
pl	Instrukcja obsługi	3 - 28
cs	Návod k použití	29 - 53
ru	Правила пользования	54 - 79
hu	Használati utasítás	80 - 104

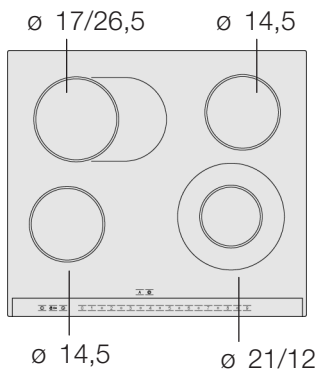
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás

PKN6..N..



9000270065

PKN6..N..



$\varnothing = \text{cm}$

Содержание

Правила техники безопасности	56
Правила техники безопасности при обращении с прибором	56
Причины повреждений	58
Охрана окружающей среды	59
Правильная утилизация упаковки	59
Рекомендации по экономии электроэнергии	59
Знакомство с прибором	60
Панель управления	60
Конфорки	61
Индикатор остаточного тепла	61
Настройка варочной панели	62
Включение и выключение варочной панели	62
Регулировка конфорок	63
Таблица приготовления	64
Электроника контроля закипания	66
Регулировка электроники контроля закипания	66
Таблица приготовления для электроники контроля закипания	66
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	68
Блокировка для безопасности детей	69
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	69
Автоматическая блокировка для безопасности детей	69

Содержание

Таймер	70
Автоматическое отключение конфорок	70
Автоматический таймер	71
Бытовой таймер	72
Автоматическое ограничение времени	73
Защита при вытирании	73
Базовые установки	74
Изменение базовых установок	75
Очистка и уход	76
Стеклокерамика	76
Чистка панели управления	77
Устранение неисправностей	78
Сервисная служба	79

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений не подключайте прибор.

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор в случае, если

- их физическое или психическое состояние
- или же отсутствие необходимых знаний и опыта

не позволяет им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания! Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняется. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания! Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током! В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

Опасность ожога! Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Шершавое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму.

Это может вызвать повреждения.

Соль, сахар и песок

Крупницы соли, сахара и песка могут стать причиной появления царапин на стеклокерамике. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Использование неподходящих чистящих средств и сильно изношенной посуды может стать причиной изменения цвета и появления металлического блеска.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для вашей варочной панели.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки



Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: Изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5 - 10 минут до истечения времени.

Знакомство с прибором

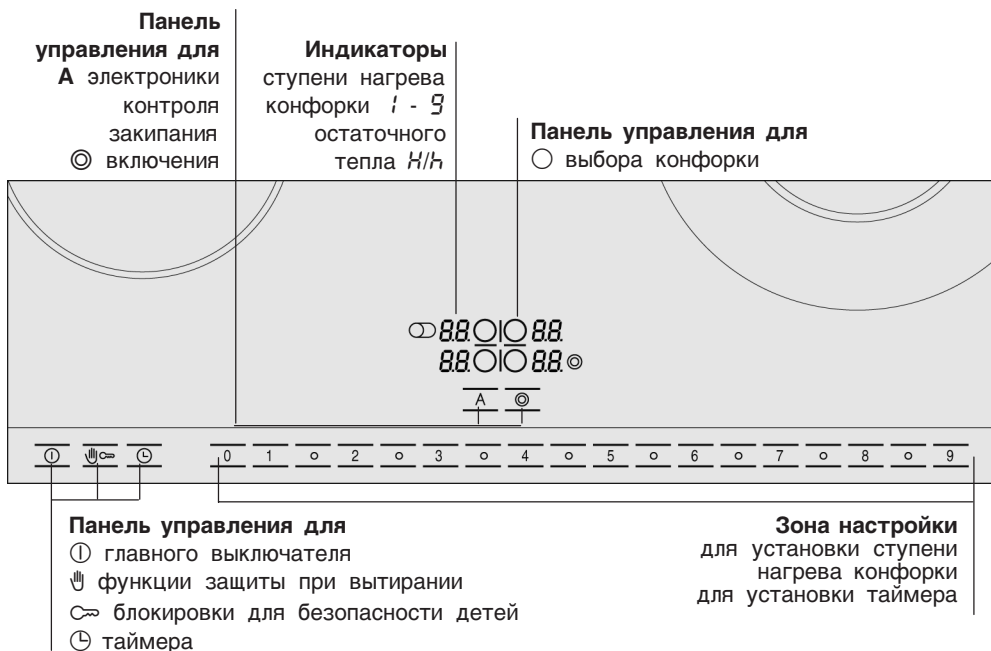
Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления

Ваша панель управления оснащена пьезотехникой. Лёгким нажатием коснитесь символа на металлической планке.

