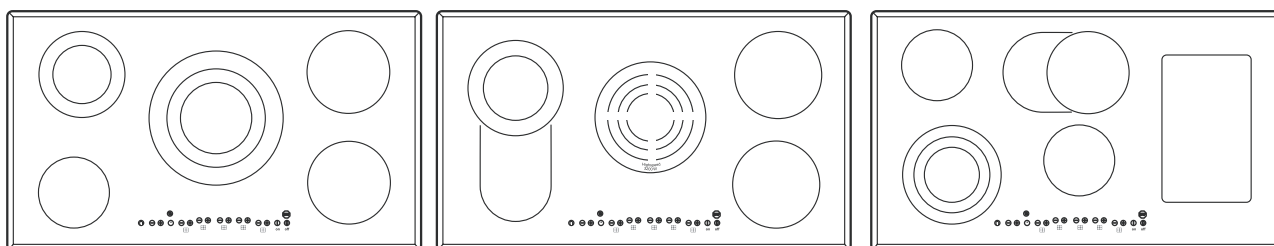


## Руководство по установке и эксплуатации стеклокерамической варочной панели



---

227045 OC1

## 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



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>19</b> |
| Подключение и эксплуатация.....                                        | 19        |
| Безопасное использование варочной панели.....                          | 19        |
| Личная безопасность.....                                               | 19        |
| <b>Описание устройства.....</b>                                        | <b>20</b> |
| Управление варочной панелью с помощью сенсорных клавиш управления..... | 21        |
| <b>Эксплуатация.....</b>                                               | <b>22</b> |
| Ограничение продолжительности работы.....                              | 22        |
| Другие функции.....                                                    | 22        |
| Как сократить потребление энергии?.....                                | 22        |
| Мощность нагрева.....                                                  | 22        |
| Многофункциональная зона приготовления.....                            | 22        |
| Индикатор остаточного тепла.....                                       | 22        |
| Использование сенсорной панели управления.....                         | 23        |
| Включение варочной панели и зон приготовления.....                     | 23        |
| Выключение зоны приготовления.....                                     | 23        |
| Выключение варочной панели.....                                        | 23        |
| Функция поддержания пищи теплой.....                                   | 23        |
| Включение дополнительных цепей.....                                    | 24        |
| Функция «стоп».....                                                    | 24        |
| Блокировка.....                                                        | 24        |
| Автоматическое выключение (таймер).....                                | 25        |
| Автономный таймер.....                                                 | 25        |
| Защитная блокировка.....                                               | 26        |
| Автоматический режим максимальной мощности.....                        | 28        |
| Функция максимальной мощности.....                                     | 28        |
| <b>Очистка и уход.....</b>                                             | <b>29</b> |
| Стеклокерамическая варочная панель.....                                | 29        |
| Сильные загрязнения.....                                               | 29        |
| Очистка многофункциональных зон приготовления.....                     | 29        |
| <b>Устранение некоторых неисправностей.....</b>                        | <b>30</b> |
| <b>Указания по сборке.....</b>                                         | <b>31</b> |
| Правила техники безопасности для установщиков.....                     | 31        |
| Установка.....                                                         | 31        |
| Подключение варочной панели.....                                       | 33        |
| Техническая информация.....                                            | 33        |
| Начало эксплуатации.....                                               | 33        |

## 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

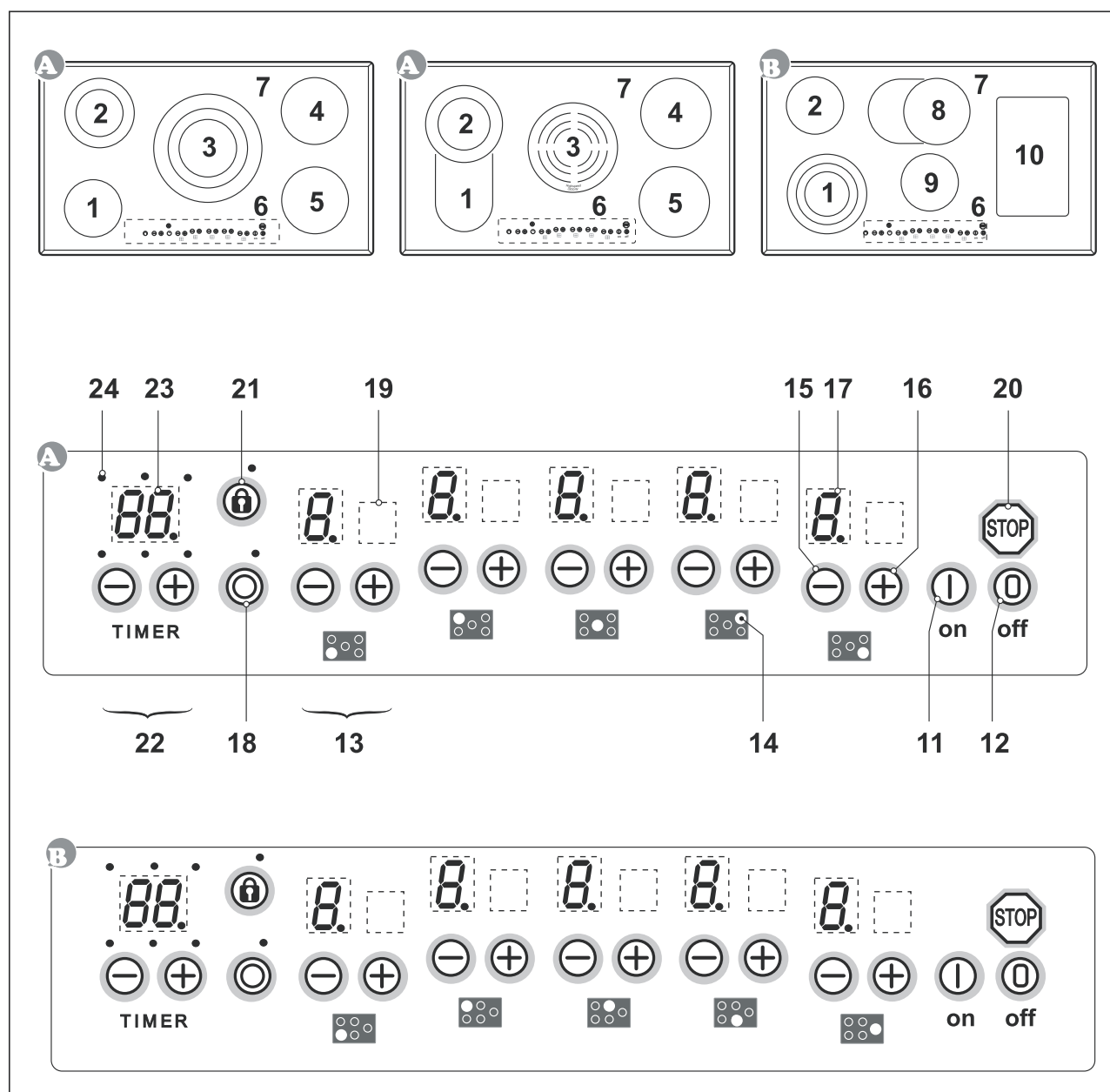
- **Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра, поскольку при настройке на высокую интенсивность нагрева (режим максимальной мощности) нагрев посуды и пищи происходит крайне быстро.**
- В процессе варки следите за скоростью нагрева зон приготовления. Следует избегать выкипания содержимого 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 не вскрытых 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.

