевую фольгу и пластиковые предметы. Не допускайте попадания на горячие зоны приготовления любых плавящихся предметов и материалов, таких как пластики, фольга и, в особенности, сахар и сахаристые продукты. Во избежание повреждения варочной панели используйте специальный стеклянный скребок для удаления сахара с поверхности панели (пока она горячая).
- Запрещается помещать на индукционную панель металлические предметы (столовые приборы и т.д.), так как они могут раскалиться. Существует опасность ожога!
- Запрещается помещать непосредственно под варочную панель горючие, воспламеняющиеся или деформирующиеся под воздействием тепла.
- Металлические предметы, которые Вы носите на себе, могут нагреваться, находясь в непосредственной близости от индукционной панели. Внимание! Опасность ожога! Ненамагничиваемые предметы (например, кольца из золота или серебра) не нагреваются.
- Запрещается применять зоны приготовления для разогрева невскрытых консервов или упаковок, сделанных из плотных материалов. При нагреве произойдет взрыв!
- Сенсорные клавиши следует содержать в чистоте, т.к. грязь на их поверхности может быть воспринята устройством как нажатие. Запрещается помещать какие-либо предметы (сковороды, чайные полотенца и т.д.) на сенсорную панель управления.  
В случае попадания горячей пищи из посуды на сенсорную панель управления рекомендуется нажать на кнопку ВЫКЛ.
- Горячая посуда не должна ставиться на сенсорные клавиши, т.к. это вызовет автоматическое отключение устройства.
- Если в доме есть животные, которые могут залезть на варочную панель, активируйте функцию защиты от детей.
- Индукционная варочная панель не должна включаться, когда во встроенной духовке идет процесс пироллиза.

## Личная безопасность

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с физическими, психическими или сенсорными нарушениями, а также лицами (включая детей), не обладающими достаточными знаниями или опытом, если они не находятся под наблюдением и руководством ответственных за их безопасность лиц или если они не получили от таких лиц указания по использованию устройства.  
Следите, чтобы дети не играли с варочной панелью.
- **Внимание!**  
При работе поверхности зон приготовления и нагрева становятся горячими. Не подпускайте к устройству маленьких детей.
- Лица, которым имплантированы кардиостимуляторы или дозаторы инсулина, должны убедиться, что индукционная панель не влияет на работу имплантированных устройств (частотный диапазон индукционной панели составляет 20-50 кГц).

## Описание устройства



Оформление панели может отличаться от показанного на рисунках.

- |                                                      |                                                                         |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1. Индукционная зона приготовления – передняя левая  | 9. Кнопки предварительно заданной мощности нагрева                      |
| 2. Индукционная зона приготовления – задняя левая    | 10. Кнопка максимальной мощности                                        |
| 3. Индукционная зона приготовления – задняя правая   | 11. Индикатор уровня мощности нагрева                                   |
| 4. Индукционная зона приготовления – передняя правая | 12. Кнопки управления таймером                                          |
| 5. Сенсорная панель управления                       | 13. Индикатор таймера (автоматическое выключение)                       |
| 6. Стеклокерамическая варочная панель                | 14. Кнопка блокировки с контрольной лампой                              |
| 7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ                                   | 15. Символ расположения зоны приготовления на стеклокерамической панели |
| 8. Кнопка – (меньше) / + (больше)                    |                                                                         |

## Описание устройства

### Управление варочной панелью с помощью сенсорных клавиш

Управление стеклокерамической варочной панелью осуществляется с помощью сенсорных клавиш управления. Клавиши следует использоваться следующим образом: слегка коснитесь символа на поверхности стеклокерамической панели. Далее в тексте сенсорная клавиша будет сокращенно обозначаться как «кнопка».

#### Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (7)

Используется для включения и выключения соответствующих зон приготовления.

#### Кнопки / (8)

Используются для настройки мощности нагрева. Кнопка – служит для уменьшения мощности, кнопка + служит для увеличения мощности.

#### Кнопки предварительно заданной мощности нагрева / / (9)

Нажатие на одну из трех предварительно настроенных кнопок позволяет выбрать заранее заданный уровень мощности.

Кнопка  – Уровень мощности 4

Кнопка  – Уровень мощности 8

Кнопка  – Уровень мощности 12

Кнопка  – Максимальная мощность

#### Кнопка максимальной мощности (10)

Функция максимальной мощности  служит для более сильного нагрева индукционных зон приготовления.

#### Индикатор уровня мощности нагрева (11)

Индикатор уровня мощности нагрева отображает выбранный уровень мощности нагрева или:

-  - остаточное тепло,
-  - режим максимальной мощности,
-  - защитная блокировка от детей,
-  - автоматический режим максимальной мощности (HU – разогрев),
-  - ограничитель продолжительности работы (AS – автоматическое выключение).

#### Кнопки / таймера (12)

Служат для программирования функции автоматического выключения устройства.

#### Индикатор таймера (автоматическое выключение устройства) (13)

#### Кнопка блокировки (14)

Служит для блокировки всех других кнопок.

## Варочная панель

Варочная панель имеет режим индукционного приготовления. Индукционная катушка под поверхностью стеклокерамической панели создает переменное электромагнитное поле, которое проникает через стеклокерамику и возбуждает в основании посуды токи, приводящие к выделению тепла.

Благодаря использованию индукционных зон приготовления, тепло не передается от нагревательного элемента через посуду к приготавливаемой пище, а создается непосредственно в посуде за счет индукционных токов.

