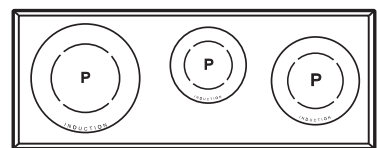
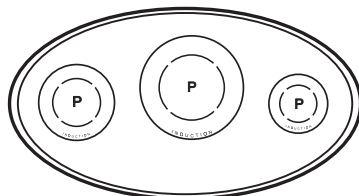
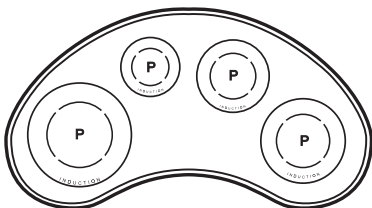


RU

# Инструкции по установке и использованию стеклокерамической индукционной варочной панели



## Утилизация упаковки

Необходимо обеспечить экологически безопасную утилизацию упаковки вашего прибора. Переработка упаковочного материала сохраняет ресурсы и уменьшает количество отходов.

## Утилизация старых приборов



Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что изделие не может утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть доставлено на приемный пункт для переработки электрического и электронного оборудования.

Обеспечение правильной утилизации данного изделия поможет защите окружающей среды и охране здоровья людей, которым будет нанесен ущерб в случае неправильной утилизации данного изделия. Более подробную информацию о переработке данного изделия можно получить в местном городском офисе, службе утилизации бытовых отходов или по месту закупки продуктов.

## Правильное использование

Варочная панель должна использоваться только для приготовления пищи в домашних условиях. Она не может использоваться для любых других целей.

## Информация для пользователя...

Необходимо внимательно прочитать данное руководство прежде, чем использовать прибор. В нем содержится важная информация по безопасности, а также эксплуатации и обслуживанию прибора, чтобы обеспечить его многолетнюю бесперебойную работу.

При обнаружении ошибок в работе прибора в первую очередь необходимо обратиться к разделу "Что делать при возникновении неисправностей". Часто имеется возможность своими силами устранить небольшие неполадки, без вызова специалиста из сервисного центра. Необходимо хранить это руководство в безопасном месте и передать его новым владельцам, чтобы предоставить им полезную информацию и обеспечить их безопасность.

### Инструкции по безопасности..... 19

Подключение и эксплуатация.....	19
Общая информация, касающаяся варочной панели.....	19
Общая информация о допуске к работе с панелью.....	19

### Описание прибора..... 20

### Эксплуатация ..... 21

Варочная панель.....	21
Распознавание кухонной посуды.....	21
Предельное время эксплуатации.....	21
Другие функции.....	21
Защита от перегрева (индукция).....	21
Кухонная посуда для индукционных варочных панелей.....	22
Сокращение энергопотребления.....	22
Настройки мощности.....	22
Индикация остаточного тепла.....	22
Управление с помощью клавиш.....	23
Включение варочной панели и зон приготовления пищи.....	23
Отключение зоны приготовления пищи.....	23
Отключение варочной панели.....	23
Функция остановки.....	24
Блокировка.....	24
Автоматическое отключение (таймер).....	25
Таймер обратного отсчета (таймер для приготовления яиц).....	25
Функция автоматического усиления.....	26
Функция поддержания тепла.....	26
Настройка усиления мощности (зоны приготовления пищи, обозначенные символом P).....	27
Управление мощностью.....	27

### Очистка и обслуживание..... 28

Стеклокерамическая варочная панель.....	28
Специфические загрязнения.....	28

### Что делать при возникновении неисправности ..... 29

### Инструкции по сборке ..... 30

Инструкции по безопасности для фильтров кухонного блока.....	30
Вентиляция.....	30
Установка.....	30
Электрическое подключение.....	32
Технические данные.....	33
Ввод в эксплуатацию.....	33

## Подключение и эксплуатация

- Приборы выполнены согласно соответствующим стандартам безопасности.
- Подключение прибора к сети, а также ремонт и обслуживание прибора может выполняться только квалифицированным электриком в соответствии с действующими стандартами безопасности. Для собственной безопасности необходимо, чтобы никто, кроме квалифицированного электрика, не допускался к установке, обслуживанию или ремонту данного прибора.

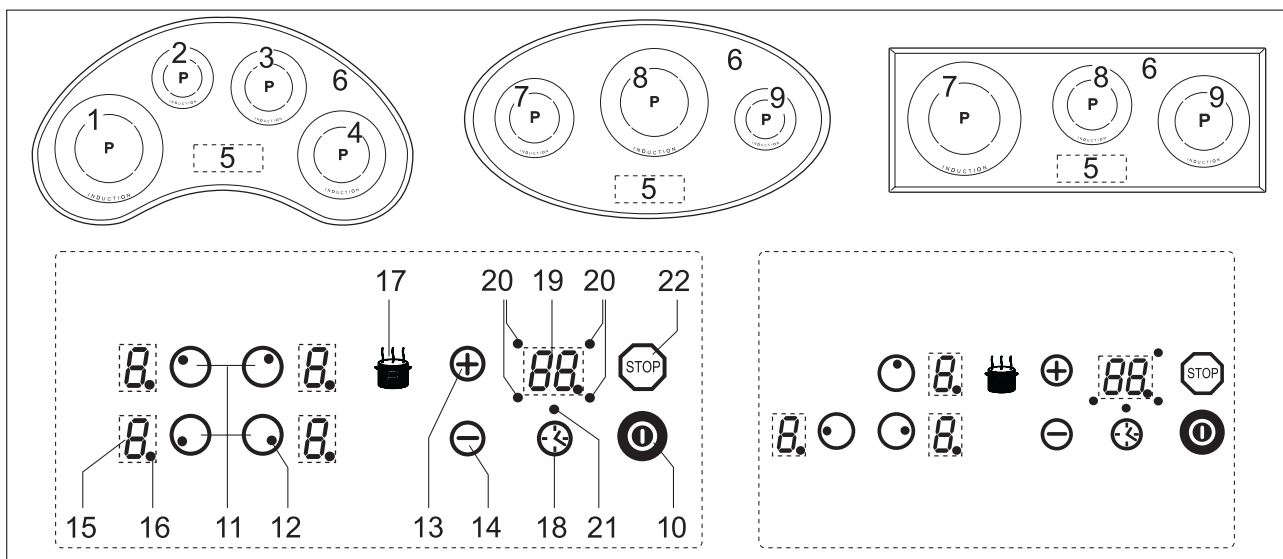
## Общая информация, касающаяся варочной панели

- **Из-за очень быстрого разогрева при высокой настройке мощности (максимальной мощности) запрещается использовать индукционную варочную панель без присмотра!**
- Во время приготовления необходимо обратить внимание на скорость нагрева зон приготовления пищи. Следует избегать полного выкипания кастрюль, поскольку возникает опасность перегрева кастрюль!
- Запрещается устанавливать пустые кастрюли и сковороды на зоны приготовления пищи, которые уже были включены.
- Необходимо соблюдать осторожность при использовании сковородок для тушения, поскольку жидкость при тушении может незаметно выкипеть, что приведет к повреждению посуды и варочной панели, претензии по которым не принимаются.
- Важно выключать зоны приготовления пищи после использования, задействуя при этом соответствующую клавишу минус, а не только устройство распознавания кастрюль.
- Перегретый жир и масло может неожиданно загореться. Необходимо всегда наблюдать за приготовлением пищи, для которой используется жир и масло. Ни при каких обстоятельствах не разрешается гасить загоревшийся жир и масло водой! Необходимо накрыть сковороду крышкой и отключить зону приготовления пищи.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели очень крепкая. Необходимо, однако, избегать падения твердых предметов на стеклокерамическую варочную панель. Острые предметы, падающие на варочную панель, могут расколоть ее.
- Если на стеклокерамической варочной панели появляются сколы, трещины или повреждения любого другого типа, необходимо немедленно отключить прибор. Немедленно извлечь вилку из розетки и обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Если варочная панель не может быть отключена из-за неисправности в сенсорном управлении, необходимо незамедлительно выключить прибор и обратиться в Сервисный центр.
- Необходимо соблюдать осторожность при работе с бытовыми приборами! Подключенные кабели не должны контактировать с горячими зонами приготовления пищи.
- Стеклокерамическая варочная панель не должна использоваться для складывания предметов.

