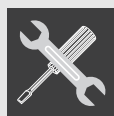


1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	180
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	182
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ .....	184
3.1 Наша забота об окружающей среде .....	184
3.2 Ваша забота об окружающей среде .....	184
4. ЗНАКОМЬТЕСЬ ВАШИМ ПРИБОРОМ .....	185
4.1 Расположение зон приготовления .....	185
4.2 Узнавание кастрюли .....	185
4.3 Кастрюли для применения при индукционной варке .....	186
4.4 Ограничение длительности приготовления .....	186
4.5 Защита от перегрева варочной поверхности .....	186
4.6 Советы по экономии электроэнергии .....	187
4.7 Уровень мощности .....	187
5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ .....	188
5.1 Общие меры предосторожности и рекомендации .....	188
5.2 Панель управления .....	188
5.3 Включение/выключение панели .....	188
5.4 Включение зоны готовки .....	189
5.5 Выключение варочной зоны .....	189
5.6 Остаточное тепло .....	189
5.7 Функция Мощность (power) .....	189
5.8 Таймер .....	189
5.9 Таймер автоматического выключения зоны приготовления .....	190
5.10 Блокирование команд .....	191
5.11 Управление мощностью .....	191
5.12 Варочная таблица .....	192
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	193
6.1 Чистка стеклокерамической панели .....	193
6.2 Еженедельная чистка .....	193
7. КАКИЕ-ТО НЕПОЛАДКИ? .....	194
8. УСТАНОВКА .....	195
8.1 Указания по безопасности по установке кухонного гарнитура .....	195
8.2 Врезка и вставка рабочей поверхности .....	195
8.3 Встраивание .....	197
8.4 Вентиляция .....	198
8.5 Прокладка варочной панели .....	198
8.6 Крепление скобами .....	198
8.7 Подключение к электропитанию .....	199



**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:** содержат советы по использованию, описание команд и правил очистки и технического обслуживания аппарата.



**ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА:** предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата.



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭТО РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ АППАРАТА. НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИЕ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, В НЕМ СОДЕРЖАЩИЕСЯ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАНЕЛЬ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ **ДИРЕКТИВАМ ЕС**. ЭЛЕКТРОПРИБОР ИЗГОТОВЛЕН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛНОСТЬЮ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



НЕ ЗАГОРАЖИВАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



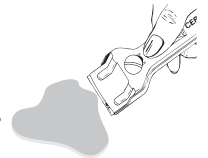
ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, НОМЕРОМ ПАСПОРТА И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДИМОМ МЕСТЕ ПОД ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ ПРИБОРА. КОПИЯ ТАБЛИЧКИ ИМЕЕТСЯ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ: РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ИДЕНТИФИКАЦИОННУЮ ТАБЛИЧКУ НА ЗАДНЕЙ СТРАНИЦЕ ОБЛОЖКИ. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.**



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА.



СТАРАТЬСЯ НЕ ПРОСЫПАТЬ САХАР ИЛИ СЛАДКИЕ СМЕСИ НА ПАНЕЛЬ В ТЕЧЕНИЕ ВАРКИ ИЛИ СТАВИТЬ МАТЕРИАЛЫ ИЛИ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ (ПЛАСТМАССА ИЛИ АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА); ЕСЛИ ТАКОЕ СЛУЧИТСЯ, ТО ВО ИЗБЕЖАНИЕ УХУШЕНИЯ СОСТОЯНИЯ ПОВЕРХНОСТИ, НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ НАГРЕВ И ПРОЧИСТИТЬ СКРЕБКОМ ИЗ КОМПЛЕКТА, В ТО ВРЕМЯ КК ПЛИТКА ЕЩЕ ТЕПЛАЯ. **В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЧИЩЕНА НЕМЕДЛЕННО, СУЩЕСТВУЕТ РИСК ОБРАЗОВАНИЯ НАЛЕТОВ, КОТОРЫЕ НЕВОЗМОЖНО УДАЛИТЬ ПОСЛЕ ОСТЫВАНИЯ ПАНЕЛИ.**



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ. СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ.



СТАРАТЬСЯ НЕ ПРОЛИВАТЬ НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ КИСЛОТНЫЕ ВЕЩЕСТВА, ТАКИЕ КАК ЛИМОННЫЙ СОК ИЛИ УКСУС.