Указание

Искривление металлической планки или удары по ней, например кастрюлей, могут привести к нарушению функций.



Панель управления

Если прикоснуться к символу, активизируется соответствующая функция.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
<input type="radio"/> Одноконтурная конфорка	
<input checked="" type="radio"/> Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу
<input type="radio"/> Зона нагрева для жаровни	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу

При подключении конфорок загорается соответствующий индикатор.
При включении конфорки автоматически выбирается последняя установка.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ *H*, это означает что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на *h*. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: Прикоснитесь к символу ①. Загораются индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок ○. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: Удерживайте палец на символе ①, пока индикатор над главным выключателем и индикаторы конфорок ○ не погаснут. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указание

Варочная панель автоматически выключается примерно через 15 секунд после выключения всех конфорок.

Регулировка конфорок

Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

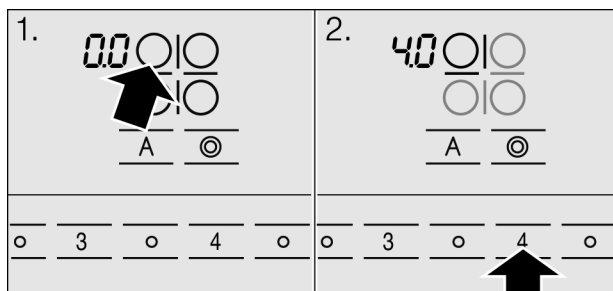
Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, В зоне настроек она обозначена символом о.

Установка степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ○, чтобы выбрать конфорку.
На индикаторе конфорки загорается 0.0 и символ ○ для выбора конфорки.
2. Установите в зоне настроек необходимые степени нагрева конфорки.



Изменение степени нагрева конфорки:

Выберите конфорку и установите требуемую степень слабого нагрева в зоне настроек.

Выключение конфорки:

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настроек.

Указание

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Используйте для варки ступени нагрева конфорки 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Расплавление		
Шоколад, глазурь, сливочное масло, мед,	1-2	-
Желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густые супы (например, чечевичная похлебка)	1-2	-
Молоко**	1.5-2.5	-
Варёные сосиски**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.5-3.5	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.5-3.5	10-15 мин
Доведение до готовности, варка без доведения до кипения		
Кнедлики, клецки	4.5-5.5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, "Бермез", голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном количестве воды)	2-3	15-30 мин
Рисовая каша на молоке	1.5-2.5	25-35 мин
Картофель "в мундире"	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макаронны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.5-4.5	15-60 мин
Овощи	2.5-3.5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.5-4.5	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.5-3.5	50-60 мин
Жарение		
Шницели в панировке или без нее	6-7	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.5-4.5	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (150-200 г на порцию в 1-2 л растительного масла*)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	
Крокеты	7-8	
Мясные тефтели	7-8	
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	5-6	
Овощи, грибы в панировке или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

Электроника контроля закипания

Электроника контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную степень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной степени слабого нагрева.

Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 30 секунд после включения конфорки:

1. Выберите требуемую степень слабого нагрева для конфорки.
2. Коснитесь символа **Я**.

Активируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно появляются символ **Я** и выбранная степень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только степень слабого нагрева.

Таблица приготовления для электроники контроля закипания

Для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания, Вы можете узнать из следующих таблиц.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления в минутах
Разогревание			
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	500 мл-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
Разогревание и поддержание в горячем состоянии			
Густые супы (например, чечевичная похлебка)	400-800 г	A 1-2	-
Размораживание и разогревание			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2.5-3.5	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	A 2.5-3.5	20-30 мин
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
Варка			
Рис (в двойном количестве воды)	125-250 г	A 2-3	20-35 мин
Картофель в мундире в 1-3 стаканах воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель в 1-3 стаканах воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи в 1-3 стаканах воды	500 г-1 кг	A 2.5-3.5	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки в 1-3 стаканах воды	500 г-1 кг	A 4.5-5.5	
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100 мин
Жарение			
Шницели натуральные или в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты натуральные или в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	1-2	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	200–300 г	A 6-7	8-12 мин
Блинчики		A 6-7	непрерывное жарение

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.