## Описание устройства



Оформление панели может отличаться от показанного на рисунках.

1. Передняя левая зона приготовления
2. Задняя левая зона приготовления
3. Центральная зона приготовления
4. Задняя правая зона приготовления
5. Передняя правая зона приготовления
6. Сенсорная панель
7. Стеклокерамическая варочная панель
8. Задняя средняя зона приготовления (зона жарки)
9. Передняя средняя зона приготовления
10. Многофункциональная зона приготовления
11. Кнопка ВКЛ
12. Кнопка ВЫКЛ
13. Кнопки управления, передняя левая зона приготовления
14. Символ расположения зоны приготовления на стеклокерамической варочной панели
15. Кнопка – (меньше)
16. Кнопка + (больше)
17. Индикатор уровня мощности нагрева
18. Кнопка включения дополнительных расширений
19. Символы включения дополнительных расширений
20. Кнопка «стоп»
21. Кнопка включения блокировки с контрольной лампой
22. Кнопки управления таймером
23. Индикатор таймера (автоматическое выключение)
24. Контрольная лампа, показывающая расположение зоны приготовления на стеклокерамической варочной панели

## Описание устройства

### Управление варочной панелью с помощью сенсорных клавиш

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

#### Кнопка ВКЛ (11) / кнопка ВЫКЛ (12)

Используются для включения и выключения всей варочной панели (выключатель питания).

#### Кнопка (15) / кнопка (16)

Используются для настройки мощности нагрева, функции автоматического выключения и функции автономного таймера. Кнопка  – служит для уменьшения значения, кнопка  служит для увеличения значения.

#### Индикатор уровня мощности нагрева (17)

Индикатор уровня мощности нагрева отображает выбранный уровень мощности нагрева или:

- Н – остаточное тепло,
- A – автоматический режим максимальной мощности,
- STOP – функция «стоп»,
- L – защитная блокировка от детей,
-  – функция поддержания пищи теплой.

#### Кнопка включения расширений (18)

Используется для включения других расширений нагрева. Включение возможно, только когда мигает контрольная лампа.

#### Символы включения (19)

Примеры:

-  – включены все три цепи нагрева,
-  – включены все цепи зоны жарки.

#### Кнопка «стоп» (20)

Функция «стоп» используется для кратковременной приостановки процесса приготовления.

#### Кнопка блокировки (21)

Служит для блокировки всех других кнопок.

#### Кнопка / кнопка таймера (22)

Служат для программирования функций автоматического выключения устройства (таймера) и автономного таймера.

## Ограничение продолжительности работы

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 Н.

| Уровень мощности | Максимальная продолжительность работы (часов : минут) |
|------------------|-------------------------------------------------------|
| 1                | 8:40                                                  |
| 2                | 6:42                                                  |
| 3                | 5:18                                                  |
| 4                | 4:20                                                  |
| 5                | 3:32                                                  |
| 6                | 2:50                                                  |
| 7                | 2:19                                                  |
| 8                | 1:53                                                  |
| 9                | 1:30                                                  |

## Другие функции

При одновременном нажатии двух кнопок (например, если Вы случайно поставили посуду на сенсорную кнопку) никакие функции не активируются.

Начнет мигать символ  и раздастся кратковременный непрерывный звуковой сигнал. Через несколько секунд произойдет автоматическое выключение варочной панели. Уберите посторонние предметы с сенсорной панели.

Нажмите кнопку ВЫКЛ , чтобы сбросить символ . Варочную панель снова включится при нажатии на кнопку ВКЛ .