### Преимущества индукционных варочных панелей

- Энергосберегающая технология приготовления пищи за счет передачи энергии непосредственно на посуду (применяются кастрюли/сковороды из намагничиваемого материала, пригодные для использования на индукционной панели).
- Более высокий уровень безопасности, поскольку энергия вырабатывается, только когда посуда находится на панели.
- Высокая эффективность передачи энергии от индукционной зоны приготовления на основание посуды.
- Быстрый разогрев.
- Минимальный риск ожога, т.к. зона приготовления нагревается только в пределах основания посуды; выплеснувшаяся пища не пристывает к поверхности.
- Оперативное, чувствительное управление мощностью нагрева.

## Распознавание посуды

Если зона приготовления включена, но посуды на ней нет, или если размер посуды слишком мал, нагрев не происходит, а индикатор уровня мощности мигает.

Если на зону приготовления установлена пригодная для использования посуда (кастрюля, сковорода и т.д.), включается нагрев и загорается индикатор уровня мощности. Нагрев будет отключен, а индикатор уровня мощности начнет мигать, когда посуда будет снята с зоны приготовления.

Если посуда, установленная на зону приготовления, имеет небольшие размеры и распознана устройством, то мощность нагрева будет ниже.

Предел распознавания посуды (минимальный диаметр в основании посуды), при котором нагрев включается, составляет 100 мм; в некоторых моделях этот диаметр обозначен внутренним кругом, нанесенным на зоны приготовления.



### Важно! Обратите внимание!

Кастрюля или сковорода, установленная на зону приготовления, должна закрывать букву "P". Только в этом случае система распознавания сможет идентифицировать наличие посуды на поверхности зоны приготовления и включить нагрев.



## Ограничение продолжительности работы

Индукционная варочная панель имеет функцию автоматического ограничения продолжительности работы.

Продолжительность непрерывной работы каждой зоны приготовления зависит от выбранного уровня мощности нагрева (см. таблицу), при условии что настройка уровня мощности не была изменена в процессе приготовления.

При включении функции автоматического ограничения продолжительности работы зона приготовления отключается, включается кратковременный звуковой сигнал, а на индикаторе отображается знак **H5** (автоматическое выключение).

**Важно!** Если устройство было выключено функцией автоматического ограничения продолжительности работы, на индикаторе появится знак **H5** (автоматическое выключение). Для принятия нажмите на любую кнопку соответствующей зоны приготовления. Нажатие подтверждается двукратным звуковым сигналом.

| Уровень мощности      | Продолжительность работы в часах |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1                     | 10                               |
| 2, 3                  | 5                                |
| 4, 5                  | 4                                |
| 6, 7                  | 3                                |
| 8, 9                  | 2                                |
| 10, 11, 12, <b>bo</b> | 1                                |

## Другие функции

При одновременном нажатии двух кнопок (например, если Вы случайно поставили посуду на сенсорную кнопку) никакие функции не активируются. Через 10 секунд произойдет автоматическое выключение и появится знак **-**.

После сбоя в сети устройство не включается автоматически.

Варочная панель выключается в случае перегрева электроники. Отображается ряд знаков **-** или F7.

## Защита от перегрева

Если варочная панель работает на полной мощности в течение длительного времени, существует вероятность недостаточного охлаждения электронных компонентов панели в условиях комнатной температуры.

Во избежание перегрева электронной системы панели возможно автоматическое снижение мощности нагрева зон приготовления.

Если ряд знаков **-** или F7 появляются на индикаторе уровня мощности нагрева при обычном использовании варочной панели при обычной комнатной температуре, возможно, что охлаждение недостаточно.

Причиной может быть отсутствие в кухонной мебели отверстий для охлаждения или отсутствие изоляции. Может потребоваться проверка монтажа варочной панели.

# Эксплуатация

## Кухонная посуда для индукционных варочных панелей

Кухонная посуда для индукционных варочных панелей должна быть изготовлена из металла и иметь магнитные свойства. Основание посуды должно быть достаточно большим.

**Используйте только посуду с основанием, пригодным для индукции.**

| Пригодная посуда                                                                                       | Непригодная посуда                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Эмалированная стальная посуда с толстым дном                                                           | Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаростойкого стекла, дерева, керамики и терракотовой глины |
| Чугунная посуда с эмалированным дном                                                                   |                                                                                                         |
| Посуда из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритной стали или алюминия со специальным дном |                                                                                                         |

### Как определить пригодность посуды?

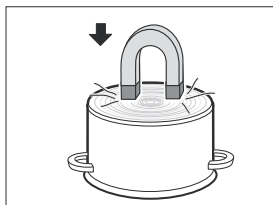
Проведите описанное ниже испытание магнитом или убедитесь, что на посуде стоит символ пригодности использования на индукционных панелях.

#### Испытание магнитом

Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, эта посуда пригодна для использования на индукционной варочной панели.

#### Примечание:

При использовании некоторых марок посуды, пригодной для индукционных панелей, возможно возникновение шумов, объясняемых конструкцией посуды.



Будьте внимательны при использовании посуды для тушения, поскольку жидкость может незаметно выкипеть, что приведет к повреждению как посуды, так и варочной панели, причем гарантия на такие повреждения не распространяется.

## Как сократить потребление энергии?

Ниже приведено несколько полезных советов, которые помогут Вам снизить потребление энергии, эффективно использовать Вашу новую индукционную варочную панель и посуду для нее.