**НЕ СТАВЬТЕ** НА ПОДСТАВКУ ДЛЯ ПОСУДЫ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ И НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ ДНОМ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



## Общие меры предосторожности

RU



УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ КНОПКИ СЕНСОРА БЫЛИ ВСЕГДА ЧИСТЫМИ, ТАК КАК АППАРАТ МОЖЕТ ПРИНЯТЬ ПЯТНА ЗАГРЯЗНЕНИЙ ЗА НАЖАТЫЙ ЦИФРОВОЙ КОНТАКТ. НЕ КЛАСТЬ НИКАКИХ ПРЕДМЕТОВ (КАСТРЮЛИ, КУХОННЫЕ ПОЛОТЕНЦА И Т.П.) НА СЕНСОРЫ! ЕСЛИ ПЕРЕЛИВШИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПОПАДУТ НА КНОПКИ СЕНСОРА, РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫКЛЮЧИТЬ АППАРАТ.



ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫКЛЮЧИТЬ НЕМЕДЛЕННО ЗОНУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ НА СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КНОПКУ, А НЕ ТОЛЬКО ПОСРЕДСТВОМ УЗНАВАНИЯ КАСТРЮЛЬ.



КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ НЕ ДОЛЖНЫ ПОКРЫВАТЬ КНОПКИ СЕНСОРОВ, ПРИБОР МОЖЕТ ДЕЗАКТИВИРОВАТЬСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ.



В ПРИСУТСТВИИ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ, КОТОРЫЕ В СОСТОЯНИИ ДОСТИЧЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, АКТИВИРОВАТЬ КНОПКУ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ.



НЕ СТАВИТЬ КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ НА ВКЛЮЧЕННЫЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.



НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ, ЕСЛИ ОНА НАХОДИТСЯ В ПРОЦЕССЕ ИСПОЛНЕНИЯ ПИРОЛИЗА.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования неоригинальных частей.



## 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИЗУЧИТЬ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ ДОЛЖНЫ ОТКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИКЕ И ДАННЫЕ САМОЙ СЕТИ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ ПРИБОР НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО КРАТКОЕ ИСПЫТАНИЕ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ЛЮБЫХ НЕПОЛАДКАХ ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.**



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО СВЯЗАТЬСЯ СО СЛУЖБой ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ЕГО ЗАМЕНЫ.



ЗАЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИБОРА ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОВЫШАЕТСЯ В ЗОНЕ КОНТАКТА С КАСТРЮЛЯМИ. БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И НЕ КАСАЙТЕСЬ ПОВЕРХНОСТИ ПАНЕЛИ.



АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫМИ ЛЮДЬМИ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТАМ ПОДХОДИТЬ БЛИЗКО ИЛИ ИГРАТЬ С НИМ.



**ВНИМАНИЕ:** НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ДЕТЬМИ, ПОСКОЛЬКУ ТЯЖЕЛО ОПРЕДЕЛИТЬ УКАЗАНИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗОНЫ ВАРКИ СОХРАНЯЮТ СИЛЬНЫЙ ЖАР В ТЕЧЕНИЕ НЕКОТОРОГО ПЕРИОДА ВРЕМЕНИ, ХОТЯ ОНИ ВЫКЛЮЧЕНЫ.

СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ КАСАЛИСЬ ПЛИТЫ.



ЕСЛИ БУДУТ ОБРАЗОВАВАТЬСЯ РАСТРЕСКИВАНИЯ И ТРЕЩИНЫ, ИЛИ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ РАСКОЛЕТСЯ, НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЕ АППАРАТ. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ И СВЯЗАТЬСЯ С СЕРВИСНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБой.



НОСИТЕЛИ ЭЛЕКТРОКАРДИОСТИМУЛЯТОРА ИЛИ ПОДОБНЫХ ППРИБОРОВ ДОЛЖНЫ УДОСТОВЕРИТЬСЯ, ЧТО ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ИХ РИБОРОВ НЕ БУДЕТ ПОВРЕЖДЕНО ИНДУКТИВНЫМ ПОЛЕМ, ЧЬЯ ЧАСТОТА НАХОДИТСЯ В ДИАПАЗОНЕ 20-50 КГЦ.



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



## Общие меры предосторожности

RU



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО. РЕМОНТ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬСЯ **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ** ИЛИ В **АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНОМ ЦЕНТРЕ**.



В СООТВЕТСТВИИ С ПРАВИЛАМИ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ, ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ С ЭЛЕКТРОМАГНЕТИЧЕСКОЙ ИНДУКЦИЕЙ ПРИНАДЛЕЖИТ К ГРУППЕ 2 И КЛАССУ В (EN 55011).



НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВКЛЮЧЕННУЮ ИНДУКЦИОННУЮ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ.



БЫТЬ ВНИМАТЕЛЬНЫМИ ПРИ БЫСТРОМ НАГРЕВАНИИ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ИЗБЕГАТЬ НАГРЕВАНИЯ ПУСТЫХ КАСТРЮЛЬ. ОПАСНОСТЬ ПЕРЕГРЕВА.