- Запрещается помещать алюминиевую фольгу или пластик на зоны приготовления пищи. Необходимо держать подальше от зоны приготовления пищи любые вещества, которые могут плавиться, например, пластики, пленка и, особенно, сахар и сахаросодержащие продукты. Необходимо использовать специальный стеклянный скребок для незамедлительного удаления любых частиц сахара с керамической варочной панели (пока она еще горячая), чтобы избежать повреждения варочной панели.
- Металлические предметы (кастрюли и сковороды, столовые приборы и т.д.) ни при каких обстоятельствах не должны помещаться на индукционную варочную панель, поскольку она может оказаться горячей. Вы можете обжечься!
- Запрещается помещать горючие, легкоиспаряющиеся или подверженные тепловой деформации предметы непосредственно под варочную панель.
- Металлические предметы, носимые на теле, могут нагреваться в непосредственной близости от индукционной варочной панели. Не намагничиваемые предметы (например, золотые или серебряные кольца) не подвергаются этому воздействию.
- Запрещается использовать зоны приготовления пищи для подогрева неоткрытых консервных банок или упаковок, сделанных из композитных материалов. Подача энергии может привести к их разрыву!
- Необходимо поддерживать чистоту сенсорных клавиш, поскольку прибор может распознать грязь, как контакт с пальцем. Запрещается помещать что-либо (кухонная посуда, чайные полотенца и т.д.) на сенсорные клавиши! Если при приготовлении пищи брызги попадают на сенсорные клавиши, рекомендуется активировать клавиши OFF (выкл.).
- Горячая кухонная посуда не должна закрывать сенсорные клавиши, поскольку это приведет к автоматическому отключению прибора.
- При наличии в квартире животных, которые могут оказаться около варочной панели, необходимо активировать блокировку для защиты от детей.
- Индукционная варочная панель не может использоваться, когда во встроенной духовке происходит копчение.

## Общая информация, касающаяся допуска к работе с панелью

- **Осторожно!**  
Лица, которые не знакомы со встроенной варочной панелью, могут допускаться к ее использованию только под надзором. В особенности важно держать маленьких детей подальше от прибора; ни при каких обстоятельствах не допускается давать им возможность играть с прибором.
- **Внимание!**  
Поверхности нагрева и зоны приготовления пищи нагреваются во время использования. Необходимо постоянно держать подальше маленьких детей.
- Лица с кардиостимуляторами или имплантированными насосами инсулина должны убедиться, что индукционная варочная панель не оказывает воздействия на их имплантаты (частотный диапазон индукционной варочной панели составляет 20-50 кГц).



Наружный дизайн может различаться от указанного на рисунках.

1. Левая передняя индукционная зона приготовления пищи
2. Левая задняя индукционная зона приготовления пищи
3. Правая задняя индукционная зона приготовления пищи
4. Правая передняя индукционная зона приготовления пищи
5. Сенсорная панель управления
6. Стеклокерамическая варочная панель
7. Левая индукционная зона приготовления пищи
8. Центральная индукционная зона приготовления пищи
9. Правая индукционная зона приготовления пищи
10. Клавиша ON (вкл.) / OFF (выкл.)
11. Клавиши выбора зоны приготовления пищи
12. Символ для определения положения зоны приготовления пищи на стеклокерамической варочной панели
13. Клавиша плюс (возрастание)
14. Клавиша минус (уменьшение)
15. Дисплей настройки мощности
16. Точка ожидания (зона приготовления пищи)
17. Клавиша мощности
18. Клавиша выбора таймера
19. Дисплей времени отключения
20. Контрольная лампочка для определения положения зоны приготовления пищи на стеклокерамической варочной панели
21. Лампочка таймера обратного отсчета
22. Клавиша остановки STOP

## Управление варочной панелью с помощью сенсорных клавиш

Стеклокерамическая варочная панель управляется с помощью нажимных сенсорных клавиш. Сенсорные клавиши управляются следующим образом: следует слегка коснуться символа на поверхности стеклокерамической пластины. Звуковой сигнал показывает, когда управление осуществляется правильно. Нажимная сенсорная клавиша в дальнейшем будет обозначаться термином "клавиша".

### Клавиша включения ON / отключения OFF (10)

Эта клавиша используется для включения и отключения всей варочной панели. Фактически, это главный выключатель.

### Клавиши выбора зоны приготовления пищи (11) (например, для левой передней зоны).

Нажатие одной из управляющих клавиш зоны приготовления пищи возможно с выбором зоны приготовления пищи, для чего могут использоваться клавиша плюс  $\oplus$  или клавиша минус  $\ominus$  для настройки уровня приготовления.

### Клавиша минус $\ominus$ (14) / клавиша плюс $\oplus$ (13)

Эти клавиши и используются для настройки уровней приготовления, устройства автоматического отключения и таймера обратного отсчета. Клавиша минус уменьшает настройку, а клавиша плюс увеличивает ее. Настройка может быть отменена при одновременном нажатии обеих клавиш.

### Дисплей настройки мощности (16)

Дисплей настройки мощности показывает настройку мощности, которая была выбрана, либо:

- H.....Остаточное тепло
  - P.....Настройка усиления мощности
  - .....Распознавание кухонной посуды
  - A.....Функция автоматического усиления
  - STOP.....Функция остановки
  - L.....Блокировка для защиты от детей
  - .....Функция поддержания тепла
- Зона приготовления пищи может быть включена, когда горит точка ожидания .

### Клавиша выбора таймера (18)

Для программирования устройства автоматического отключения (таймера) и таймера обратного отсчета.

### Клавиша мощности (17)

Настройкой усиления мощности делает возможной дополнительную мощность для индукционных зон приготовления пищи.

### Клавиша остановки STOP (22)

Функция остановки STOP может использоваться для быстрого прекращения процесса приготовления пищи.

## Варочная панель


Варочная панель оборудована режимом индукционного приготовления пищи. Индукционная катушка под стеклокерамической варочной панелью вырабатывает переменное электромагнитное поле, которое проходит через стеклокерамику и индуцирует тепловыделяющий ток в днище кастрюли.


С индукционной зоны приготовления пищи тепло не передается от нагревательного элемента через кастрюлю к приготавливаемой пище, но необходимое тепло генерируется непосредственно в емкости посредством индукционных токов.

### Преимущества индукционной варочной панели

- Энергосберегающее приготовление пищи за счет прямой передачи энергии на кастрюлю (требуются подходящие кастрюли/сковороды, выполненные из намагничиваемого материала).
- Повышенная безопасность, поскольку энергия передается только тогда, когда кастрюля установлена на варочной панели.
- Высокоэффективная передача энергии между индукционной зоной приготовления пищи и днищем кастрюли.
- Большая скорость нагрева.
- Небольшая опасность пожаров, поскольку зона приготовления пищи нагревается только от днища посуды, любая выкипающая пища не пристает к поверхности.
- Быстрое чувствительное управление энергоснабжением.

## Распознавание кухонной посуды

Если зона приготовления пищи включена, но на ней не установлена кухонная посуда, либо если кухонная посуда слишком маленькая, передачи энергии не происходит. Это отображается миганием дисплея уровня приготовления пищи .