- Основание посуды должно соответствовать по размеру зоне приготовления.
- Покупая кухонную посуду, имейте в виду, что зачастую на этикетке указывается диаметр верхней части посуды. Обычно он больше, чем диаметр нижней части.
- Сковородки расходуют особенно мало энергии и позволяют минимизировать время приготовления благодаря создаваемому давлению, а также герметично закрывающейся конструкции. Чем короче время приготовления, тем больше витаминов сохраняется в продуктах.
- Всегда следите, чтобы в сковородке было достаточно жидкости, т.к. если вся жидкость выкипит, возможно повреждение сковородки и зоны приготовления вследствие перегрева.
- Всегда накрывайте посуду крышкой подходящего размера.
- Размер посуды должен соответствовать объему приготавливаемой пищи. Объемная посуда, заполненная лишь частично, потребляет гораздо больше энергии.

## Мощность нагрева

Мощность нагрева зон приготовления может быть настроена на различные уровни. В таблице ниже показаны некоторые примеры применения различных уровней мощности нагрева.

| Уровень мощности нагрева                                                            | Применение                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | Выключено, использование остаточного тепла                          |
| 1-2                                                                                 | Тушение небольших объемов (минимальный уровень)                     |
| 3-6                                                                                 | Тушение                                                             |
| 7-9                                                                                 | Тушение больших объемов или жарка крупных кусков мяса до готовности |
| 10                                                                                  | Жарка, выпарка сока                                                 |
| 11                                                                                  | Жарка                                                               |
| 12                                                                                  | Доведение до кипения, обжарка, жарка                                |
|  | Максимальная мощность                                               |

## Индикатор остаточного тепла

Стеклокерамическая панель имеет функцию индикации остаточного тепла в виде символа H.

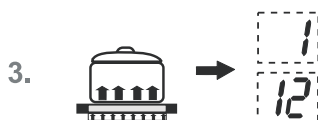
Пока после выключения зоны приготовления горит символ H, остаточное тепло может использоваться для размораживания или поддержания температуры продукта.

Зона приготовления может быть все еще горячей даже после выключения индикатора H. Опасайтесь ожога!

Стеклокерамика в индукционной зоне приготовления нагревается не напрямую, а только теплом, отражаемым от основания посуды.



# Эксплуатация



Пригодная для индукционной панели посуда



## Включение зоны приготовления

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ , на индикаторе уровня мощности должен начать мигать символ 0 и раздастся короткий звуковой сигнал.
2. Затем немедленно задайте уровень мощности нагрева кнопкой  (1-12).  
Кнопка  служит для уменьшения уровня.  
Индикатор уровня мощности нагрева отобразит выбранный уровень.

Возможно задать уровень мощности одним нажатием на нужную кнопку предварительно заданной мощности нагрева  /  /  / .

Кнопка  – Уровень мощности 4

Кнопка  – Уровень мощности 8

Кнопка  – Уровень мощности 12

Кнопка  – Максимальная мощность 

Индикатор уровня мощности нагрева начнет мигать (распознавание посуды).

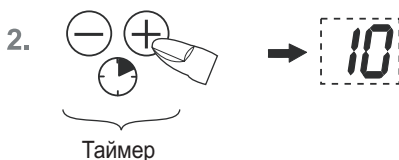
3. Поставьте пригодную для использования на индукционных варочных панелях посуду на зону приготовления. Устройство распознавания посуды включит индукционную катушку.  
Кастриля/сковорода начнет нагреваться.  
Индикатор уровня мощности нагрева будет мигать до тех пор, пока на зону варку не будет поставлена пригодная посуда.

### Примечания

- Если в течение 1 минуты на зону приготовления не будет поставлена посуда, она выключится автоматически из соображений безопасности. См. раздел о функции распознавания посуды.
- Если зона приготовления включена, но уровень мощности не задан, зона приготовления автоматически выключится.

## Выключение зоны приготовления

4. Нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ . Зона приготовления сразу же выключится независимо от уровня мощности нагрева, индикатор погаснет или появится символ H (индикатор остаточного тепла).



## Автоматическое выключение (таймер)

Таймер служит для автоматического выключения зоны приготовления по прошествии определенного времени. Может быть задан период от 1 минуты до 99 минут.

1. Задайте уровень мощности нагрева зоны приготовления и поставьте посуду на зону приготовления.
2. Задайте продолжительность приготовления при помощи кнопки  таймера  автоматического выключения. Кнопка  таймера  служит для уменьшения заданной продолжительности. На индикаторе появится заданная продолжительность приготовления. Значение можно изменить с помощью кнопок управления.
3. По прошествии заданного времени зона приготовления выключится и панель подаст короткий звуковой сигнал. Для подтверждения нажмите любую кнопку соответствующей зоны приготовления.

## Блокировка

Функция блокировки служит для блокировки кнопок и настроек уровня мощности нагрева. При включенной блокировке возможно только выключение панели кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ.

### Включение блокировки

1. Для включения блокировки нажмите и держите кнопку блокировки  в течение примерно 3 секунд. В качестве подтверждения панель подаст короткий звуковой сигнал. Загорится контрольная лампа над кнопкой блокировки. Если включена какая-либо зона приготовления, индикатор будет отображать символ  попеременно с уровнем мощности. Зоны приготовления будут заблокированы. При нажатии на любую кнопку загорится контрольная лампа как напоминание о включенной блокировке.

### Выключение блокировки

2. Чтобы выключить функцию, нажмите и держите кнопку блокировки  в течение примерно 3 секунд. В качестве подтверждения прозвучит двойной зуммер.

### Примечания

- Включенная блокировка остается включенной даже после выключения зоны приготовления. Поэтому перед тем как продолжить приготовление, выключите блокировку.
- При сбое питания блокировка отменяется, т.е. выключается.