## Как сократить потребление энергии?

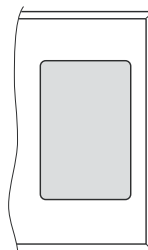
- Основание посуды должно соответствовать по размеру зоне приготовления.
- Покупая кухонную посуду, имейте в виду, что зачастую на этикетке указывается диаметр верхней части посуды. Обычно он больше, чем диаметр нижней части.
- Сковородки расходуют особенно мало энергии и позволяют минимизировать время 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                          |
|  | Поддержание пищи теплой                                             |
| 1-2                                                                               | Тушение небольших объемов<br>(минимальный уровень)                  |
| 3                                                                                 | Тушение                                                             |
| 4-5                                                                               | Тушение больших объемов или жарка крупных кусков мяса до готовности |
| 6                                                                                 | Жарка, выпарка сока                                                 |
| 7-8                                                                               | Жарка                                                               |
| 9                                                                                 | Доведение до кипения, обжарка, жарка<br>(максимальный уровень)      |

## Многофункциональная зона приготовления



Предназначена для варки, жарки и поддержания блюд теплыми, а также для приготовления на гриле непосредственно на стеклокерамической поверхности панели.

**Правила приготовления на гриле непосредственно на стеклокерамической поверхности панели**

Стеклокерамическая варочная панель позволяет готовить пищу на гриле непосредственно на разогретой поверхности зоны приготовления. Приготавливаемые продукты, например, стейки или колбаски, кладут прямо на горячую поверхность зоны приготовления. Преимущество этого способа приготовления в том, что блюдо готовится с использованием минимального количества жира, т.к. масло при этом не используется вовсе либо используется в минимальном количестве. Для приготовления на гриле не рекомендуется использовать оливковое масло. Пригоревшие остатки оливкового масла крайне сложно удалить с поверхности варочной панели. Также необходимо отметить, что царапины на поверхности, возникшие в результате неправильной очистки или резки ножом, не сказываются на работе панели. Они вредят только внешнему виду изделия.

Для проверки запекаемого продукта на готовность используйте кухонную доску, а не стеклокерамическую поверхность панели!

**Важно: При приготовлении на гриле непосредственно на поверхности многофункциональной зоны все другие зоны приготовления должны быть выключены! При перегреве жира и масла возможно возникновение пламени!**

## Индикатор остаточного тепла

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

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

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

Н

## Использование сенсорной панели управления

При использовании описанных ниже функций управления за нажатием кнопки выбора **должно следовать нажатие** на другую кнопку.

Нажатие на вторую кнопку должно последовать **в течение 10 секунд**, в противном случае выбор сбрасывается.

Кнопки + / - могут использоваться по отдельности или вместе.



## Включение варочной панели и зон приготовления

1. Нажмите на кнопку ВКЛ , на индикаторе должен появиться символ 0. Раздастся короткий звуковой сигнал. Панель управления готова к работе.

2. При помощи кнопок  и  соответствующей зоны приготовления сразу же задайте необходимый уровень мощности нагрева. При нажатии на кнопку + включается уровень мощности 1, при нажатии на кнопку - включается уровень мощности 9.

3. Поставьте посуду на выбранную зону приготовления.

## Выключение зоны приготовления

4. а) Нажмите на кнопку  несколько раз, пока на индикаторе уровня мощности нагрева не появится символ 0; или

б) Нажмите на кнопки  и  одновременно. Зона приготовления выключится независимо от выбранного уровня мощности нагрева; или

с) Нажмите на кнопку ВЫКЛ . Выключится вся варочная панель (все зоны приготовления будут выключены).

## Выключение варочной панели

5. Нажмите на кнопку ВЫКЛ . Выключится вся варочная панель, независимо от выбранных настроек.

## Функция поддержания пищи теплой

С помощью функции поддержания пищи теплой  Вы можете использовать одну из зон приготовления для поддержания блюда теплым. Выбранная зона приготовления будет работать на низком уровне мощности нагрева.

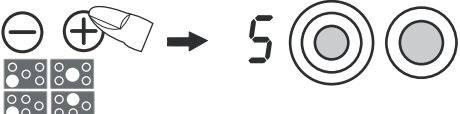
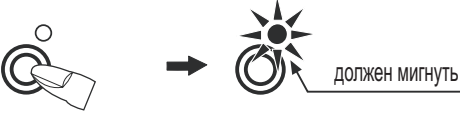
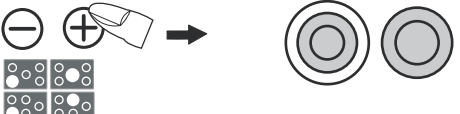
1. Посуда стоит на поверхности зоны приготовления, выбран уровень мощности нагрева (например, 3).

2. С помощью кнопки  снизьте уровень мощности (... 3, 2, 1, ). Выберите уровень ; функция поддержания пищи теплой включена.

3. Нажмите на кнопку  еще раз, что выключит функцию (0).

Функция поддержания пищи теплой действует в течение 120 минут, затем варочная панель автоматически выключится.

# Эксплуатация

1.   
ВКЛ ВЫКЛ
2. 
3. 
4.   


## Включение дополнительных цепей

1. Включите варочную панель
2. Выберите желаемый уровень мощности нагрева 1-9.
3. Удерживайте кнопку включения дополнительных цепей  , пока контрольная лампа над ней не начнет мигать.
4. Затем сразу нажмите на кнопку  или кнопку  соответствующей зоны приготовления или удерживайте их для включения дополнительных уровней нагрева.