Если подходящая кастрюля или сковорода установлены на зону приготовления пищи, включается настройка мощности, и загорается дисплей настройки мощности. Подача энергии отключается, когда посуду снимают, при этом мигает дисплей настройки мощности .

Если кастрюли и сковороды, помещенные на зону приготовления пищи, имеют маленький размер, а распознавание кухонной посуды включено, тогда питание подается с меньшей мощностью.

### Предельные значения для распознавания кухонной посуды

Диаметр зоны приготовления пищи (мм)	Минимальный диаметр днища кастрюли (мм)
145	90
160	90
180	120
210	135
260	170
280	170

Минимальный диаметр днища кастрюли обозначен внутренним кругом на зоне приготовления пищи в некоторых моделях.

## Предельное время эксплуатации

Варочная панель оснащена автоматической функцией предельного значения времени.

Продолжительность непрерывного использования каждой зоны приготовления пищи зависит от выбранного уровня приготовления пищи (см. таблицу), при условии, что настройка соответствующей зоны приготовления пищи не регулируется во время использования.


Если предельное время эксплуатации было включено, зона приготовления пищи будет отключена, раздастся короткий звуковой сигнал, и на дисплее появляется символ H.


Функция автоматического отключения отменяет предельное значение времени эксплуатации, т.е. зона приготовления пищи только отключается, когда истекает период времени для устройства автоматического отключения (например, возможно автоматическое отключение спустя 99 минут и уровень приготовления пищи 9).

Настройка мощности	Предельное время эксплуатации, ч:мин.
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

## Другие функции

Если одновременно нажаты две или больше сенсорных клавиш (например, если кухонная посуда по ошибке оказалась на сенсорной клавише), не активируется ни одна функция.

Символ  мигает, и раздастся ограниченный по времени непрерывный звуковой сигнал. Через несколько секунд прибор отключается. Необходимо снять предмет, оказавшийся перед сенсорными клавишами.

Чтобы убрать символ , нажать ту же клавишу, либо отключить, а затем включить варочную панель.

## Защита от перегрева (индукция)

Если варочная панель используется на полной мощности в течение длительного периода времени, электроника не может охлаждаться до необходимой степени при комнатной температуре.

Чтобы гарантировать, что в электронике не возникает избыточной температуры, мощность зон приготовления пищи может быть уменьшена автоматически.

Если во время обычного использования варочной панели часто отображается код ошибки E2 при нормальной комнатной температуре, вполне вероятно, что охлаждение недостаточно.

Причиной может служить отсутствие отверстий для охлаждения в кухонной мебели. Может оказаться необходимым проверка установки варочной панели (см. раздел Вентиляция).

## Кухонная посуда для индукционных варочных панелей

Кухонная посуда, используемая для индукционных зон приготовления пищи, должна быть сделана из металла, иметь магнитные свойства и достаточную площадь основания.

**Следует использовать только кастрюли с дном, подходящем для индукции.**

Подходящая кухонная посуда	Неподходящая кухонная посуда
Эмалированные стальные кастрюли с толстым дном	Кастрюли, сделанные из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и терракоты
Чугунные кастрюли с эмалированным дном	
Кастрюли, сделанные из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритной стали и алюминия со специальным дном	

### Как определить пригодность кастрюли:

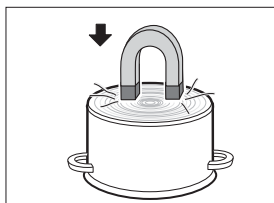
Провести испытание с магнитом, описанное ниже, либо убедиться, что на кастрюле находится символ пригодности для приготовления с помощью индукционного тока.

Тест с магнитом:

Поднести магнит к основанию кухонной посуды. Если возникает притяжение, можно использовать эту посуду с индукционной варочной панелью.

Примечание!

При использовании подходящей кухонной посуды от некоторых изготовителей могут возникать шумы, которые связаны с дизайном этой посуды.



Необходимо соблюдать осторожность при использовании кипячения в кастрюле, поскольку жидкость может незаметно выкипеть, что приведет к повреждению кастрюли и варочной панели, в этом случае претензии не принимаются.

## Сокращение энергопотребления

Далее приводятся несколько полезных советов, чтобы помочь сократить энергопотребление и более эффективно использовать новую варочную панель и посуду.

- Основание кастрюль должно быть такого же размера, как и зона приготовления пищи.
- При покупке кастрюль следует помнить, что обычно на них обозначен диаметр верхней части. Обычно он больше, чем основание кастрюли.
- Сковородки обычно требуют меньшей энергии и времени благодаря наличию давления и тому факту, что они плотно закрыты. Сокращенное время приготовления означает сохранение витаминов.
- Всегда необходимо убедиться, что в сковородке достаточно жидкости, поскольку зона приготовления пищи и сковородка могут быть повреждены в результате перегрева, если сковородка выкипит до конца.
- Необходимо всегда закрывать кухонную посуду соответствующими крышками.
- Следует использовать кастрюлю, подходящую по размеру для количества пищи, которое готовится. Большая кастрюля, которая вряд ли заполнена, потребует большего количества энергии.

## Настройки мощности

Тепловая энергия в зонах приготовления пищи может настраиваться на различные уровни мощности. В таблице приводятся примеры, как использовать каждую настройку.

Настройка	Подходит для
0	Выкл., использование остаточного тепла
	Функция сохранения тепла
1-2	Тушение небольших порций <b>(наименьшее значение)</b>
3	Тушение
4-5	Тушение больших количеств или жарка больших кусков мяса до их полной готовности.
6	Жарка с получением сока
7-8	Жарка
9	Доведение до кипения, обжаривание, жарка
P	Настройка мощности <b>(наибольшее значение)</b>

## Индикация остаточного тепла


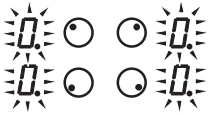
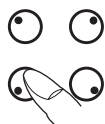
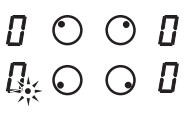

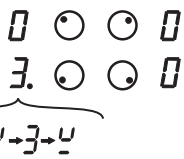

Стеклокерамическая варочная панель оборудована символом H для индикации остаточного тепла.

До тех пор, пока горит символ H после отключения зоны приготовления пищи, остаточное тепло может использоваться для подогрева пищи и сохранения продуктов теплыми.


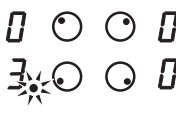






Зона приготовления пищи может оставаться горячей, даже когда символ H больше не горит. Опасность ожогов!

Керамическая варочная панель непосредственно не нагревается при наличии индукционной зоны приготовления пищи; она нагревается только за счет тепла, отраженного от кастрюли.



1.  → 
2.  → 
3.  →   
 $3 \rightarrow 4 \rightarrow 3 \rightarrow 4$
4.  Подходит для индукционного приготовления пищи



5.  → 
- 6a.  → 
- 6b.  → 
- 6c. 
7. 






## Управление с помощью клавиш

Описанное в данном разделе управление предполагает нажатие (выбор) клавиши, за которым должно следовать нажатие следующей клавиши.

Следующую клавишу необходимо нажать в течение 10 секунд, в противном случае выбор будет отменен.





Клавиши плюс и минус должны нажиматься отдельно, либо должны быть нажаты постоянно.