ЖИРЫ И МАСЛА ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ МОГУТ ЗАГОРЕТЬСЯ. ПОМИМО ЭТОГО, РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ УДАЛЯТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, СОДЕРЖАЩЕЙ МАСЛА ИЛИ ЖИРЫ. В СЛУЧАЕ ЗАГОРАНИЯ МАСЕЛ ИЛИ ЖИРОВ НИКОГДА НЕ ГАСИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ. НАКРЫТЬ КАСТРЮЛЮ КРЫШКОЙ И ВЫКЛЮЧИТЬ ЗОНУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ ОБЛАДАЕТ БОЛЬШОЙ СОПРОТИВЛЯЕМОСТЬЮ УДАРАМ И ТОЛЧКАМ. НО НЕОБХОДИМО ИЗБЕГАТЬ ПАДЕНИЯ ЖЕСТКИХ ПРЕДМЕТОВ НА ПОВЕРХНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, ТАК КАК, ЕСЛИ ОНИ БУДУТ ОСТРЫЕ, ТО МОГУТ ПРИВЕСТИ К ЕЕ РАСКОЛУ.



ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК ОПОРНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.



ЕСЛИ ПО ПРИЧИНЕ ДЕФЕКТА В КОМАНДАХ УПРАВЛЕНИЯ СЕНСОРАМИ НЕВОЗМОЖНО ВЫКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ, ОТКЛЮЧИТЕ НЕМЕДЛЕННО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ И СВЯЖИТЕСЬ С ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБой ПОДДЕРЖКИ.



ПРОЯВЛЯТЬ ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ. ПРОВОДА ПОДКЛЮЧЕНИЯ НЕ ДОЖНЫ ВСТУПАТЬ В КОНТАКТ С ГОРЯЧИМИ ЗОНАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



НЕ КЛАСТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ, ТАКИЕ КАК ПОСУДА ИЛИ ПРИБОРЫ НА ПОВЕРХНОСТЬ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ПЕРЕГРЕВАТЬСЯ. ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ.



НИКОГДА НЕ ПОМЕЩАТЬ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ, ЛЕГКО ВЗРЫВЧАТЫЕ ИЛИ ДЕФОРМИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ.



БЫТЬ ПРЕДЕЛЬНО ОСТОРОЖНЫМИ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ В НЕПОСРЕДСТВЕННОМ КОНТАКТЕ С ТЕЛО. ОНИ МОГУТ ПЕРЕГРЕТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ, ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ. С НЕНАМАГНИЧИВАЮЩИМИСЯ ПРЕДМЕТАМИ, КАК НАПРИМЕР, ЗОЛОТЫЕ ИЛИ СЕРЕБРЯНЫЕ КОЛЬЦА, ЭТОЙ ОПАСНОСТИ **НЕ СУЩЕСТВУЕТ**.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКРЫТЫЕ КОНСЕРВЫ ИЛИ ЕМКОСТИ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВНУТРИ КОНСЕРВНЫХ ЕМКОСТЕЙ МОГУТ СОЗДАВАТЬСЯ ИЗБЫТОЧНЫЕ ДАВЛЕНИЯ, СОЗДАВАЯ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования неоригинальных частей.



### 3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

#### 3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии с Директивами 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС, касающимися уменьшения использования опасных веществ электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутого контейнера для мусора, нанесенный на аппаратуру, указывает, что изделие по окончании срока его эксплуатации должно быть переработано отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов, способствует избеганию негативного влияния на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

#### 3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам в этом, принимая необходимые меры по правильной переработке упаковки. Информацию о сборе, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части без присмотра. Они могут стать источником опасности душения детей, в частности, пластиковые мешочки.

Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

**Внимание:** следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.



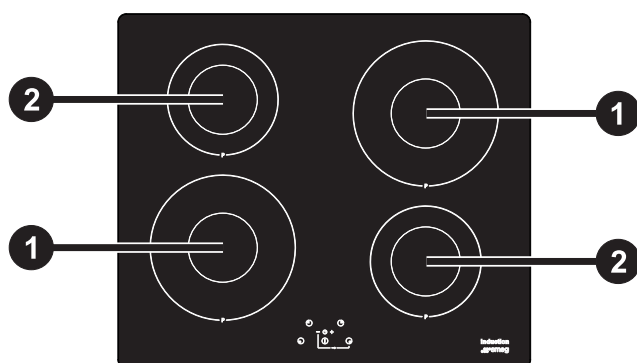
## 4. ЗНАКОМЬТЕСЬ ВАШИМ ПРИБОРОМ

Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости индукционных токов.