**Важно:** Дополнительные уровни можно включить кнопками  или  , только пока контрольная лампа мигает.

### Примечания

- Кроме выбранного уровня мощности нагрева на индикаторе появятся символы включения второй или третьей дополнительной спирали нагрева.
- Выбор вручную дополнительных уровней нагрева будет автоматически сброшен при выключении соответствующей зоны приготовления.

1. 
2.  → 
3.  → 

## Функция «стоп»

Процесс приготовления можно временно приостановить с помощью функции «стоп», например, если Вам позвонили в дверь. Функцию «стоп» необходимо выключить, чтобы продолжить приготовление на заданном уровне мощности. Если был задан таймер, то отсчет времени будет приостановлен, а затем продолжится.

По соображениям безопасности эта функция действует только в течение 10 минут. Затем варочная панель выключится.

1. Посуда стоит на зонах приготовления, выбраны желаемые уровни мощности нагрева.
2. Нажмите кнопку «стоп»  . На индикаторе будут отображаться буквы S-T-O-P одна за другой вместо заданного уровня мощности.
3. Чтобы выключить функцию, сначала нажмите на кнопку «стоп»  , а затем на любую другую кнопку (кроме кнопок ВКЛ / ВЫКЛ). Второе нажатие должно последовать в течение 10 секунд, в противном случае варочная панель выключится.

## Блокировка

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

### Включение блокировки (в процессе приготовления)

1. Чтобы включить функцию, нажмите кнопку блокировки  . Загорится контрольная лампа над кнопкой блокировки. Панель управления будет заблокирована.

### Выключение блокировки

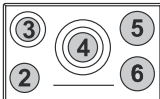
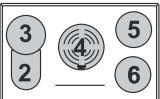
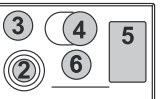
2. Чтобы выключить функцию, нажмите кнопку блокировки  . Контрольная лампа над кнопкой блокировки погаснет.

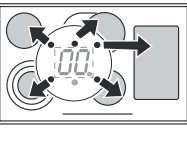
### Примечания

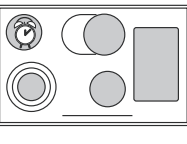
- Блокировка останется включенной, даже если варочная панель будет выключена. Поэтому для продолжения приготовления пищи функцию блокировки следует выключить.
- При сбое питания блокировка отменяется, т.е. выключается.

# Эксплуатация

1.  **ВКЛ**  **ВЫКЛ**

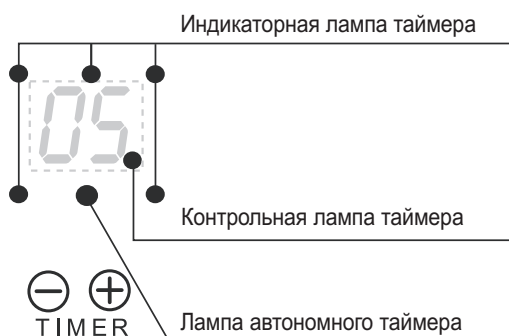
2.   

3.     
TIMER  
1x, 2x, 3x ...

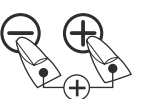
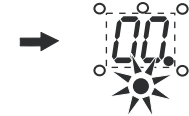
4.   

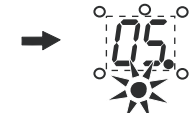
5.   

6. 



1.  **ВКЛ**  **ВЫКЛ**

2.  

3.  

## 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. Включите варочную панель.
2. Включите одну или несколько зон приготовления и задайте желаемые уровни мощности нагрева.
3. Одновременно нажмите кнопки  и  таймера. Загорится контрольная лампа таймера. Нажимайте на кнопки таймера одновременно до тех пор, пока не загорится индикаторная лампа нужной зоны.  
Важно: Индикаторные лампы таймера могут только мигать, если зоны приготовления уже включены (уровень мощности нагрева выше 0).
4. Задайте продолжительность приготовления (1-99 минут) при помощи кнопок  и  таймера автоматического выключения. При нажатии на кнопку + на индикаторе появится значение 01, при нажатии на кнопку - на индикаторе появится значение 30.
5. Чтобы запрограммировать автоматическое выключение другой зоны приготовления, одновременно нажимайте кнопки  и  таймера до тех пор, пока не загорится индикаторная лампа нужной зоны. Задайте продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .
6. По прошествии заданного времени зона приготовления выключится и панель подаст непрерывный звуковой сигнал. Для подтверждения нажмите любую кнопку (кроме кнопки ВЫКЛ).

### Примечания

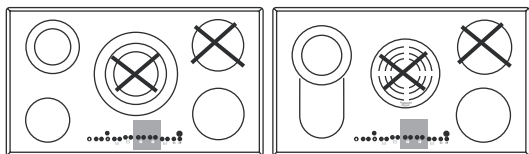
- Чтобы узнать прошедшее время (таймер автоматического выключения), нажмите на кнопки  и  таймера одновременно и удерживайте их, пока индикаторная лампа зоны приготовления не начнет мигать. На индикаторе появится требуемое значение, которое можно изменить.
- Выключение таймера: выберите зону приготовления (индикаторная лампа зоны приготовления начнет мигать) и при помощи кнопки  уменьшите значение до 00.

## Автономный таймер

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите на кнопки  и  таймера одновременно и удерживайте их, пока лампа автономного таймера не начнет мигать. При помощи кнопок  и  задайте время в минутах.
3. Когда заданное время истечет, раздастся звуковой сигнал, который можно отключить любой кнопкой (кроме кнопки ВЫКЛ).