## Включение варочной панели и зон приготовления пищи


1. Нажимать **клавишу включения ON/ отключения OFF**  до тех пор, пока значение настройки мощности не будет показывать 0. Начинает мигать точка ожидания. Устройства управления теперь готовы к использованию.
2. Затем нажать **клавишу выбора зоны приготовления пищи** (например, ) переднюю левую). Загорается точка ожидания выбранной зоны приготовления пищи.
3. Использовать **клавишу плюс**  или **клавишу минус**  зоны приготовления пищи для выбора уровня приготовления. Клавиша плюс активирует настройку мощности 1, клавиша минус – настройку мощности 9.
4. Поместить **металлическую кастрюлю** на зону приготовления пищи. Устройство распознавания кухонной посуды активирует индукционную катушку. Пока металлическая кастрюля не помещена на зону приготовления пищи, на дисплее будет чередоваться настройка уровня мощности и символ . Если кастрюля не помещена на зону приготовления пищи, она отключается спустя 10 минут по соображениям безопасности. Следует обратиться к разделу "Распознавание кухонной посуды".

Повторить операции, описанные в пунктах 2 – 4, чтобы иметь возможность одновременного использования других зон приготовления пищи.

## Отключение зоны приготовления пищи

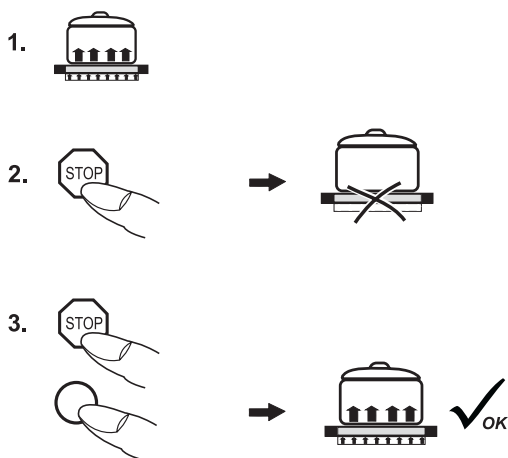
5. Точка ожидания выбранной зоны приготовления пищи должна гореть. Может оказаться необходимым нажать **клавишу выбора зоны приготовления пищи**.
6. а) Нажимать **клавишу минус**  несколько раз до тех пор, пока дисплей настройки мощности не покажет значение 0, либо
  - б) Один раз нажать **клавишу минус**  и **клавишу плюс**  одновременно. Зона приготовления пищи отключается напрямую, не зависимо от степени нагрева, либо
  - в) Нажать **клавишу включения ON/ отключения OFF** . Вся варочная панель будет отключена (все зоны приготовления пищи отключаются).

## Отключение варочной панели

7. Нажать **клавишу включения ON/ отключения OFF** . Варочная панель полностью отключается, независимо от любых настроек.

## Функция остановки

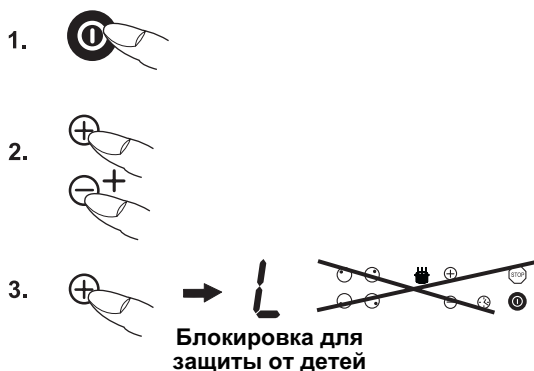
Процесс приготовления пищи будет немедленно прерван при использовании Функции остановки, например, если звенит звонок на входной двери. Функция остановки должна использоваться с целью продолжения приготовления пищи при том же уровне мощности. Если был настроен таймер, его отсчет будет прерван, а затем продолжен. Эта функция доступна только в течение 10 минут по соображениям безопасности. Затем варочная панель будет отключена.



1. Кастрюли и сковородки устанавливаются на зоны приготовления пищи, и настраивается необходимый уровень мощности.
2. Нажать **клавишу остановки STOP** . Вместо ранее выбранных уровней приготовления пищи будут одна за другой отображаться буквы S-T-O-P.
3. Остановка прекращается при первом же нажатии **клавиши остановки STOP** и последующем нажатии **любой другой клавиши** (за исключением клавиши включения ON/отключения OFF). Вторая клавиша должна быть нажата в течение 10 секунд, в противном случае варочная панель отключается.

## Блокировка для защиты от детей

Блокировка для защиты от детей служит для того, чтобы не дать детям возможность включить варочную панель, неважно, случайно или намеренно. Устройства управления заблокированы.



### Включение блокировки для защиты от детей

1. Нажать **клавишу включения ON/отключения OFF** , чтобы включить блокировку для защиты от детей.
2. После этого незамедлительно нажать **клавишу плюс** и одновременно **клавишу минус** .
3. Затем нажать **клавишу плюс** для активации блокировки для защиты от детей. Дисплей настройки мощности будет отображать символ L для блокировки, устройства управления будут недоступны, и варочная панель отключается.

### Отключение блокировки для защиты от детей

4. Нажать **клавишу включения ON/отключения OFF** .
5. После этого незамедлительно нажать **клавишу плюс** и одновременно **клавишу минус** .
6. Затем нажать **клавишу минус** с целью отключения блокировки для защиты от детей. Символ L отключается.

### Отключение блокировки для защиты от детей только для одного приготовления пищи

Это возможно только в том случае, если блокировка для защиты от детей была включена в соответствии с операциями, указанными в пунктах 1-3.

- Нажать **клавишу включения ON/отключения OFF** .
- После этого незамедлительно нажать **клавишу плюс** и одновременно **клавишу минус** .

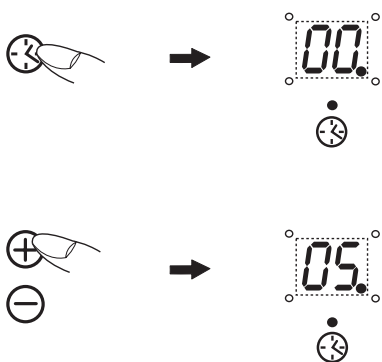
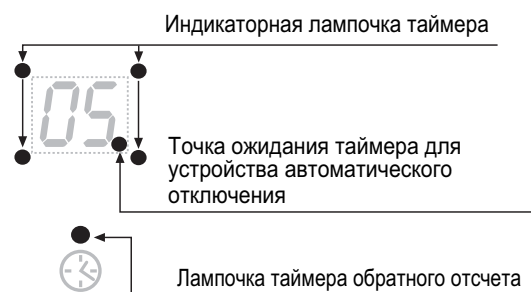
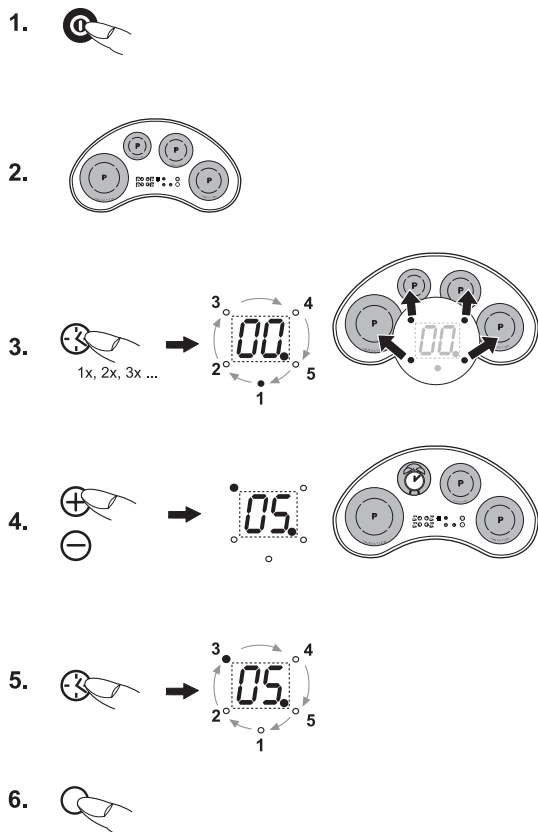
Теперь пользователь может включить зону приготовления пищи (чтобы сделать это, следует выбрать зону приготовления пищи и настроить уровень мощности).