Преимущества индукционной варочной панели

- приготовление с экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо иметь специальную посуду из немагнитных материалов) в соответствии с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- повышенная эффективность передачи энергии от зоны индукционного приготовления на основании кастрюли.
- высокая скорость нагревания.
- пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

### 4.1 Расположение зон приготовления



Зона	Внешний диаметр (мм)	Максимальная потребляемая мощность (Вт) *	Потребляемая мощность в функции power (Вт) *
1	200	2300	3000
2	160	1300	1400

\*мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от использованной посуды или от выбранных установок параметров.

### 4.2 Узнавание кастрюли

В случае, если в зоне приготовления не имеется ни одной кастрюли, или кастрюля очень маленькая, не передается никакой энергии. Если в зоне приготовления имеется подходящая кастрюля, система узнавания выявляет ее присутствие и зажигает панель на установленный уровень мощности. Передача энергии прерывается также тогда, когда кастрюля удаляется из зоны приготовления (на дисплее появится символ ). В случае, если активируется функция узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль и сковородок, поставленных в зоне приготовления, будет передаваться только необходимая энергия.

**Пределы узнавания кастрюли:** Минимальный диаметр основания кастрюли указан внутренней окружностью варочной зоны. При меньшем диаметре кастрюли может не произойти ее обнаружения, а значит индуктор не будет активирован.





### 4.3 Кастрюли для применения при индукционной варке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.




Пользоваться только кастрюлями с подходящим дном для индукционных конфорок.

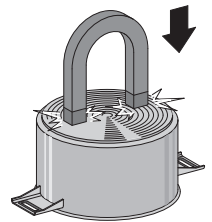
#### Подходящие емкости

- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

#### Неподходящие емкости

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита возможно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.




Пользоваться исключительно емкостями с идеально ровным дном. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до препятствия обнаружения кастрюли на плите.

### 4.4 Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы.

Если не изменяются установки зоны приготовления, долгота максимального функционирования каждой отдельно зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда активируется устройство по ограничению долготы работы, зона варки выключается, издается короткий сигнал, и, если она горячая, на дисплее визуализируется символ .

Автоматическое выключение, в любом случае, имеет преимущество по сравнению с ограничительным устройством; зона приготовления выключается только по завершению времени, установленного для автоматического выключения.

Установленный уровень мощности	Максимальный срок готовки в часах
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 

### 4.5 Защита от перегрева варочной поверхности

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.

Во время нормального пользования варочной панелью при нормальных температурах окружающей среды должна достаточно часто визуализироваться аббревиатура E2, что означает недостаточное охлаждение. Причины можно искать в недостаточных отверстиях для охлаждения или из-за нехватки соответствующего экранирования. При необходимости протестировать установку.





## 4.6 Советы по экономии электроэнергии

Далее даем вам некоторые советы по пользованию варочной панелью наиболее эффективным и экономичным способом.

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны варки.
- Во время покупки кастрюли проверить, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как он почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирать кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но полуполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.

## 4.7 Уровень мощности

Мощность в зоне варки может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит для
0	Положение ВЫКЛ./OFF.
1 - 2	Приготовление пищи при его уменьшенных количествах ( <b>минимальная мощность</b> )
3 - 4	Приготовление
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, зажаривание крупных кусков пищи
7 - 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривать
P	Зажаривать / Подрумянивать, варить ( <b>максимальная мощность</b> )



## 5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЮ

### 5.1 Общие меры предосторожности и рекомендации



При первом подключении к электрической сети автоматически выполняется проверка функционирования и все индикаторные лампы загораются на несколько секунд.



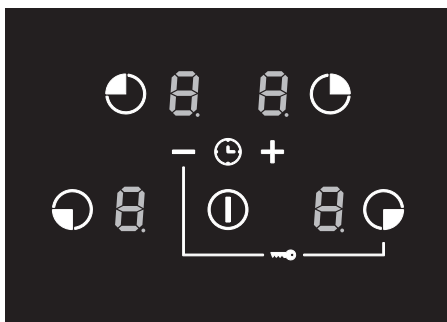
После использования выключите использовавшуюся конфорку с помощью команд, описанных в данном пункте "5.5 Выключение варочной зоны". Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.



Не прислонять металлические предметы, такие как посуда или приборы, на поверхность индукционной варочной панели, так как они могут перегреваться; опасность ожогов.

### 5.2 Панель управления

Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. Пользование индукционной варочной панелью происходит посредством кнопок сенсора Touch-Control. Прикоснуться слегка к символу поверхности из стеклокерамики. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.