## Блокировка для очистки

Панель управления можно заблокировать на 1 минуту, для того чтобы очистить ее. В противном случае возможно случайное включение варочной панели!

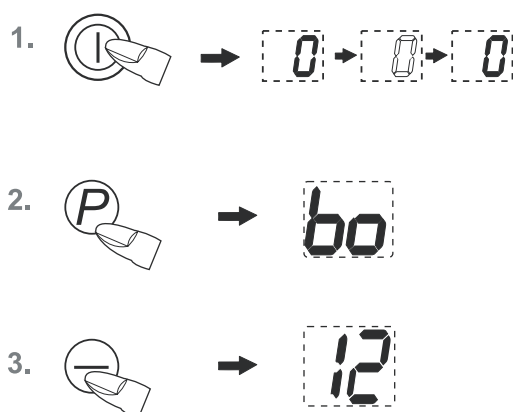
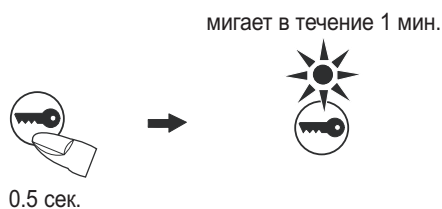
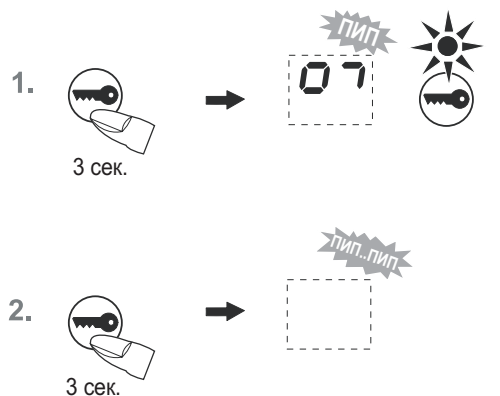
Блокировка доступна, только если все зоны приготовления выключены.

### Включение блокировки

- Кратковременно нажмите на кнопку блокировки  (примерно 0,5 с), чтобы включить блокировку для очистки. Контрольная лампа над кнопкой блокировки начнет мигать.

### Примечание

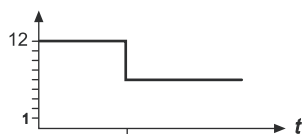
Панель управления будет разблокирована по прошествии указанного времени.



## Режим максимальной мощности

Функция максимальной мощности служит для более сильного нагрева индукционных зон приготовления. Функция позволяет очень быстро вскипятить большое количество воды.

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ , на индикаторе уровня мощности должен начать мигать символ 0 и раздастся короткий звуковой сигнал.
2. Однократно нажмите на кнопку , чтобы включить режим максимальной мощности. На индикаторе появится символ  (максимальная мощность).
3. Чтобы выключить режим максимальной мощности, нажмите кнопку  или ВКЛ/ВЫКЛ .



## Автоматический режим максимальной мощности **HU**

Бланширование осуществляется при уровне мощности нагрева 12 с использованием функции автоматического режима максимальной мощности. По прошествии определенного времени уровень мощности автоматически снижается до более низкого для тушения пищи.

При использовании автоматического режима максимальной мощности требуется выбрать только уровень мощности, при котором блюдо будет тушиться до готовности, поскольку электроника варочной панели снижает мощность в автоматическом режиме.

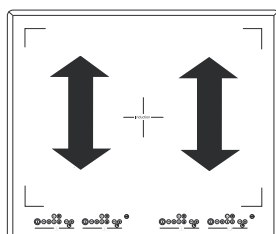
Автоматический режим максимальной мощности предназначен для продуктов, температура которых изначально низка и которые подлежат нагреву при высокой мощности. Такие блюда не требуют постоянного наблюдения за процессом тушения (например, отваривание мяса для супа).

1. Включите зону приготовления. Поместите посуду на зону приготовления.
2. Выберите уровень мощности нагрева 12. Для включения автоматического режима максимальной мощности нажмите кнопку  $\oplus$  еще раз. На индикаторе появится символ **HU**.
3. Затем с помощью кнопки  $\ominus$  сразу же выберите уровень мощности для тушения от 6 до 11. Прозвучит подтверждающий сигнал. На индикаторе будут попеременно мигать символ **HU** и выбранный уровень мощности для тушения.
4. Автоматический режим максимальной мощности действует в соответствии с заданной программой. По прошествии определенного времени (см. график) приготовление пищи продолжится при более низком уровне мощности, предназначенном для тушения.

| Уровень мощности нагрева | Продолжительность действия автоматического режима максимальной мощности (мин. : сек.) |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 6                        | 3:30                                                                                  |
| 7                        | 4:00                                                                                  |
| 8                        | 4:30                                                                                  |
| 9                        | 5:00                                                                                  |
| 10                       | 5:30                                                                                  |
| 11                       | 6:00                                                                                  |
| 12                       | -                                                                                     |

### Примечания

- Если после включения автоматического режима максимальной мощности и появления на индикаторе символа **HU** уровень мощности для тушения не будет задан, зона приготовления автоматически выключится.
- Если выбран более высокий, чем указано выше, уровень мощности или максимальная мощность, автоматический режим максимальной мощности может выключиться, если превышен максимальный уровень мощности (см. управление мощностью нагрева).



Модули (управление мощностью нагрева)

## Управление мощностью нагрева

По техническим причинам две зоны приготовления всегда составляют один модуль и имеют общий максимальный уровень мощности.