- При использовании больших конфорок наливайте в посуду ок. 3 стаканов воды, а маленьких - ок. 2 стаканов воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).


Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: Удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Символ  будет гореть в течение 4 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: Удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе "Базовые установки".

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Для автоматического выключения конфорок
- В качестве обычного бытового таймера.

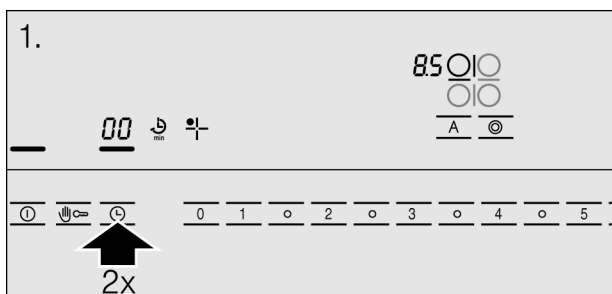
Автоматическое отключение конфорок

Установка времени приготовления

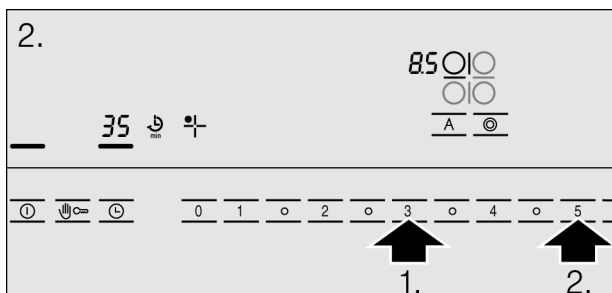
Вы можете установить время работы выбранной конфорки. По истечении времени конфорка автоматически выключается.

Нужно выбрать и установить конфорку.

1. Прикоснитесь к символу ⌚ 2 раза.
Загорается индикатор 🔥 выбранной конфорки.
Появляется символ ⌚ и загорается индикатор таймера 00.






2. В следующие 5 секунд установите в зоне настроек необходимое время приготовления.





Начинается отсчет времени. Если время устанавливается одновременно для нескольких конфорок, Вы можете вывести каждое значение времени на дисплей. Для этого выберите соответствующую конфорку.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется . Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется . Прикоснитесь к символу . Индикаторы гаснут, а сигнал выключается.

Изменение или отмена времени работы

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу  2 раза. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на .

Указание

Максимальная продолжительность, которая может быть установлена, составляет 99 минут.



Автоматический таймер

С помощью этой функции Вы можете выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе "Базовые установки".

Указания

Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу  2 раза. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на .

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.

Установка

1. Прикоснитесь к символу ☹: загорается индикатор ⚠ бытового таймера. На индикаторе таймера появляется 00.
2. Установите в зоне настроек необходимые ступени нагрева конфорки.

Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера появляется 00. Индикатор ⚠ бытового таймера загорится ярким светом. Индикация гаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикоснитесь к символу ☹: загорается индикатор ⚠ бытового таймера. Установите требуемое время в зоне настройки.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.


Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки появляется *F8*.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включенной варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого Вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

Указание

Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Базовые установки


Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для Вас.

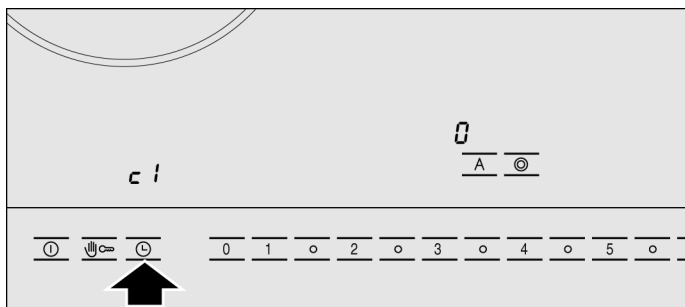
Индикация	Функция
<i>c 1</i>	Автоматическая блокировка для безопасности детей <i>0</i> Выключено.* <i>1</i> Включено.
<i>c 2</i>	Звуковые сигналы <i>0</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. <i>1</i> Включен только сигнал сообщения об ошибке. <i>2</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
<i>c 5</i>	Автоматический таймер <i>0</i> Выключен.* <i>1-99</i> Установленное время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются.
<i>c 6</i>	Продолжительность сигнала истечения времени таймера <i>1</i> 10 секунд.* <i>2</i> 30 секунд. <i>3</i> 1 минута.
<i>c 7</i>	Подключение конфорок <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено. <i>2</i> Последняя установка перед выключением конфорки.*
<i>c 9</i>	Время выбора конфорки <i>0</i> Не ограничено: Последнюю выбранную конфорку можно настраивать в любое время, не выбирая её заново.* <i>1</i> Ограничено: После выбора конфорки можно делать настройки в течение 5 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбирать конфорку.
<i>c 0</i>	Восстановление базовых установок <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено.