**Кнопка ON/OFF:** посредством этой кнопки возможно включать и выключать варочную зону.



**Кнопка увеличения уровня мощности:** увеличивает уровень мощности или время приготовления.



**Кнопка уменьшения уровня мощности:** уменьшает уровень мощности или время приготовления.



**Кнопка выбора зоны:** задняя левая.



**Кнопка выбора зоны:** задняя правая.





**Кнопка выбора зоны:** передняя левая.



**Кнопка выбора зоны:** передняя правая

### 5.3 Включение/выключение панели



Для активации панели необходимо держать нажатой кнопку On/Off  по крайней мере, в течение 1 секунды; для дезактивации держать нажатой кнопку  по крайней мере, в течение 2 секунд.




Если после включения варочной панели в течение нескольких секунд не выбирается уровень мощности, варочная панель автоматически выключается.




## 5.4 Включение зоны готовки

После включения варочной панели, выбрать желаемую зону варки посредством подходящих кнопок выбора зоны (например, задняя правая варочная зона). Посредством кнопок  и  можно выбрать мощность приготовления от 1 до 9 и P, или установить функцию power смотреть “5.7 Функция Мощность (power)”.


## 5.5 Выключение варочной зоны

После выбора варочной зоны, которую Вы хотите выключить посредством кнопок выбора зоны, чтобы ее деактивировать необходимо вернуть на уровень 0 (ноль) величину посредством кнопки .



Для одновременного выключения всех зон держать нажатой кнопку On/Off  по крайней мере, в течение 2 секунд.

## 5.6 Остаточное тепло




После выключения зоны приготовления, если зона еще горячая, на дисплее будет визуализироваться символ . Когда температура понизится ниже 60°C, символ не будет больше визуализироваться.




Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания остаточного тепла. После использования зоны приготовления сохраняют сильный жар в течение некоторого периода времени, хотя они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

## 5.7 Функция Мощность (power)

Посредством этой функции можно пользоваться максимальной распределяемой мощностью на варочной поверхности.

После включения желаемой зоны варки и после достижения уровня мощности 9 , нажмите на кнопку  и на дисплее будет визуализирован символ .

Чтобы деактивировать функцию мощность (power), нажмите на кнопку .








Только на передней левой варочной панели и на задней правой варочной панели: Функция мощность (power) остается активной в течение 10 минут, после которых уровень мощности автоматически понижается до уровня 9.

## 5.8 Таймер

Посредством этой функции можно программировать таймер, который выдаст звуковой сигнал в конце установленного времени (с 1 до 99 минут).

### 5.8.1 Установка таймера

После включения варочной панели, одновременно нажать кнопки  и , и будет появляться надпись . Установить желаемое время приготовления посредством кнопок  и  (держат нажатыми кнопки для более быстрого продвижения). Будут визуализированы мигающие точки, чтобы указать подсчет.



Пользование таймером не прекращает функционирование всех варочных зон, но только предупреждает пользователя, когда прошло установленное время.




Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.



### 5.8.2 Конец установленного времени

В конце установленного времени, пользователь будет предупрежден посредством звуковых сигналов, выдающихся от варочной панели. Чтобы прекратить данные сигналы, необходимо нажать на любую кнопку.

### 5.8.3 Отключение таймера




Чтобы деактивировать таймер во время подсчета необходимо обнулить его величину посредством кнопки . Таймер деактивируется когда на дисплее появляется надпись









## 5.9 Таймер автоматического выключения зоны приготовления

Посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой зоны приготовления в конце определенного периода времени (с 1 до 99 минут).

### 5.9.1 Установка времени приготовления

Если зона приготовления не выбрана, нажать одновременно на кнопки  и , и будет появляться надпись . (см. "5.8 Таймер").

Снова нажать на кнопки  и , (если по крайней мере одна варочная зона) активна, будет появляться световая точка, указывающая на зону, на которой установлен таймер. Сейчас возможно выбрать время для автоматического выключения посредством кнопок  и  (держат нажатыми кнопки для быстрого продвижения), или выбрать другую плиту посредством кнопок  и .



Если таймер активируется без никакой варочной зоны не активной, он будет работать как раньше описанный таймер, смотреть "5.8 Таймер".

### 5.9.2 Изменить установленное время

Одновременно нажать на кнопки  и , до того, как под дисплеем появится световая точка, указывающая на зону, для которой Вы хотите поменять установленное время. Раз Вы выбрали желаемую зону, посредством кнопок  и  Вы можете и поменять предустановленное время.

### 5.9.3 Конец установленного времени

В конце установленного времени, пользователь будет предупрежден посредством звуковых сигналов, выдающихся от варочной панели. Чтобы прекратить данные сигналы, необходимо нажать на любую кнопку.






## 5.10 Блокирование команд


Блокирование команд - это устройство, позволяющее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования им.