Если этот максимальный уровень будет превышен в результате выбора высокого уровня мощности нагрева или включения режима максимальной мощности, система управления мощностью автоматически снизит уровень мощности, потребляемой соответствующей зоной приготовления данного модуля.

Об этом будет сообщено на индикаторе соответствующей зоны приготовления.

## Очистка и уход



- Перед очисткой варочной панели выключите ее и подождите, пока поверхность остынет.
- Запрещается чистить стеклокерамическую варочную панель пароочистителем и аналогичными устройствами!
- При чистке поверхности панели в районе расположения кнопок ВКЛ / ВЫКЛ прикладывайте минимальное усилие. В противном случае варочная панель может случайно включиться.

### Стеклокерамическая варочная панель

**Важно!** Запрещается применять агрессивные чистящие средства, такие как сильные обезжиривающие средства, абразивные средства для сковород, средства для удаления ржавчины и пятен и т.д.

#### Очистка панели после использования

1. В случае загрязнения очищайте всю варочную панель. Рекомендуется чистить панель после каждого использования. Для очистки применяйте влажную ткань и небольшое количество моющего средства. Затем протрите варочную панель чистой сухой тканью насухо, чтобы удалить со стеклокерамической поверхности все остатки моющего средства.

#### Еженедельная очистка

2. Тщательно мойте всю поверхность варочной панели раз в неделю с использованием специальных моющих средств для стеклокерамики.

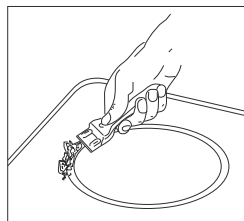
Следуйте инструкциями изготовителя.

При нанесении специальное средство оставляет на поверхности стеклокерамической панели защитный слой, отталкивающий воду и загрязнения. Загрязнения не проникают под пленку и затем легко удаляются вместе с ней. Затем протрите поверхность панели чистой тканью насухо. Убедитесь в отсутствии на поверхности варочной панели остатков моющего средства, т.к. при нагреве возможна агрессивная реакция и повреждение поверхности.

### Сильные загрязнения

**Сильные загрязнения** и пятна (отложения извести и разводы) желательно удалять, пока варочная панель теплая. Для очистки применяйте специальные моющие средства в порядке, описанном выше в пункте 2.

**Сначала соберите мокрой тканью пролившуюся из посуды при кипении пищу**, а затем удалите остатки специальным скребком для стеклокерамических варочных панелей. Затем вымойте варочную панель, как описано выше в пункте 2.



**Жженный сахар** и расплавленные пластмассы следует удалять с поверхности варочной панели немедленно, пока они не остыли. Применяйте специальный скребок для стеклокерамических варочных панелей. Затем вымойте варочную панель, как описано выше в пункте 2.

**Частицы песка**, попадавшие на поверхность варочной панели при чистке картофеля или салата, могут поцарапать поверхность, когда Вы начнете перемещать по ней посуду. Убедитесь в отсутствии песка на поверхности варочной панели.

**Изменение цвета поверхности варочной панели** не влияет на ее работу и прочность стеклокерамики. Изменение цвета не связано с изменениями в материале панели, оно возникает в результате впитывания остатков пищи, которые не были своевременно удалены.

**Блестящие пятна** возникают в результате трения посуды (особенно посуды с алюминиевым основанием) о поверхность варочной панели, а также вследствие применения неподходящих моющих средств. Такие пятна сложно удалить обычными чистящими и моющими средствами. Может потребоваться повторить чистку поверхности несколько раз. С течением времени наружный слой панели будет изношен и появятся темные пятна как следствие применения агрессивных чистящих средств и нерекондованной посуды.

## Устранение некоторых неисправностей



Вмешательство и ремонт устройства лицами, не обладающими соответствующей квалификацией, могут стать источником риска, так как могут повлечь удар током или короткое замыкание. Не пытайтесь вмешиваться в работу устройства или ремонтировать его; это может повлечь причинение травм и повреждение устройства. Такие работы должны выполняться только квалифицированным персоналом, например, техническим специалистом Сервисного центра.

### Просим иметь в виду:

Если Ваше устройство неисправно, проверьте, не можете ли Вы самостоятельно устранить неисправность в соответствии с указаниями ниже.

**Некоторые неисправности Вы можете устранить самостоятельно в порядке, описанном ниже.**

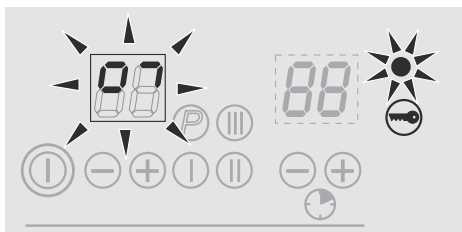
### Регулярно выключаются автоматы защиты

Обратитесь за помощью технического специалиста Службы поддержки или электрика!

### Индукционная варочная панель не включается

Проверьте:

- Включены ли автоматы защиты Вашей домашней электросети.
- Подключена ли варочная панель к сети?
- Не были ли зоны приготовления отключены функцией защиты от детей (на индикаторе отображается символ )?



- Не закрыты ли сенсорные клавиши частично сырой тканью, жидкостью или металлическим предметом? Уберите посторонние предметы.
- Используете ли Вы для приготовления пригодную посуду? См. раздел о посуде для индукционных варочных панелей.

**Зона приготовления или вся варочная панель внезапно выключаются и на индикаторе появляется линия из символов  или F7.**

- На сенсорную панель управления попала выплеснувшаяся пища или посторонний предмет. Устраните причину.
- Электронная система панели перегрелась. Проверьте установку варочной панели. Убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция.