### Примечание

- Автономный таймер продолжает работать после выключения варочной панели. Чтобы настроить время, включите варочную панель кнопкой ВКЛ .

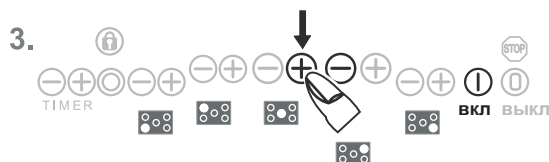
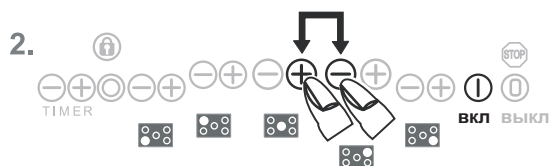


## Защитная блокировка L

Функция защитной блокировки предусмотрена для того, чтобы дети не могли включить варочную панель случайно или намеренно. Панель управления блокируется.

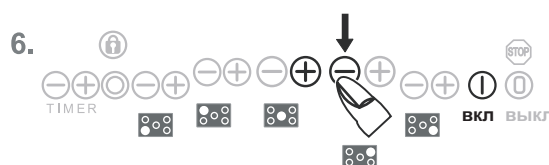
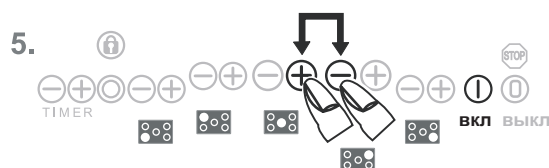
### Включение защитной блокировки

1. Нажмите кнопку ВКЛ (1), чтобы включить защитную блокировку.
2. Затем сразу же нажмите на кнопку (+) центральной зоны приготовления и кнопку (-) задней правой зоны приготовления одновременно.
3. Затем нажмите на кнопку (+) центральной зоны приготовления, чтобы отключить защитную блокировку. На индикаторах уровня мощности нагрева будет отображаться символ L (защитная блокировка), панель управления будет заблокирована, варочная панель выключится.



### Выключение защитной блокировки

4. Нажмите кнопку ВКЛ (1).
5. Затем сразу же нажмите на кнопку (+) центральной зоны приготовления и кнопку (-) правой задней зоны приготовления одновременно.
6. Затем нажмите на кнопку (-) задней правой зоны приготовления, чтобы отключить защитную блокировку. Символ L погаснет.



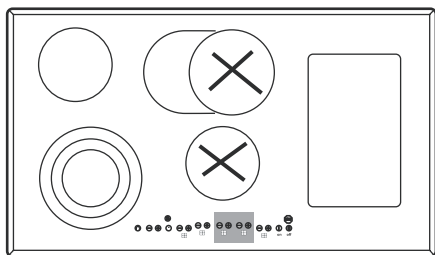
### Временное отключение защитной блокировки

Это возможно, если защитная блокировка была включена, как описано в пунктах 1-3.

- Нажмите кнопку ВКЛ (1).
- Затем сразу же нажмите на кнопку (+) центральной зоны приготовления и кнопку (-) задней правой зоны приготовления одновременно. Теперь Вы можете включить зону приготовления. Когда варочная панель будет включена, защитная блокировка снова включится.

### Примечание

При отключении питания защитная блокировка сбрасывается, т.е. отключается.

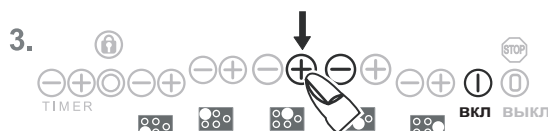
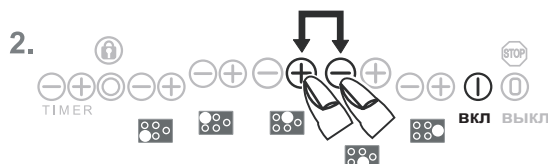


## Защитная блокировка L

Функция защитной блокировки предусмотрена для того, чтобы дети не могли включить варочную панель случайно или намеренно. Панель управления блокируется.

### Включение защитной блокировки

1. Нажмите кнопку ВКЛ (1), чтобы включить защитную блокировку.
2. Затем сразу же нажмите на кнопку (+) центральной задней зоны приготовления (зона жарки) и кнопку (-) центральной передней зоны приготовления одновременно.
3. Затем нажмите на кнопку (+) центральной задней зоны приготовления (зоны жарки), чтобы отключить защитную блокировку. На индикаторах уровня мощности нагрева будет отображаться символ L (защитная блокировка), панель управления будет заблокирована, варочная панель выключится.



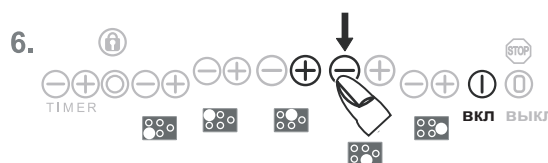
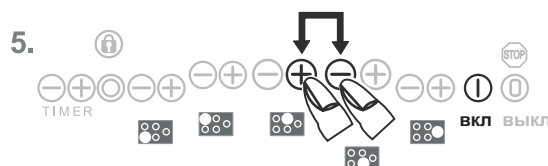
### Выключение защитной блокировки

4. Нажмите кнопку ВКЛ (1).
5. Затем сразу же нажмите на кнопку (+) центральной задней зоны приготовления (зона жарки) и кнопку (-) центральной передней зоны приготовления одновременно.
6. Затем нажмите на кнопку (-) центральной передней зоны приготовления, чтобы отключить защитную блокировку. Символ L погаснет.