Эта функция не может быть включена, если варочные зоны активны.

### 5.10.1 Активирование блокирования команд




После включения панели смотреть “5.3 Включение/выключение панели”, нажать на кнопки  и  одновременно и после звукового сигнала подтверждения нажать на кнопку .

Управления теперь заблокированы и будет появляться надпись  на дисплеях.



Отсутствие напряжения ведет к дезактивации блокировки управлений.

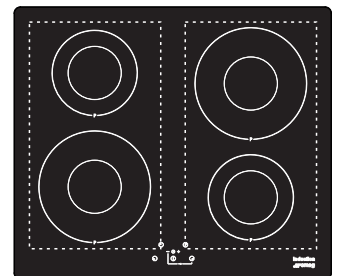
### 5.10.2 Отключение блокирования команд

Одновременно нажать на кнопки  и , после звукового сигнала подтверждения, нажать на кнопку .

## 5.11 Управление мощностью

Для оптимизации энергопотребления группы, образованные из двух конфорок (см. рисунок сбоку), не могут выделять больше определенной максимальной мощности.

Электронная плата ограничит максимальный уровень мощности, что можно выбрать во второй подключенной зоне.



Подключить все зоны одновременно невозможно.



Приоритет в управлении мощностью отдан первой настроенной зоне.



По причинам, связанным с управлением мощностью, если была активирована передняя левая варочная плита, невозможно будет активировать заднюю правую плиту или наоборот.



## 5.12 Варочная таблица

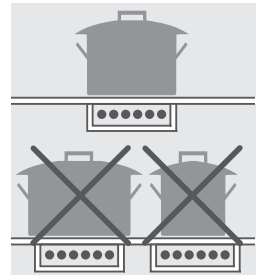
В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

ВЫСТАВЛЕННЫЙ УРОВЕНЬ	ТИП БЛЮДА
1 - 2	Для разогрева блюда, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для приготовления жестких и жидких блюд, кипячения воды, размораживания продуктов глубокой заморозки, приготовления яичницы из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд, различных степеней готовности.
5 - 7	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и так далее.
8 - 9	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичницы и так далее.
P	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения.

Для получения оптимальной отдачи и экономии потребления энергии необходимо использовать только посуду, предназначенную для электрической зоны варочной панели:

- Дно посуды должно быть очень толстым и совершенно плоским; кроме того, дно и сама варочная панель должны быть чистыми и сухими.
- Запрещается использовать кастрюли из чугуна или посуду с неровным дном, так как они могут поцарапать варочную поверхность.

Диаметр дна посуды должен быть равен диаметру круга конфорки; если они не совпадают, это приведет к избыточному потреблению энергии.





## 6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ




Перед каждой такой операцией необходимо отключить электропитание прибора.



Не используйте для чистки прибора струю пара.

### 6.1 Чистка стеклокерамической панели



Варочная поверхность из стеклокерамики должна регулярно чиститься, желательно после каждого пользования ею, когда символ  исчезнет со всех дисплеев.

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после варки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели.

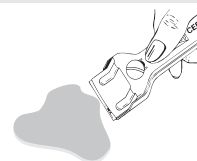
Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).

**Крупинки песка**, которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Следовательно, немедленно удалить возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.

**Хроматические изменения** не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившихся, остатках.

Могут образоваться **блестящие поверхности**, исходящие от трения дна кастрюль, особым образом, из алюминия, и использования неподходящих жидких моющих средств. Достаточно трудно удалять их обычными продуктами для чистки. Может стать необходимым повторение чистки несколько раз. Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели и может способствовать образованию темных пятен.



### 6.2 Еженедельная чистка

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пенку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушить поверхность сухой тряпкой. Обращать внимание на то, чтобы не оставалось остатков моющего средств на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.