### Настройка уровня мощности мигает

Зона приготовления включена, и панель находится в ожидании установки на зону приготовления пригодной для использования на индукционной панели кухонной посуды (функция распознавания посуды). Нагрев будет включен, только когда Вы поставите посуду на зону приготовления.

### Настройка уровня мощности мигает, хотя Вы поставили посуду на поверхность зоны приготовления

Посуда непригодна для использования на индукционной варочной панели или же ее диаметр слишком мал.

### Используемая Вами посуда издает посторонние звуки

Эти звуки возникают по техническим причинам; опасности для варочной панели и посуды нет.

### Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения варочной панели

Это нормально, т.к. происходит охлаждение электронных систем панели.

### Варочная панель издает посторонние звуки (щелчки или треск)

Эти звуки возникают по техническим причинам, не являются неисправностью Вашей панели и их невозможно устранить.

### На панели видны трещины и сколы

При появлении на стеклокерамической варочной панели трещин, сколов, щербин и прочих повреждений возникает опасность поражения пользователя электрическим током. Немедленно выключите панель. Немедленно выключите автомат защиты и обратитесь в Сервисный центр.

# Указания по сборке

## Правила техники безопасности для установщиков

- Облицовочные, клеящие материалы и пластиковые поверхности мебели, окружающей варочную панель, должны быть устойчивы к высокой температуре ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Если стойкость облицовочных материалов и поверхностей к высоким температурам недостаточна, возможна их деформация.
- При установке варочной панели убедитесь, что все долговременные соединения хорошо изолированы.
- Допускается использование деревянных накладок между стеной и столешницей за варочной панелью при условии соблюдения минимальных обязательных зазоров в соответствии со схемами монтажа.
- Минимальные зазоры выреза под варочную панель у задней ее стороны должны быть выполнены в соответствии со схемами монтажа.
- При установке непосредственно у стенки высокого шкафа необходимо соблюсти зазор не менее 40 мм. Боковая поверхность шкафа должна быть облицована жаропрочным материалом. Однако в целях удобства работы расстояние до стенки шкафа должно быть не менее 300 мм.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно соответствовать минимальным требованиям, указанным в руководстве по монтажу вытяжки.
- Упаковочные материалы (полиэтиленовая пленка, полистирол, гвозди и т.д.) необходимо беречь от детей, поскольку эти материалы могут быть источником опасности для них. Маленькие предметы могут быть проглочены, а полиэтиленовые листы могут привести к гибели от удушья.

## Установка

### Важно

- Если варочная плита располагается над элементами кухни (боковые панели, ящики и т.д.), рекомендуется установить промежуточную полку на расстоянии не менее 20 мм от нижней поверхности варочной панели.
- Во избежание опасности возгорания убедитесь в отсутствии воспламеняемых предметов, которые могут возгореться или деформироваться под воздействием жара, в непосредственной близости от поверхностей варочной панели.
- Если варочная панель устанавливается поверх ящика, то в ящике не должны храниться острые предметы, которые могут упираться в нижнюю поверхность варочной панели, препятствуя открытию и закрытию ящика.

### Уплотнение варочной панели

Перед монтажом следует правильно установить уплотнитель, входящий в комплект поставки варочной панели.

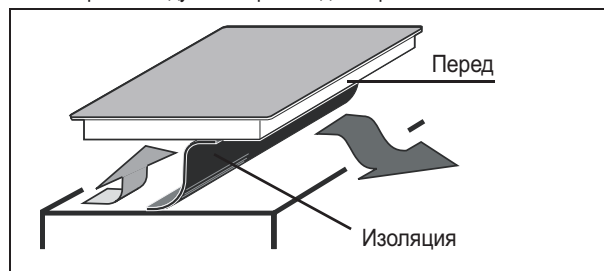


- Не допускается протекание жидкостей между краем варочной панели и краем выреза столешницы, а также между варочной панелью и стеной и попадание их в электрические устройства.
- При монтаже варочной панели на неровную поверхность, например, на керамическое или аналогичное покрытие (плитка и т.д.), уплотнитель панели снимается, а герметизация стыка между варочной панелью и столешницей обеспечивается пластичными уплотняющими материалами (мастика).

- Запрещается уплотнять варочную панель силиконовым герметиком! Это может привести к невозможности последующего демонтажа панели без ее повреждения.

## Вентиляция

- Задняя стенка нижнего шкафа должна быть открытой в месте расположения выреза в целях циркуляции воздуха.
- Переднюю поперечину шкафа следует удалить, чтобы организовать проем для циркуляции воздуха под столешницей по всей ширине варочной панели.
- Удалите все поперечины под столешницей по крайней мере в границах выреза столешницы.
- Расстояние между варочной панелью и кухонной мебелью или встроенной техникой должно обеспечивать полноценную вентиляцию варочной панели.
- Рекомендуется разделять проемы для вентиляции и отвода горячего воздуха экраном, входящим в комплект поставки. Это предотвращает повторное засасывание горячего воздуха в вентиляционное отверстие.
- **Внимание!** Экран не должен закрывать вентиляционные отверстия. Если необходимо, обрежьте экран по размерам мебели или встроенной техники.
- Не допускайте поступления излишнего тепла снизу, например от духовки без охлаждения поперечным потоком.
- Варочную панель нельзя использовать, когда во встроенной духовке происходит пиролиз.