* Базовая установка


Изменение базовых установок

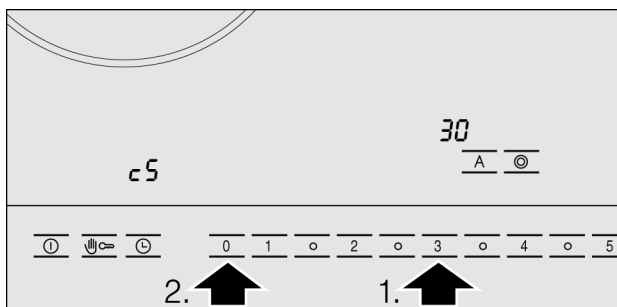
Варочная панель должна быть выключена.


1. Включите варочную панель.
2. В следующие 10 секунд символ  удерживайте нажатым не менее 4 секунд.



На левом дисплее появляется *c i*, а на правом - *0*.

3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите в зоне настроек необходимые параметры.



5. Символ  удерживайте нажатым не менее 4 секунд.

Установка активизирована.

Выключение

Чтобы покинуть базовую установку, необходимо выключить варочную панель с помощью главного выключателя и снова установить.

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы получите через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Очистка

Каждый раз после приготовления пищи не забудьте протереть варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке на упаковке.

Никогда не используйте:

- средство для мытья посуды
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Скребок для стеклянных поверхностей

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте лезвие.
2. Очистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не очищайте стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие очень острое. Опасность пореза.
Закрывайте лезвие после каждого использования.
Заменяйте поврежденное лезвие.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Чистка панели управления

Используйте для очистки только теплый мыльный раствор.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Для чистки также не подходит скребок для стеклянных поверхностей. Можно повредить панель управления.

Также не используйте лимонный сок и уксус для очистки панели, так как это может привести к потере блеска.

Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Дисплей	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
<i>E</i> мигает	Металлическая планка была погнута или получила удар.	Немного подождите и выполните установку заново.
<i>E_r</i> + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F2</i>	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
<i>F4</i>	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
<i>F8</i>	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.
<i>F9</i>	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на неё