### Временное отключение защитной блокировки

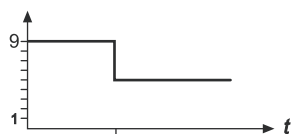
Это возможно, если защитная блокировка была включена, как описано в пунктах 1-3.

- Нажмите кнопку ВКЛ (1).
- Затем сразу же нажмите на кнопку (+) центральной задней зоны приготовления (зона жарки) и кнопку (-) центральной передней зоны приготовления одновременно. Теперь Вы можете включить зону приготовления. Когда варочная панель будет выключена, защитная блокировка снова включится.



### Примечание

При отключении питания защитная блокировка сбрасывается, т.е. отключается.



- 1.
2. **9**
- 3.
4. **5**

| Уровень мощности нагрева | Продолжительность действия автоматического режима максимальной мощности (мин. : сек.) |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                        | 0:50                                                                                  |
| 2                        | 1:30                                                                                  |
| 3                        | 2:30                                                                                  |
| 4                        | 3:40                                                                                  |
| 5                        | 5:20                                                                                  |
| 6                        | 9:00                                                                                  |
| 7                        | 2:30                                                                                  |
| 8                        | 4:00                                                                                  |
| 9                        | -                                                                                     |

## Автоматический режим максимальной мощности **A**

Бланширование осуществляется при уровне мощности нагрева 9 с использованием функции автоматического режима максимальной мощности. По прошествии определенного времени уровень мощности автоматически снижается до более низкого для тушения пищи (1-8).

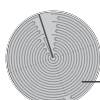
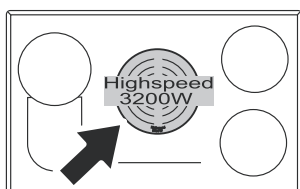
При использовании автоматического режима максимальной мощности требуется выбрать только уровень мощности, при котором блюдо будет тушиться до готовности, поскольку электроника варочной панели снижает мощность в автоматическом режиме.

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.
2. Выберите уровень мощности нагрева 9. Для включения автоматического режима максимальной мощности нажмите кнопку еще раз. Индикатор уровня мощности будет попеременно отображать символы A и 9.
3. Затем с помощью кнопки сразу же выберите уровень мощности для тушения от 1 до 8. На индикаторе будут попеременно мигать символ A 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.

### Примечания

- При включенном автоматическом режиме максимальной мощности кнопка может использоваться для увеличения уровня мощности для тушения. При нажатии на кнопку автоматический режим максимальной мощности выключится.
- Если после включения автоматического режима максимальной мощности уровень мощности для тушения не будет задан, автоматический режим максимальной мощности выключится через 10 секунд и будет выбран уровень мощности 9.



Функция максимальной мощности выключена



Функция максимальной мощности включена

## Функция максимальной мощности

(только в одной модели)

Включение функции максимальной мощности центральной зоны приготовления увеличивает мощность нагрева всей зоны приготовления:

- функция максимальной мощности выключена: 2100 Вт,
- функция максимальной мощности включена: 3200 Вт.

Функция максимальной мощности включается в порядке, описанном в разделе «Включение дополнительных цепей» .

При выключении зоны приготовления функция максимальной мощности отключается.

## 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.

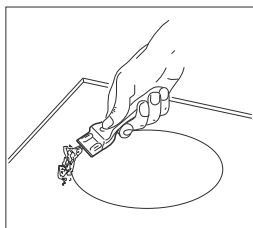
Следуйте инструкциями изготовителя.

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.

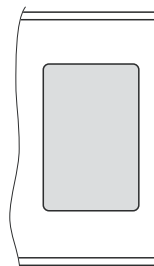
**Частицы песка**, попадавшие на поверхность варочной панели при чистке картофеля или салата, могут поцарапать поверхность, когда Вы начнете перемещать по ней посуду. Убедитесь в отсутствии песка на поверхности варочной панели.

**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.

### Очистка multifunctional зон приготовления (после приготовления на гриле непосредственно на стеклокерамической поверхности)

Сначала с помощью скребка соберите остатки пищи и жира с горячей поверхности гриля. Лучше всего сразу после приготовления переместить загрязнения с горячей поверхности в направлении краев панели, поскольку тогда их будет проще удалить, когда поверхность остынет.



Затем следует смыть жир с холодной поверхности гриля, протерев ее влажной тканью, а затем чистой тканью или бумажным кухонным полотенцем насухо.

Мы рекомендуем натирать поверхность гриля половинкой лимона или лимонным соком. Он легко удаляет небольшие белковые пятна, остающиеся, например, после приготовления мяса, и возвращает поверхности прежний блеск.

**Важно:** Запрещается применять чистящие средства с силиконом. Они оставляют на поверхности гриля пленку, которая может проникнуть в пищу, которую Вы будете готовить в следующий раз. Строго следуйте рекомендациям изготовителя относительно чистки гриля.

## 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.**

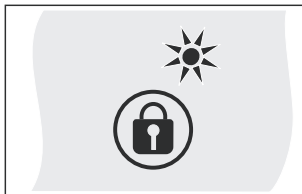
### Регулярно выключаются автоматы защиты

Обратитесь за помощью технического специалиста Сервисного центра или электрика!

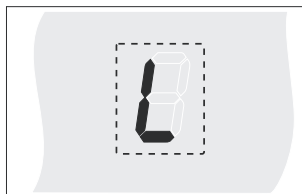
### Индукционная варочная панель не включается

Проверьте:

- Включены ли автоматы защиты Вашей домашней электросети.
- Подключена ли варочная панель к сети?
- Не была ли сенсорная панель управления заблокирована, т.е. не горит ли контрольная лампа над кнопкой блокировки ?