### Вырез в столешнице

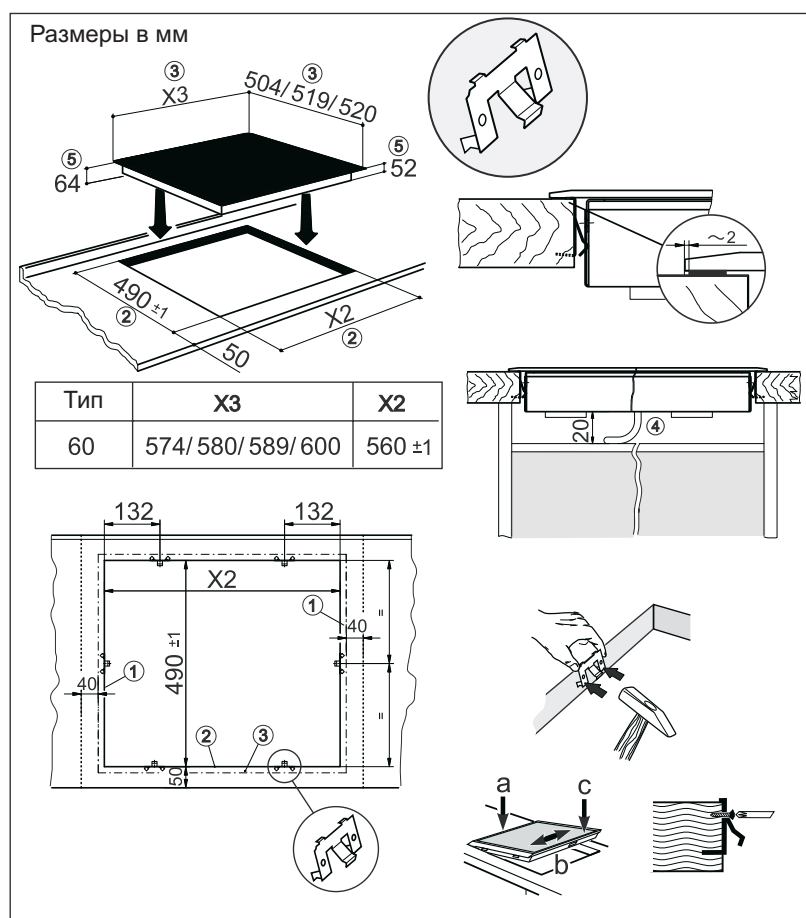
Сделайте в столешнице вырез точно по размерам острой ножовкой или фрезером. Затем уплотните края выреза во избежание проникновения влаги.

Вырез выполняется в соответствии со схемой.

Стеклокерамическая варочная панель устанавливается горизонтально и заподлицо. Любые перекосы могут привести к появлению трещин в стеклянной поверхности. Убедитесь, что уплотнение панели встало на место.

Крепление стеклокерамической варочной панели выполняется клипсами или скобами.

## Указания по сборке



## Клипсы

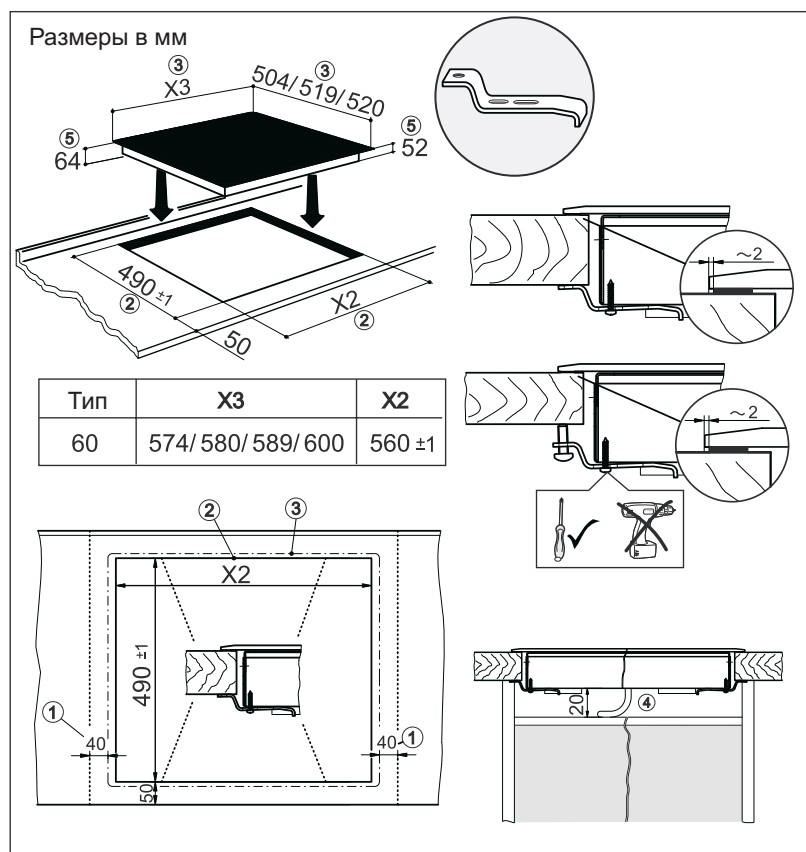


- Приверните клипсы к странам выреза в столешнице, соблюдая указанные промежутки. Выставлять высоту не нужно, т.к. клипсы имеют горизонтальную установочную площадку. Важно! Горизонтальная установочная площадка клипсов устанавливается заподлицо с поверхностью столешницы (это устраняет риск поломки).
- Установите варочную панель согласно рисунку слева (а), совместите ее с вырезом (б) и вставьте клипсы (с).
- Для крепления клипсом можно использовать саморезы.

### Важно!

При установке запрещается перекашивать варочную панель и подвергать ее нагрузкам, т.к. панель может расколоться.