Когда варочная панель отключена, блокировка для защиты от детей будет вновь активирована (включена).

### Примечание

**В случае перебоя в подаче электроэнергии блокировка для защиты от детей будет отменена, т.е. отключена.**





## Автоматическое отключение (таймер)

Устройство автоматического отключения используется для автоматического отключения любой зоны приготовления пищи после истечения оговоренного периода времени. Диапазон времени приготовления может настраиваться от 1 минуты до 99 минут.

1. Включить варочную панель.
2. Включить одну или больше зон приготовления пищи, а затем настроить необходимое значение мощности.
3. Нажать **клавишу выбора таймера** . Загорается точка ожидания таймера. Повторно нажимать клавиши до тех пор, пока не замигает индикаторная лампа таймера необходимой зоны приготовления пищи. Важно: Индикаторные лампы таймера могут мигать, только если зоны приготовления пищи уже были включены (настройка мощности превышает значение 0).
4. После этого следует незамедлительно использовать **клавишу минус** или **клавишу плюс таймера** для настройки времени приготовления пищи в диапазоне от 1 до 99 минут. При нажатии клавиши плюс дисплей переходит на значение 01, а при нажатии клавиши минус дисплей переходит на значение 30. Настройка будет сброшена, если одновременно будут нажаты клавиша плюс и клавиша минус (00).
5. Чтобы настроить устройство автоматического отключения для другой зоны приготовления пищи, следует нажимать **клавишу выбора таймера** до тех пор, пока не замигает индикаторная лампочка таймера для нужной зоны приготовления пищи. После этого использовать **клавишу минус** или **клавишу плюс** для настройки необходимого времени.
6. Зона приготовления пищи отключается, когда истекает выбранный период времени. В течение некоторого времени раздаётся звуковой сигнал, он может быть отключен при нажатии любой клавиши (за исключением клавиши включения оп/отключения off) .

### Примечания

- Для проверки истекшего времени (устройство автоматического отключения) нажимать **клавишу выбора таймера** до тех пор, пока не замигает индикаторная лампочка таймера для нужной зоны приготовления пищи. Отображенная настройка может быть проверена и изменена.
- Отключение функции таймера: Выбрать соответствующую зону приготовления пищи (мигает индикаторная лампочка таймера) и одновременно нажимать клавишу минус и клавишу плюс.

## Таймер обратного отсчета (таймер для приготовления яиц)

- Нажимать **клавишу выбора таймера** до тех пор, пока не замигает лампочка таймера обратного отсчета. Использовать **клавишу минус** или **клавишу плюс** для настройки времени в минутах.
- По истечении времени раздается непродолжительный звуковой сигнал, который может быть отключен путем нажатия любой клавиши (за исключением клавиши включения оп/отключения off) .

### Примечание:

Работа таймера обратного отсчета продолжается, когда отключается индукционная варочная панель. Включить варочную панель с помощью **клавиши включения оп/отключения off** для регулировки времени.



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

## Функция автоматического усиления

Бланшировка выполняется на уровне мощности 9 с помощью функции автоматического усиления.

Через определенный промежуток времени уровень мощности будет автоматически снижен до более низкого значения тушения (от 1 до 8). При использовании функции автоматического усиления должна выбираться только настройка для тушения, на которой будет готовиться пища, поскольку электронный блок автоматически переключается на более низкое значение.

Функция автоматического усиления подходит для блюд, которые изначально были холодными, а затем нагреваются при высокой мощности. Эти блюда не требуют постоянного присмотра при приготовлении (например, кипение мяса для супов).

1. Включить зону приготовления пищи. Точка ожидания выбранной зоны приготовления пищи должна гореть. Может оказаться необходимым нажать **клавишу выбора зоны приготовления пищи**.
2. Выбрать настройку мощности 9. Повторное нажатие **клавиши плюс**  $\oplus$  включает функцию автоматического усиления. Настройка уровня мощности будет попеременно отображать символ A и цифру 9. При наличии индукционного тока символы A и 9 будут отображаться, если кастрюля не была помещена на зону приготовления пищи.
3. После этого незамедлительно использовать **клавишу минус**  $\ominus$  для выбора меньшего значения установки приготовления пищи в диапазоне от 1 до 8. Символ A и выбранная настройка приготовления будут мигать попеременно.
4. Функция автоматического усиления работает согласно программе. Через некоторое время (см. таблицу) процесс приготовления будет продолжен при установке значения для тушения.

Настройка мощности	Время функции автоматического усиления (мин.:с)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

### Примечания

- Когда работает функция автоматического усиления, можно использовать клавишу плюс  $\oplus$  для увеличения настройки мощности приготовления. Нажатие на клавишу минус  $\ominus$  приведет к отключению функции автоматического усиления.
- Если, после активации функции автоматического усиления, уровень мощности был оставлен на значении 9, и не было выбрано никакого более низкого значения тушения, функция автоматического усиления отключается автоматически спустя 10 секунд, а уровень приготовления пищи остается на значении 9.
- Если активируется более высокое значение настройки приготовления пищи или настройки усиления мощности, автоматическая функция усиления может отключиться, если превышен максимальный уровень мощности (см. раздел Управление мощностью).

## Функция сохранения тепла

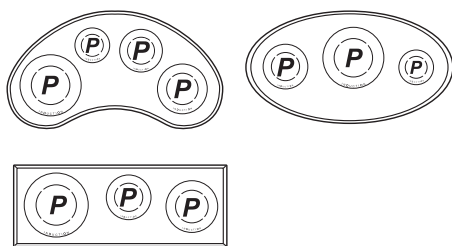
Функция сохранения тепла  $\cup$  позволяет использовать зоны приготовления пищи для поддержания пищи в теплом состоянии. Соответствующая зона приготовления пищи функционирует на низком уровне мощности.

- 1.
2. 

нажать
- 3.

1. Кухонная посуда помещается на зону приготовления пищи и выбирается уровень мощности (например, 3).
2. Удерживать **клавишу минус**  $\ominus$  в нажатом положении для уменьшения настройки мощности (... 3, 2, 1,  $\cup$ ). Остановиться на значении  $\cup$ ; будет активирована функция сохранения тепла.
3. Нажать **клавишу минус**  $\ominus$  один раз для отключения функции (0).

Функция сохранения тепла доступна в течение 120 минут, после чего варочная панель будет отключена.




1. →
2. →
3. →


## Настройка усиления мощности (зоны приготовления пищи, отмеченные символом P)

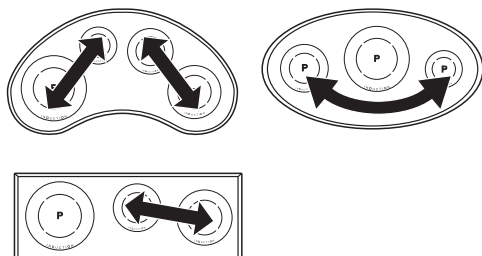
Настройка усиления мощности делает возможной подачу дополнительной мощности к индукционным зонам приготовления пищи. Большое количество воды должно быть очень быстро добавлено к кипящей еде.

Настройка усиления мощности работает в течение 10 минут, после чего уровень мощности автоматически уменьшается до уровня приготовления пищи 9.

1. Зона приготовления пищи должна быть включена. Точка ожидания зоны приготовления пищи должна гореть. Может оказаться необходимым нажать **клавишу выбора зоны приготовления пищи**.
2. Один раз нажать **клавишу мощности** , чтобы активировать настройку усиления мощности. На дисплее мощности отображается символ P.
3. Спустя 10 минут настройка усиления мощности автоматически отключается. Символ P отключается, и уровень мощности понижается до значения 9.