## 7. КАКИЕ-ТО НЕПОЛАДКИ?

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Панель не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Панель не подключена или общий выключатель не включен.</li> <li>- Происходит прерывание электрического соединения</li> <li>- Сработал плавкий предохранитель или терромагнитный выключатель домашней системы.</li> <li>- Заблокированы кнопки сенсора (безопасность детей).</li> <li>- Кнопки частично закрыты влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом.</li> <li>- Были использованы неподходящие кастрюли.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Включить общий выключатель</li> <li>- Проверить наличие питания от электросети.</li> <li>- Заменить плавкий предохранитель или терромагнитный выключатель домашней системы.</li> <li>- Разблокировать кнопки сенсора (безопасность детей).</li> <li>- Устранить препятствие.</li> <li>- См. главу "Кастрюли для применения при индукционной варке".</li> </ul>
Результаты приготовления не удовлетворительны.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Температура слишком высокая или слишком низкая.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Посмотреть в руководстве по приготовлению, какой должна быть температура.</li> </ul>
Панель дымит.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Панель грязная.</li> <li>- Продукт вывалился/вытек из посуды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Очистить панель после окончания приготовления. Дать остыть перед чисткой.</li> <li>- Использовать кастрюлю более крупного размера.</li> </ul>
Указан код ошибки E2 и слышен временно ограниченный звуковой сигнал.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приведение в действие кнопок Touch-Control было вызвано падением пищи на варочную панель с кастрюль или с иных предметов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прочистить поверхность или удалить предмет.</li> </ul>
Визуализируется код ошибки E1 - E3 - E4 - E5 - E6 - E7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Имеется технический дефект.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Свяжитесь с сервисной технической службой.</li> </ul>
Плавкие предохранители или терромагнитный выключатель домашней установки сработали одновременно.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Свяжитесь с сервисной технической службой или с электриком.</li> </ul>
Используемые кастрюли издают звуки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нет опасности для варочной поверхности или для кастрюли.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Это нормально для определенных типов кастрюль.</li> </ul>
Вентилятор охлаждения продолжает работать также после выключения варочной панели.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Это нормально, так как электроника должна охлаждаться.</li> </ul>	
Слышатся звуки, похожие на хруст или щелчок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Это происходит по техническим причинам и этого нельзя избежать.</li> </ul>	
Имеются поломки или трещины на варочной поверхности		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Если будут образовываться растрескивания и трещины, или варочная поверхность из стеклокерамики расколется, необходимо немедленно выключить аппарат. Отключить электропитание и связаться с сервисной технической службой.</li> </ul>

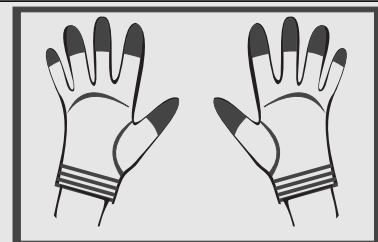
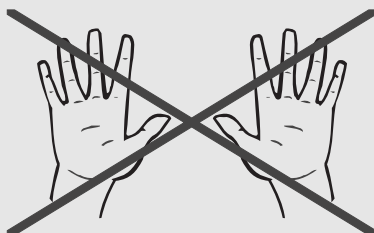


## 8. УСТАНОВКА

### 8.1 Указания по безопасности по установке кухонного гарнитура



ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ЗАПАСТИСЬ СРЕДСТВАМИ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ.



Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (>90°C). Если недостаточно термостойкие, могут деформироваться с течением времени.

Минимальное расстояние для соблюдения между втягивающей вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны в инструкциях по монтажу самой втягивающей вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочего стола на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

### 8.2 Врезка и вставка рабочей поверхности



Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.

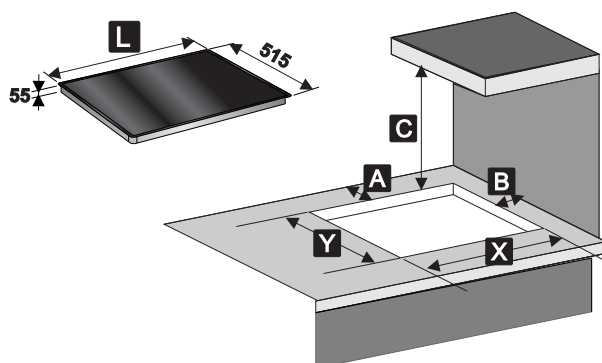
Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупноразмерные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны быть жаростойкими (Т 90°C).

Вырежьте в поверхности столешницы проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее **A**.

Данный прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения минимального расстояния **B**, показанного на рисунке, во избежание их повреждения в случае перегрева.

Удостоверьтесь, что расстояние от варочной панели до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, не менее **B**.

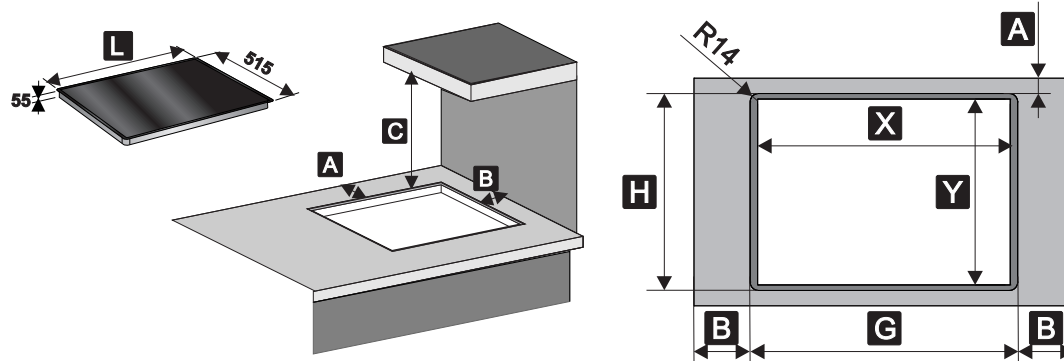
#### 8.2.1 Размеры для встраивания



L (мм)	X (мм)	Y (мм)	A (мм)	B (мм)	C (мм)
600	555 ÷ 560	478 ÷ 482	50 мин.	50 мин.	750 мин.