- ① Минимальное расстояние до соседних стенок
- ② Размеры выреза
- ③ Наружные размеры панели
- ④ Прокладка кабеля в задней стенке
- ⑤ Монтажная высота



## Скобы



- Вставьте варочную панель и отрегулируйте ее положение.
  - Снизу установите скобы, слегка приверните их винтами с помощью предусмотренных в панели отверстий, отрегулируйте скобы и затяните.
- Для затягивания винтов разрешается применять только отвертку; запрещается применять аккумуляторный шурупверт.
- Если столешница имеет небольшую толщину, убедитесь, что скобы правильно установлены. Для выравнивания скоб используйте регулировочные винты с метрической резьбой.

- ① Минимальное расстояние до соседних стенок
- ② Размеры выреза
- ③ Наружные размеры панели
- ④ Прокладка кабеля в задней стенке
- ⑤ Монтажная высота

### Важно!

При установке запрещается перекашивать варочную панель и подвергать ее нагрузкам, т.к. панель может расколоться.

# Указания по сборке

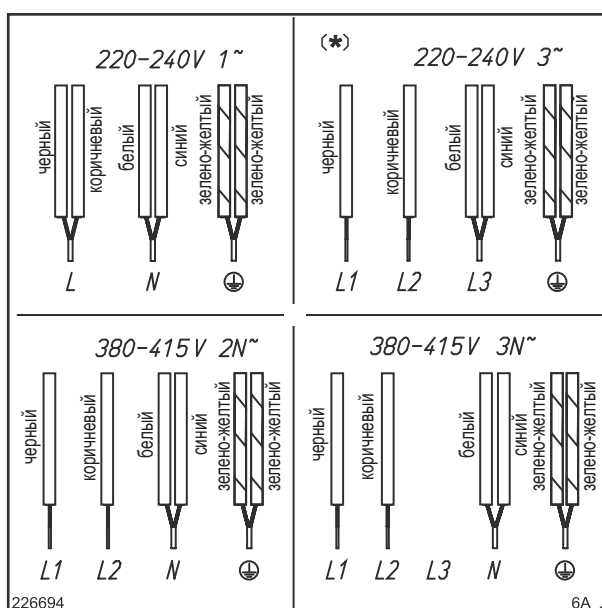
## Подключение варочной панели

- Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком, уполномоченным на выполнение таких работ!
- Следует строго соблюдать нормативные требования и требования к подключению потребителей, устанавливаемые местными энергоснабжающими организациями.
- При подключении панели предусмотреть устройство, позволяющее отключить панель от сети по всем полюсам с зазором между контактами не менее 3 мм. Для этой цели можно применять автоматы защиты, предохранители и силовые замыкатели.
- При подключении и ремонте панели, отключите ее от сети одним из таких устройств.
- Кабель заземления должен иметь достаточную длину, чтобы при неисправности устройств разгрузки натяжения, силовой кабель подвергся натяжению прежде кабеля заземления.
- Удалите из монтажного пространства под панелью лишний кабель.
- Убедитесь, что напряжение в местной электросети соответствует номинальному напряжению, указанному на маркировочной табличке.
- Необходимо предусмотреть защиту от случайного соприкосновения.
- Внимание! Неправильное электрическое подключение может повлечь выход из строя силовой электроники панели.

## Силовой кабель, поставляемый вместе с варочной панелью

- Варочная панель укомплектована в заводских условиях жаропрочным силовым кабелем.
- Подключение к электрической сети должно выполняться в соответствии с электрической схемой, исключая случаи, когда силовой кабель уже имеет штекерную вилку.
- Если силовой кабель варочной панели поврежден, его следует заменить специальным соединительным кабелем. Во избежание опасности, такие работы должны выполняться производителем или Службой поддержки.

## Электрическое подключение



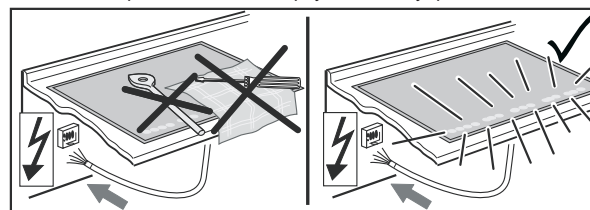
\* Внимание! Специальные требования к сети: 220 – 240 В 3~ !

## Техническая информация

|                                               |                         |
|-----------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Размеры панели</b>                         |                         |
| Высота / ширина / глубина, мм                 | 52 x 600 x 520          |
| <b>Зоны приготовления</b>                     |                         |
| Передняя левая . . . . . кВт                  | 2.8                     |
| Задняя левая . . . . . кВт                    | 2.8                     |
| Задняя правая . . . . . кВт                   | 2.8                     |
| Передняя правая . . . . . кВт                 | 2.8                     |
| <b>Варочная плита, всего . . . кВт</b>        | <b>7.2</b>              |
| <b>Питание</b>                                |                         |
| Напряжение сети . . . . . В 2N~, 50-60 Гц     | 380-415 В 2N~, 50-60 Гц |
| Номинальное напряжение устройства . . . . . В | 220 - 240 В             |

## Начало эксплуатации

После установки варочной панели и ее подключения к электрической сети выполняется автоматический тест системы управления и высвечивается информация для сервисной поддержки. Индикация такой информации прекращается по прошествии 30 секунд или после нажатия любой кнопки. Важно: В процессе подключения панели запрещается помещать какие-либо предметы на сенсорную панель управления!



Вымойте поверхность варочной панели мыльной водой с помощью губки, а затем протрите ее насухо полотенцем.