Примечание!

Чтобы отключить настройку усиления мощности, следует нажать **клавишу минус** ⊖ или **клавишу мощности** .



Модули (управление мощностью)

## Управление мощностью

По техническим причинам две зоны приготовления пищи всегда образуют модуль и обладают максимальным уровнем мощности.

Если этот диапазон мощности превышен, когда включен уровень настройки более высокой мощности или функция усиления мощности, система управления мощностью уменьшает настройку мощности соответствующей зоны приготовления пищи в модуле.

Дисплей этой зоны приготовления пищи сначала мигает; затем будет постоянно отображаться максимальная возможная настройка мощности.



- Отключить варочную панель и оставить ее охлаждаться, прежде чем выполнять ее очистку.
- Запрещается очищать стеклокерамическую варочную панель с помощью пароочистителя или аналогичного устройства!
- При очистке необходимо убедиться, что **клавиша включения оп/отключения off** была лишь слегка протерта. В противном случае варочная панель может неожиданно включиться!

## Стеклокерамическая варочная панель

**Важно!** Ни при каких обстоятельствах не разрешается использовать коррозионные моющие средства, такие как грубые обезжириватели, абразивные средства для чистки кастрюль, средства для удаления ржавчины и пятен и т.д.

### Очистка после использования

1. Необходимо всегда очищать всю варочную панель при ее загрязнении. Рекомендуется делать это каждый раз при использовании варочной панели. Следует использовать влажную ткань и небольшое количество моющей жидкости для очистки. После этого следует насухо протереть варочную панель чистой сухой тканью, чтобы убедиться в отсутствии моющего средства на поверхности варочной панели.

### Еженедельная очистка

2. Тщательно очищать всю варочную панель один раз в неделю с помощью коммерческих чистящих средств для стеклокерамики.

Необходимо тщательно следовать инструкциям изготовителя.

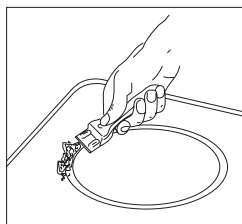
При нанесении чистящее средство покрывает варочную панель защитной пленкой, которая устойчива к воде и грязи. Вся грязь остается на пленке и может быть легко удалена. После этого следует насухо протереть варочную панель чистой тканью. Необходимо убедиться, что чистящее средство не осталось на поверхности варочной панели, поскольку оно будет агрессивно реагировать при нагреве варочной панели и будет изменять ее поверхность.

## Специфические загрязнения

**Сильные загрязнения** и пятна (известковые отложения и блестящие, перламутрового типа пятна) могут быть наилучшим образом удалены, когда варочная панель еще слегка теплая. Использовать коммерческое чистящее средство для очистки варочной панели.

Выполнять очистку в соответствии с указаниями, приведенными в пункте 2.

**Сначала следует намочить прилипшие остатки пищи** с помощью влажной ткани, а затем удалить остатки загрязнения специальным стеклянным скребком для стеклокерамических варочных панелей. После этого вновь очистить варочную панель, как это описано в пункте 2.



**Подгоревший сахар** и расплавленный пластик должны удаляться немедленно, пока они еще горячие, с помощью стеклянного скребка. После этого вновь очистить варочную панель, как это описано в пункте 2.

**Песчинки**, которые могли попасть на варочную панель во время чистки картофеля или мытья салата, могут поцарапать поверхность варочной панели при перемещении кастрюль. Необходимо убедиться, что на варочной панели не осталось песчинок.

**Изменения цвета** варочной панели не оказывают влияния на функционирование и стабильность стеклокерамического материала. Эти изменения цвета не являются изменениями материала, но представляют собой остатки пищи, которые не были удалены, и которые пригорели к поверхности.

**Блестящие пятна** появляются, когда основание кухонной посуды трется о поверхность варочной панели, особенно когда посуда имеет алюминиевое основание, либо были использованы неподходящие чистящие средства. Эти пятна трудно удалимы с помощью стандартных моющих средств. Может потребоваться повторить процесс очистки несколько раз. Со временем эти пятна будут стираться, и появятся темные пятна как результат использования агрессивных моющих средств и неподходящих оснований кастрюль.



Вмешательство в работу и ремонт прибора неквалифицированными лицами являются опасными, поскольку они могут привести к удару электрическим током или короткому замыканию. Запрещается вмешиваться в работу прибора или пытаться отремонтировать прибор; Это может привести к серьезным травмам и повреждению устройства. Необходимо, чтобы эту работу выполнял специалист, например, техник сервисного центра.

### Необходимо обратить внимание

Если прибор неисправен, следует проверить, можно ли устранить проблему самостоятельно, обратившись к данной инструкции по эксплуатации.

**Некоторые проблемы, описанные ниже, можно исправить самостоятельно.**

### Регулярно выходят из строя плавкие предохранители?

- Необходимо обратиться к технику сервисного центра или к электрику!

### Не удается включить варочную панель?

- Вышел ли из строя плавкий предохранитель системы проводки (блок плавких предохранителей) в доме?
- Подключена ли варочная панель к сети?
- Блокированы ли сенсорные клавиши (устройство защиты от детей), т.е. виден ли на дисплее символ L?



- Не закрыты ли сенсорные клавиши частично влажной тканью, жидкостью или металлическим предметом? Это необходимо устранить.
- Используется ли подходящая кухонная посуда? См. раздел “Кухонная посуда для индукционных варочных панелей”.

**Символ L будет мигать, и будет раздаваться непрерывный звуковой сигнал, ограниченный по времени.**

Выкипевшая пища, кухонная посуда и другие предметы приводят к тому, что нажимные сенсорные клавиши управления работают последовательно.

Устранение: очистить поверхность или убрать предмет.

Для удаления символа L нажать ту же клавишу, либо отключить и включить варочную панель.

### Отображается код ошибки E2?

Электронный блок слишком нагрелся. Проверить настройку варочной панели.

Необходимо убедиться в наличии достаточной вентиляции. См. раздел, относящийся к тепловому отключению.

### Отображается код ошибки U400?

Варочная панель была неправильно подключена. Устройства управления отключаются спустя 1 с, и раздается постоянный звуковой сигнал. Подключить прибор к соответствующей подаче питания.

### Отображается код ошибки (ERxx или Ex)?

Прибор обнаружил техническую неисправность. Следует обратиться в службу клиентской поддержки.

### Появился символ кастрюли U?

Зона приготовления пищи была включена, и варочная панель ждет, чтобы на нее поместили подходящую кастрюлю или сковороду (распознавание кухонной посуды). Только когда кастрюля помещена на зону приготовления пищи, происходит подача энергии.

### Символ кастрюли U по-прежнему появляется, даже если кастрюля или сковорода помещены на варочную панель?

Кухонная посуда не подходит для индукционного приготовления, либо кастрюля или сковорода слишком маленькие.

### Используемая кухонная посуда создает звуки?

Это происходит по техническим причинам; индукционной варочной панели и кастрюле ничего не угрожает.

### Продолжает ли работать охлаждающий вентилятор после отключения?

Это нормально, поскольку электронный блок продолжает охлаждаться.

### Варочная панель издает шум (щелкающие или потрескивающие звуки)?

Это является особенностью конструкции и не может быть устранено.

### На варочной панели есть разрывы или трещины?

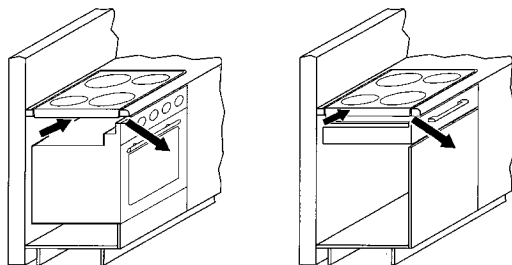
Если на стеклокерамической варочной панели обнаруживаются сколы, трещины или любые другие повреждения, необходимо немедленно отключить прибор. Незамедлительно отсоединить плавкий предохранитель и обратиться в службу клиентской поддержки.