- Не включена ли защитная блокировка (на индикаторе отображается символ L)?



- Не закрыты ли сенсорные клавиши частично сырой тканью, жидкостью или металлическим предметом? Уберите посторонние предметы.

### Зона приготовления или вся варочная панель внезапно выключились

Проверьте:

- Не нажали ли Вы случайно на кнопку ВЫКЛ?
- Не закрыты ли сенсорные клавиши частично сырой тканью, жидкостью или металлическим предметом? Кратковременно включится зуммер. Через несколько секунд устройство выключится. Уберите посторонние предметы с сенсорной панели управления.
- Не была ли активирована функция автоматического отключения (настройка уровня мощности оставалась неизменной дольше определенного времени)? См. раздел о максимальной продолжительности работы.

### Мигает символ и слышен длительный звуковой сигнал

Выплеснувшаяся пища, посуда или прочие предметы попали на сенсорную панель управления, в результате чего сенсорные кнопки остаются нажатыми.

Следует очистить поверхность или удалить посторонние предметы.

Чтобы сбросить символ , нажмите на ту же кнопку или выключите варочную панель, а затем снова включите.

### Отображается код ошибки "E2"

Электроника варочной панели перегрелась. Проверьте правильность установки варочной панели. Обратитесь в Сервисный центр.

### Отображается код ошибки "ERxx" или "Ex"

Устройство неисправно. Обратитесь в Сервисный центр.

### 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).

### Вырез в столешнице

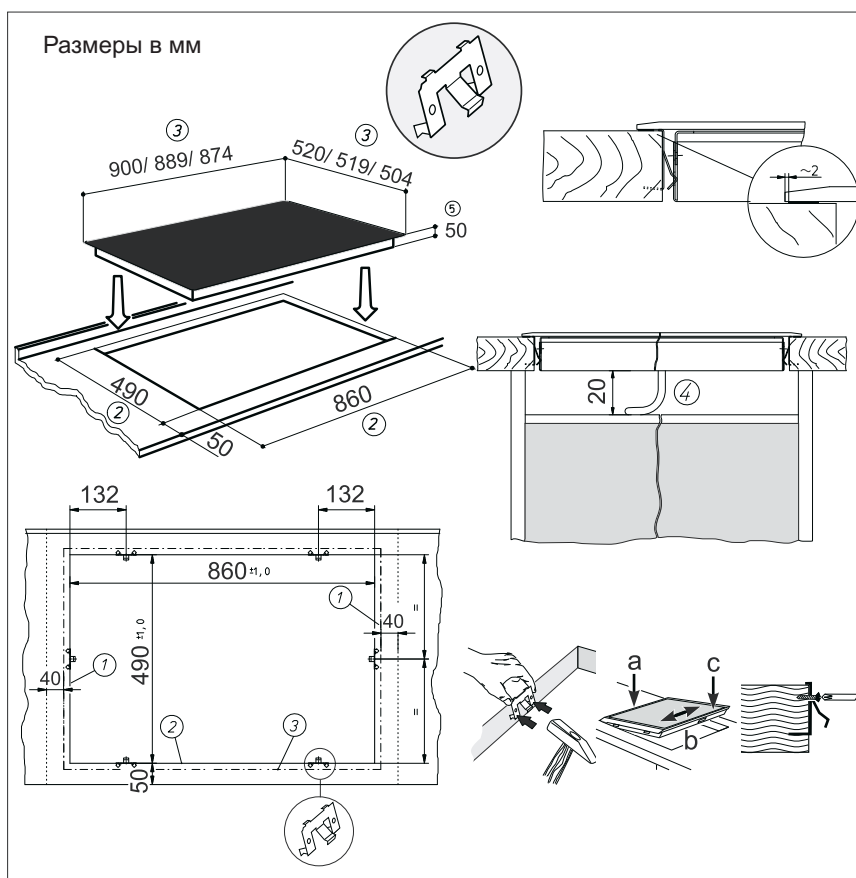
Сделайте в столешнице вырез точно по размерам острой ножовкой или фрезером. Затем уплотните края выреза во избежание проникновения влаги.