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

de Montageanweisung

en Installation Instructions

fr Manuel de montage

it Istruzione per l'installazione

nl Installatievoorschrift

da Montagevejledning

pt Instruções de montagem

es Instrucciones de Montaje

el Οδηγίες εγκατάστασης

no Monteringsanvisning

sv Monteringsanvisning

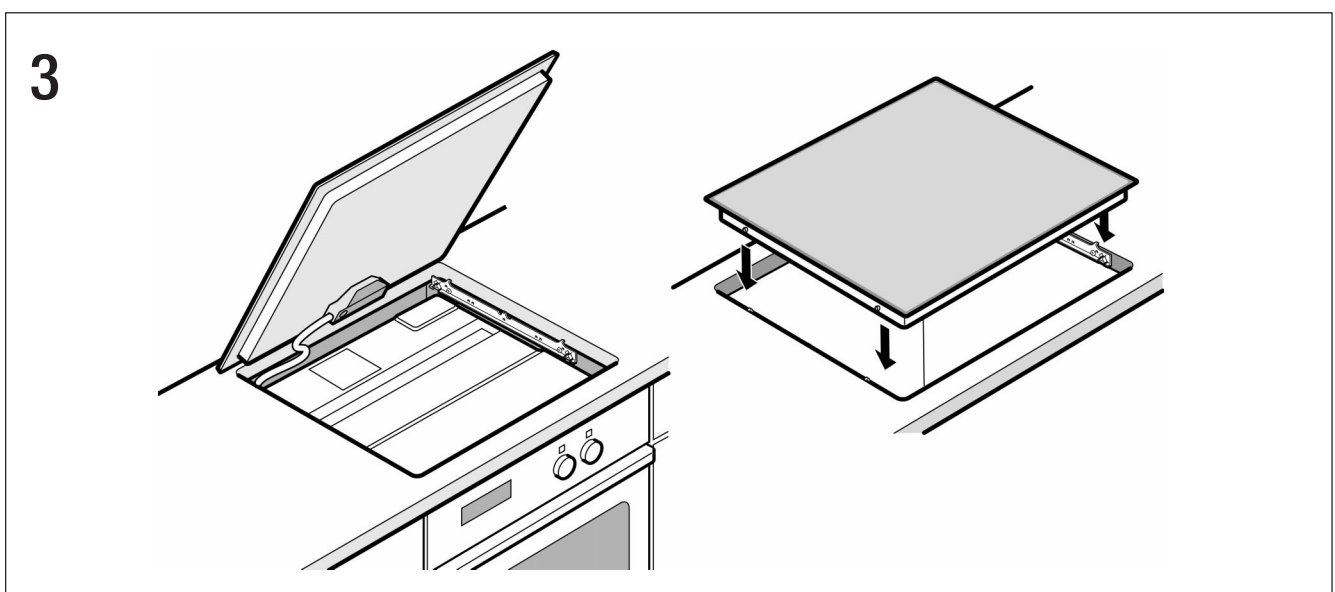
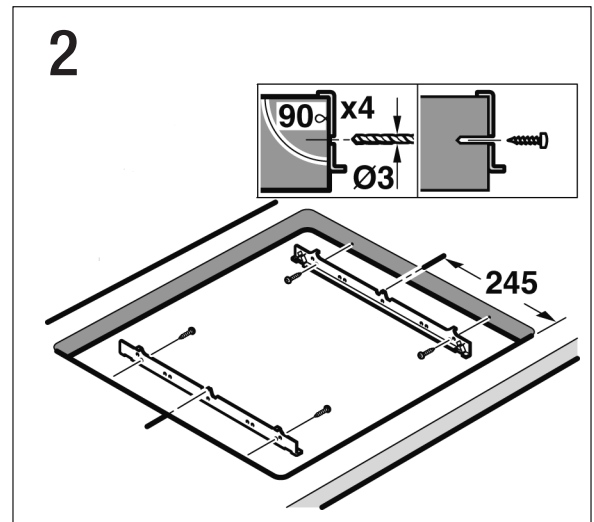
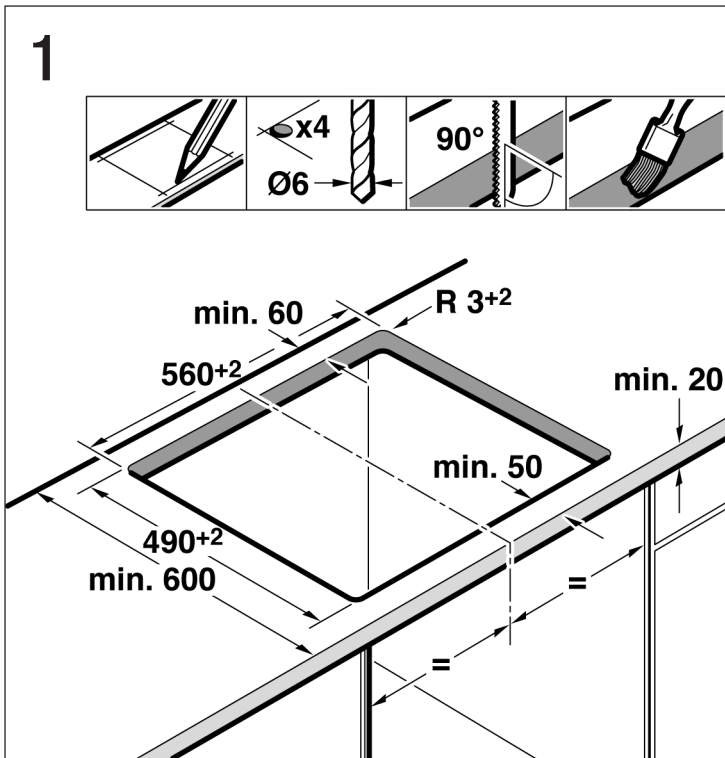
fi Asennusohjeet

ru Инструкция по монтажу

cs Montážní návod

pl Instrukcja montażu

tr Montaj Talimatları



На что следует обратить внимание

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной Инструкции по монтажу. Повреждения из-за неправильного подключения не подлежат гарантийному ремонту. За повреждения, вызванные неправильной сборкой, ответственность несет сборщик.

Прибор соответствует классу защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.

При установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Под варочной панелью запрещается устанавливать холодильные и морозильные камеры, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и встраиваемые стиральные машины.

Если после монтажа нижняя сторона соприкасается с варочной панелью, необходимо установить промежуточную полку. Расстояние до самой нижней точки варочной панели или разъемов для подключения к сети, должно составлять минимум 10 мм. Подходящую промежуточную полку можно приобрести как спецпринадлежность в специализированной торговой сети.

Рабочая поверхность должна быть неподвижной, плоской и горизонтальной.

Подготовка мебели - Рис. 1

После выполнения вырезов следует удалить опилки.

Встроенная мебель должна выдерживать температуру до 90 °C.

Минимальное расстояние от выреза до боковых стенок: 70 мм.

Загерметизируйте стыки термостойким герметиком во избежание разбухания под воздействием влаги.

Установка направляющих - Рис. 2

Устранение

У рабочих поверхностей, облицованных кафельной плиткой, использовать для крепления нижние отверстия. При рабочих поверхностях из гранита или мрамора:

Вставить дюбели или втулки под винты крепления или наклеить направляющие. Для этого используйте термостойкий клей, пригодный для склеивания металла с камнем.

Установка и подсоединение варочной панели - рис. 3

■ Напряжение см. на типовой табличке.

■ Перед включением проверьте правильность подключения.

■ Для приборов с трехжильным сетевым проводом:

Провода сетевого жгута необходимо подсоединять в соответствии с цветовой маркировкой:

Желто-зеленый	заземляющий провод ⊕
Синий	(ноль) нулевой провод
Коричневый	(фаза) фазовый провод

При замене проводов:

Пользоваться только схемой подключения, указанной на приборе.

■ Для приборов без сетевого провода: Подключение должно только производиться в соответствии со схемой. При необходимости установите прилагающиеся медные перемычки.

При подключении 3N~ клемма 1 не задействуется. Вы можете использовать ее для установки и подключения других приборов.

■ Сетевой провод: Тип H05 VV-F или выше.

Желто-зеленая жила заземляющего провода со стороны прибора должна быть на 10 мм длиннее остальных жил.

■ При монтаже следите за тем, чтобы кабели не перегибались и не попадали на острые края предметов.

■ Если в нижние шкафы встроен духовой шкаф, кабель до розетки следует выводить через задний левый угол.

У рабочей поверхности, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Снятие варочной панели

Выключите прибор.

Надавите на варочную панель снизу и снимите ее.

Je nutné dodržet tyto pokyny

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Bezpečné používání je zaručeno pouze při odborné montáži podle pokynů v tomto návodu k montáži. Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku. Za škody způsobené neodbornou montáží ručí montážní firma.

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen s ochranným vodičem.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Pod varnou desku se nesmí zabudovávat ledničky, mrazáky, myčky nádobí, pečicí trouby bez odvětrání ani vestavné pračky.

Pokud jsou po montáži volně přístupné části spodní strany varné desky, je třeba namontovat záklop. Vzdálenost od nejhlubšího bodu síťové přípojky, resp. varné desky, musí činit min. 10 mm. Vhodný záklop lze jako příslušenství obdržet ve specializované prodejně.

Pracovní deska musí být stabilní, rovná a vodorovná.

Příprava nábytku - obrázek 1

Po vyřezávání odstraňte piliny.

Vestavný nábytek musí být tepelně odolný do 90 °C.

Minimální vzdálenost výřezu od postranních stěn: 70 mm.

Řezné plochy žáruvzdorně zabezpečte, aby působením vlhkosti nedocházelo k nabobtnání.

Přípevnění upevňovacích lišt s drážkou - obrázek 2

Upozornění:

U obkládaných pracovních desek používejte spodní otvory pro šrouby. U pracovních desek ze žuly nebo mramoru:

K upevnění šrouby zavrtejte hmoždinky nebo zdičky pro upevňovací šrouby, popř. nalepte lišty s drážkou. K tomu použijte tepelně odolné lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu na kámen.

Zasazení a připojení varné desky - obrázek 3

■ Napětí viz typový štítek.

■ Před uvedením do provozu zkontrolujte připojení.

■ U spotřebičů se třížilovou síťovou přípojkou:

Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

zeleno-žlutá	ochranný vodič ⊕
modrá	nulový vodič
hnědá	fáze (krajní vodič)

Při výměně vedení:

Zapojení provádějte pouze podle schématu zapojení na spotřebiči.