## Инструкции по безопасности для фильтров кухонного блока

- Шпон, клеевые и пластиковые поверхности окружающей мебели должны быть устойчивыми к температуре (>75°C). Если шпон и поверхности не обладают удовлетворительной тепловой устойчивостью, они могут деформироваться.
- Необходимо убедиться, что все соединения, находящиеся под напряжением, безопасно изолированы при установке варочной панели.
- Допускаются заделочные полосы между стеной и столешницей за варочной панелью, которые выполнены из твердой древесины, пока сохраняются минимальные зазоры в соответствии со схемой установки.
- Минимальные зазоры вырезов варочной панели, направленных назад, должны выдерживаться в соответствии со схемой установки.
- Для непосредственной установки рядом с высоким шкафом необходимо обеспечить безопасное расстояние как минимум 40 мм. Боковая поверхность высокого шкафа должна быть покрыта термостойким материалом. В связи с практическими условиями, однако, расстояние должно быть как минимум 300 мм.
- Зазор между варочной панелью и вытяжным колпаком должно быть как минимум таким же большим, как предусмотрено в сборочной инструкции для вытяжки.
- Упаковочные материалы (пластиковая пленка, полиэстер, гвозди и т.д.) необходимо держать вне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциально опасными. Маленькие части могут быть проглочены, и существует опасность удушья, связанная с листами пластмассы.

## Вентиляция

- Должен обеспечиваться зазор между индукционной варочной панелью и кухонной мебелью или встроенными блоками для достаточной вентиляции индукционной варочной панели.
- Если уровень мощности зоны приготовления пищи автоматически возрастает или снижается (см. раздел, касающийся устройства теплового отключения), вполне вероятно, что система охлаждения не справляется. В этом случае рекомендуется, чтобы была открыта задняя стенка нижнего блока кухонной мебели в районе выреза в столешнице, и чтобы передняя поперечина под столешницей была удалена по всей ширине прибора, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.



## Установка

### Важно

- Снять все поперечины под столешницей как минимум в районе выреза в столешнице.
- Избегать создания избыточного тепла снизу, например, от работы духовки, без поперечного потока воздуха от охлаждающего устройства.
- Индукционная варочная панель не может использоваться, когда во встроенной духовке происходит копчение.
- При установке прибора над ящиком важно обеспечить, чтобы в этом ящике не хранились никакие острые предметы, поскольку они могут зацепиться за нижнюю часть варочной панели и помешать ящику открываться и закрываться.
- Если ниже варочной панели вставлена полка, должен быть оставлен зазор как минимум 20 мм до нижней части варочной панели, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию варочной панели.
- Варочная панель не может устанавливаться над холодильниками, морозильными камерами, посудомоечными машинами, стиральными машинами или сушильными агрегатами.
- Для предотвращения опасности, связанной с пожаром, необходимо убедиться в отсутствии каких-либо горючих предметов непосредственно рядом или над варочной панелью, которые могут легко загореться или деформироваться под воздействием тепла.

### Уплотнение варочной панели

Перед установкой необходимо правильно вставить герметизирующий узел, поставляемый вместе с варочной панелью.



- Никакая жидкость не должна проникать между краем варочной панели и столешницей или между варочной панелью и стеной и контактировать с любыми электрическими приборами.
- При установке варочной панели в столешницу с негладким покрытием, например, с керамическим или аналогичным покрытием (плитка и т.п.), уплотнение на варочной панели должно быть снято, и выполнено уплотнение между варочной панелью и столешницей с применением пластиковых уплотнительных материалов (уплотняющий состав).
- **Варочная панель не должна при любых обстоятельствах быть уплотнена силиконовым уплотнителем!** Это сделает невозможным последующий демонтаж варочной панели, не повреждая ее.

### Вырез рабочей поверхности

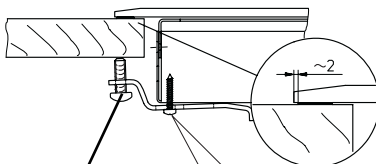
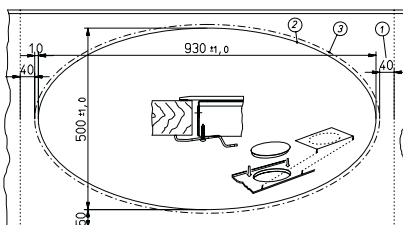
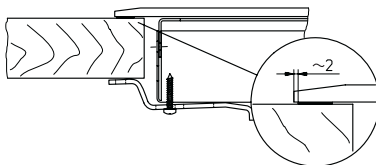
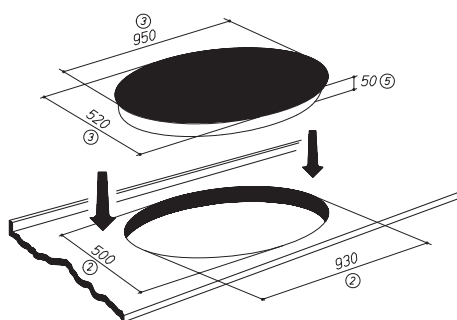
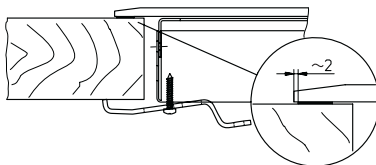
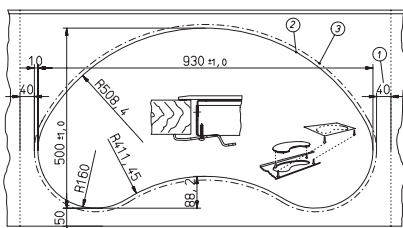
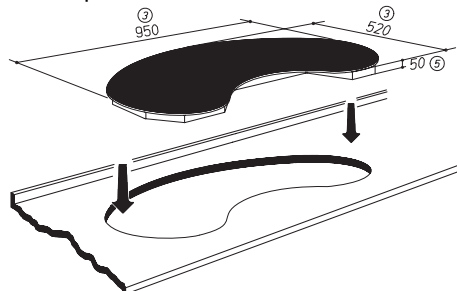
Точно вырезать отверстие в столешнице с помощью хорошей прямой пилы или вырезной машины. Края выреза должны быть уплотнены таким образом, чтобы в них не могла проникнуть никакая влага.

Участок должен быть вырезан в соответствии с указаниями на рисунке.

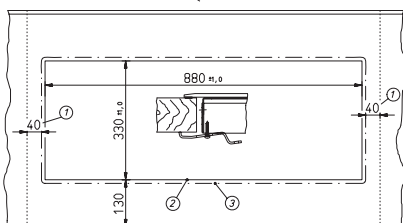
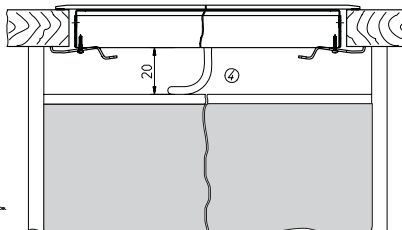
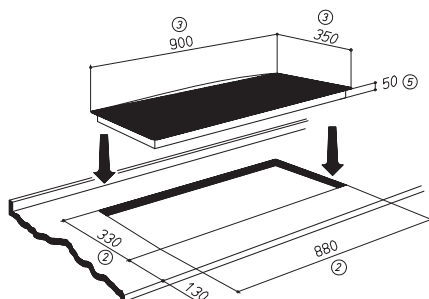
Стеклокерамическая варочная панель должна быть выровнена и заделана впотай. Любой перекокс может привести к раскалыванию стеклянной панели.