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

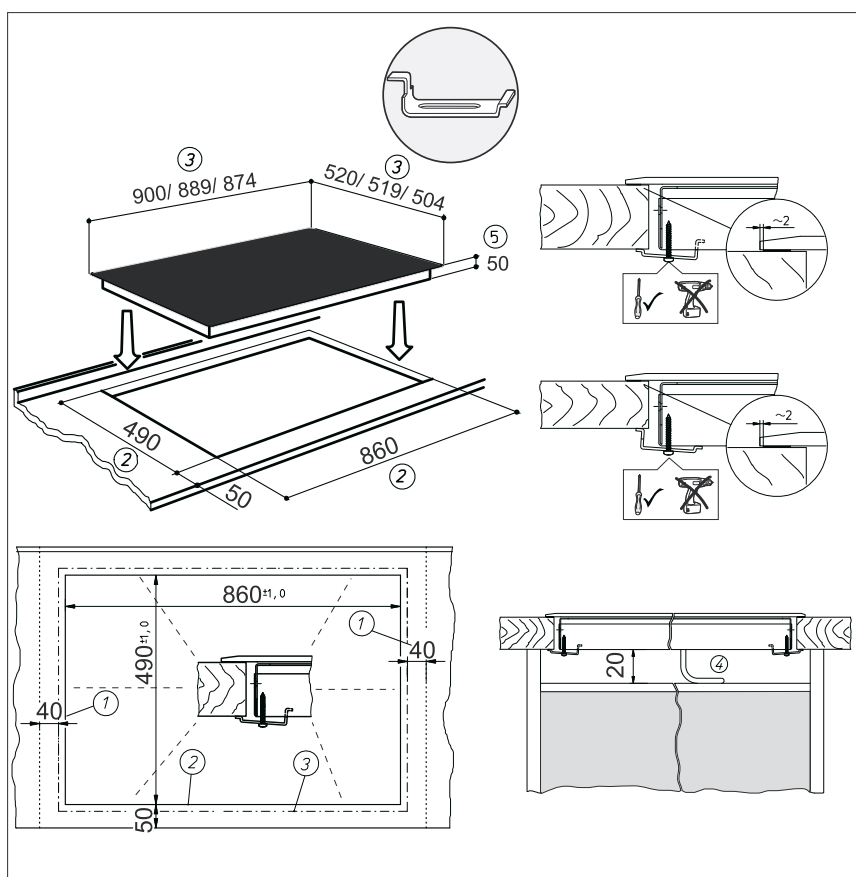


- Приверните клипсы к странам выреза в столешнице, соблюдая указанные промежутки. Выставлять высоту не нужно, т.к. клипсы имеют горизонтальную установочную площадку. Важно! Горизонтальная установочная площадка клипсов устанавливается заподлицо с поверхностью столешницы (это устраняет риск поломки).
-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

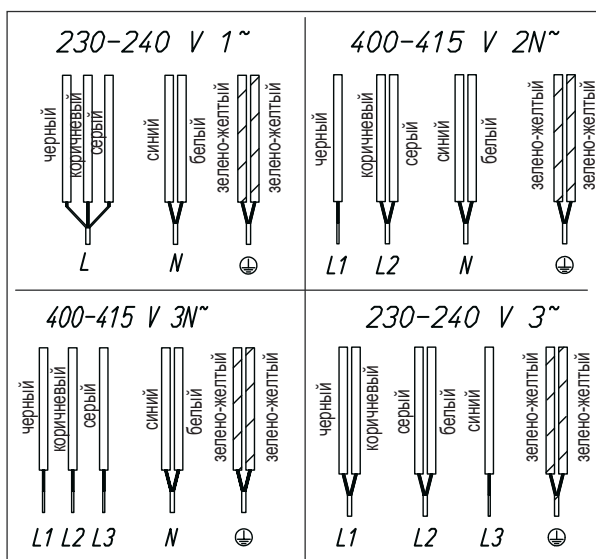
## Подключение варочной панели

- 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.

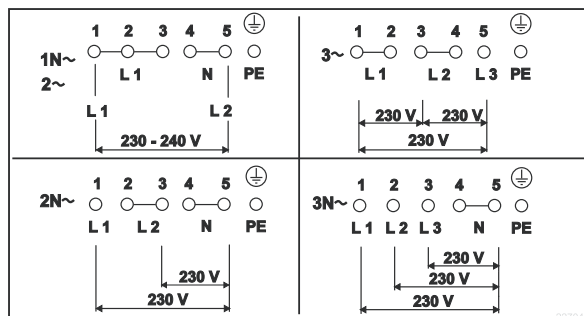
## Силовой кабель, поставляемый вместе с варочной панелью

- 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

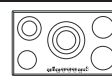


## Электрическое подключение



## Техническая информация

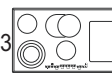
| Зоны приготовления    |            |                   |
|-----------------------|------------|-------------------|
| Передняя левая        | Ø см / кВт | 14.5/ 1.2         |
| Задняя левая          | Ø см / кВт | 12;18/ 1.7        |
| Центральная           | Ø см / кВт | 14.5; 21; 27/ 2.7 |
| Задняя правая         | Ø см / кВт | 16/ 1.5           |
| Передняя правая       | Ø см / кВт | 18/1.8            |
| Варочная плита, всего | кВт        | 8.9               |



| Зоны приготовления    |            |                 |
|-----------------------|------------|-----------------|
| Передняя левая        | Ø см / кВт | 14.5 x 18 / 1.2 |
| Задняя левая          | Ø см / кВт | 14.5;20/ 1.75   |
| Центральная           | Ø см / кВт | 23/ 2.1 (3.2*)  |
| Задняя правая         | Ø см / кВт | 18/1.8          |
| Передняя правая       | Ø см / кВт | 18/1.8          |
| Варочная плита, всего | кВт        | 9.75            |

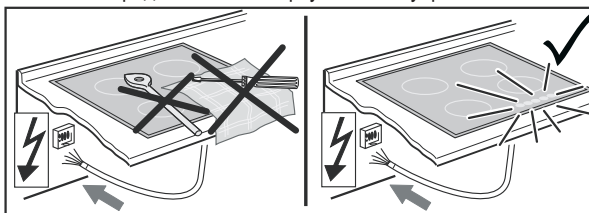


| Зоны приготовления    |            |                           |
|-----------------------|------------|---------------------------|
| Передняя левая        | Ø см / кВт | 12;17.5;21/ 2.3           |
| Задняя левая          | Ø см / кВт | 14.5/1.2                  |
| Задняя центральная    | Ø см / кВт | 17.5 или 17.5 x 26.5/ 2.4 |
| Передняя центральная  | Ø см / кВт | 14.5/1.2                  |
| Правая                | см / кВт   | 32 x 20 / 2.3             |
| Варочная плита, всего | кВт        | 9.4                       |



## 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.