Необходимо убедиться, что правильно установлено уплотнение варочной панели.

Размеры в мм



A



## Кронштейн



- Вставить варочную панель и выровнять ее.
- С нижней стороны вставить кронштейны с винтами в отверстиях, обеспечивающих крепление кронштейнов, выровнять кронштейны и плотно привинтить их.
- Затягивать винты только с помощью ручной отвертки; запрещается использовать отвертку с работой от батареи.
- При наличии тонкой столешницы необходимо убедиться, что кронштейны расположены правильно. Для балансировки кронштейна должен использоваться метрически винт (А).

### Важно:

Существует опасность поломки, если варочная панель была перекошена или подвергалась напряжению во время установки!

- ① Минимальное расстояние до близлежащих стен
- ② Размер выреза
- ③ Наружные размеры варочной панели
- ④ Прокладка кабеля по задней стенке
- ⑤ Высота установки

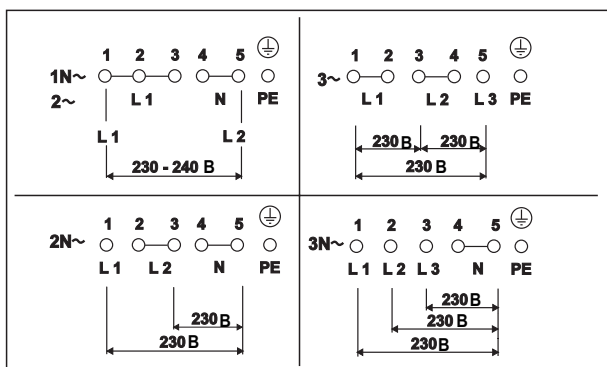
## Электрическое подключение

- Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным электриком, который имеет допуск для выполнения подобной работы!
- Должны строго соблюдаться нормативные положения и спецификации подключений, выданные местной энергетической компанией.
- При подключении прибора необходимо убедиться в наличии устройства, которое позволяет отключить его от сети на всех полюсах с шириной между контактами как минимум 3 мм. Предохранительные выключатели линии, плавкие предохранители или пускатели должны представлять собой подходящие устройства размыкания контура.
- При подключении и ремонте прибора его необходимо отключить от подачи питания с помощью одного из этих устройств.
- Провод заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае повреждения зажима токоведущие провода соединительного кабеля подвергались натяжению прежде, чем провод заземления.
- Любой лишний кабель должен быть убран из монтажного пространства под прибором.
- Необходимо убедиться, что местное сетевое напряжение является равным тому, которое указано на паспортной табличке.
- При монтаже необходимо убедиться в полной защите от случайного контакта.
- Внимание! Неправильное подключение может привести к разрушению блока силовой электроники.

### На заводе-изготовителе не имеется в наличии сетевого кабеля

- Для подключения прибора отвинтить крышку клеммной коробки на нижней стороне прибора для доступа к клеммной колодке. После подключения прибора установить крышку на место и закрепить соединительный кабель кабельным зажимом.
- Соединительный кабель должен быть как минимум H05 RR-F.
- Если удлинительный кабель этого прибора поврежден, он должен быть заменен изготовителем, клиентской службой изготовителя или другим квалифицированным лицом во избежание опасности.

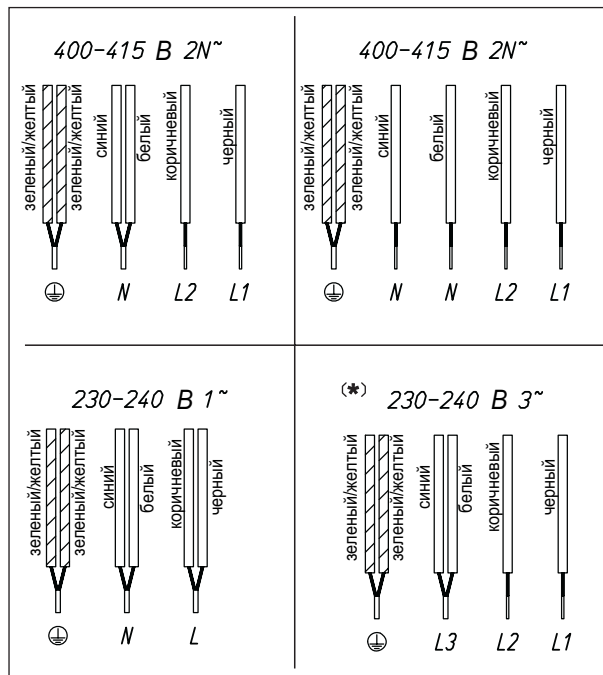
### Электрические подключения



### Сетевой кабель имеется в наличии на заводе-изготовителе

- Варочная панель была оборудована на заводе-изготовителе специальным соединительным кабелем, устойчивым к температуре.
- Подключение к источнику питания должно выполняться в соответствии с принципиальной схемой, если только соединительный кабель уже не оснащен разъемом.
- В случае повреждения изготовителем или его службой клиентской поддержки в обязательном порядке производится замена установленного соединительного кабеля специальным соединительным кабелем.

### Электрические подключения

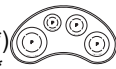


\* Внимание! Специальный блок питания **220 - 240 В 3~ !** (для подаваемого напряжения 220 - 240 В / 127 - 139 В !)



## Технические данные

<b>Размеры варочной панели</b> Высота/ширина/глубина. . . . мм	50 x 950 x 520
<b>Зоны приготовления пищи</b>	
передняя левая ..... Ø см / кВт	26/ 2,4 (3,2)*
задняя левая ..... Ø см / кВт	14,5/ 1,4 (1,8)*
задняя правая..... Ø см / кВт	18/ 1,85 (2,5)*
передняя правая ..... Ø см / кВт	21/ 2,3 (3,2)*
Варочная панель, целиком .... кВт	7,4
<b>Подача питания</b>	
Сетевое напряжение.....	400-415 В 2N~, 50-60 Гц
Номинальное напряжение компонентов .....	230 – 240 В



\* Мощность при активации функции усиления мощности

## Ввод в эксплуатацию

Как только варочная панель была установлена, и была обеспечена подача питания (подключено сетевое напряжение), выполняется автоматическое тестирование устройств управления и выполняется индикация информации для службы клиентской поддержки.

Следует быстро протереть поверхность варочной панели губкой, смоченной мыльной водой, а затем вытереть ее насухо чистой тканью.

<b>Размеры варочной панели</b> Высота/ширина/глубина. . . . мм	50 x 950 x 520
<b>Зоны приготовления пищи</b>	
левая..... Ø см / кВт	21/ 2,3 (3,2)*
центральная ..... Ø см / кВт	28/ 2,4 (3,7)*
правая..... Ø см / кВт	16/ 1,4 (1,8)*
Варочная панель, целиком .... кВт	7,4
<b>Подача питания</b>	
Сетевое напряжение.....	400-415 В 2N~, 50-60 Гц
Номинальное напряжение компонентов .....	230 – 240 В



\* Мощность при активации функции усиления мощности

<b>Размеры варочной панели</b> Высота/ширина/глубина. . . . мм	50 x 900 x 350
<b>Зоны приготовления пищи</b>	
левая..... Ø см / кВт	26/ 2,4 (3,2)*
центральная ..... Ø см / кВт	18/ 1,85 (2,5)*
правая..... Ø см / кВт	21/ 2,3 (3,2)*
Варочная панель, целиком .... кВт	6,9
<b>Подача питания</b>	
Сетевое напряжение.....	400-415 В 2N~, 50-60 Гц
Номинальное напряжение компонентов .....	230 – 240 В



\* Мощность при активации функции усиления мощности