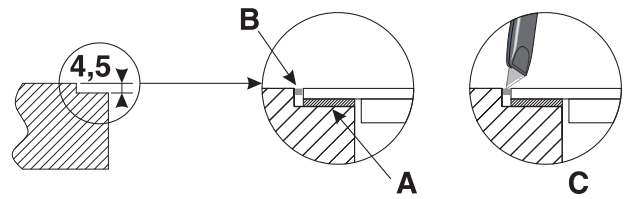


8.2.2 Размеры для встраивания варочных поверхностей вдоль



L (мм)	X (мм)	Y (мм)	G (мм)	H (мм)	A (мм)	B (мм)	C (мм)
600	555 ÷ 560	478 ÷ 482	604	519	50 мин.	50 мин.	750 мин.

После укладки на стеклянной поверхности панели самоклеющейся (А) губки (см. 8.5 Прокладка варочной панели) и после распределения и соединения поверхности, заполнить изоляционным силиконом края стенок (С) и очистить в случае переполнения. В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножичком перед попыткой его удаления (В).



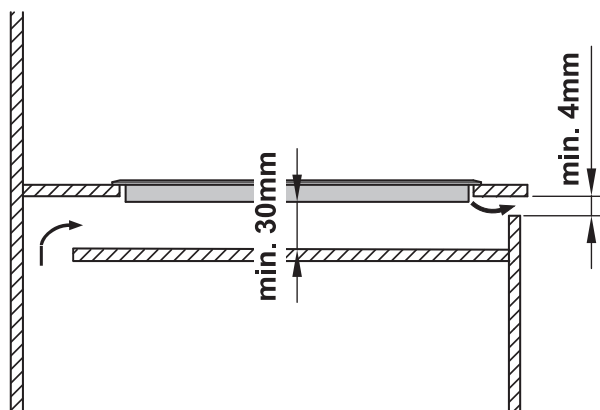
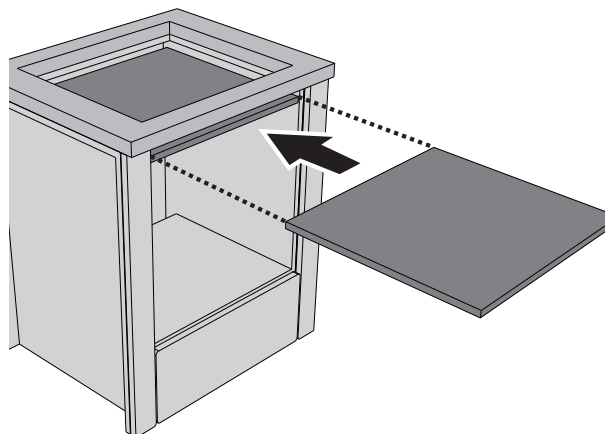
Силикон должен использоваться в достаточном для гарантирования водонепроницаемости варочной поверхност со столешницей количестве, но не в таком количестве, чтобы закрепить прибор к столешнице. Для закрепления прибора см: "8.6 Крепление скобами".



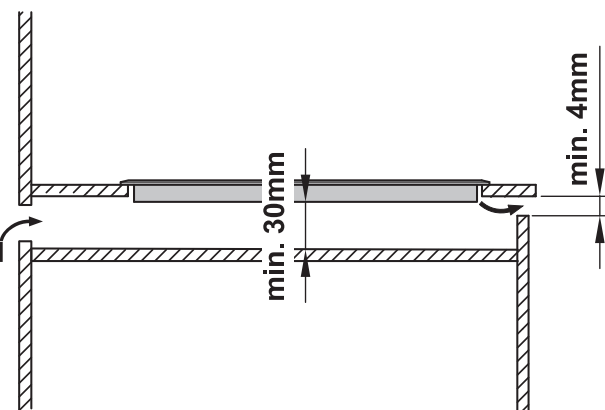
## 8.3 Встраивание

### 8.3.1 В нейтральном отсеке или ящиках

В случае иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), расположенными под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии 30 мм от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



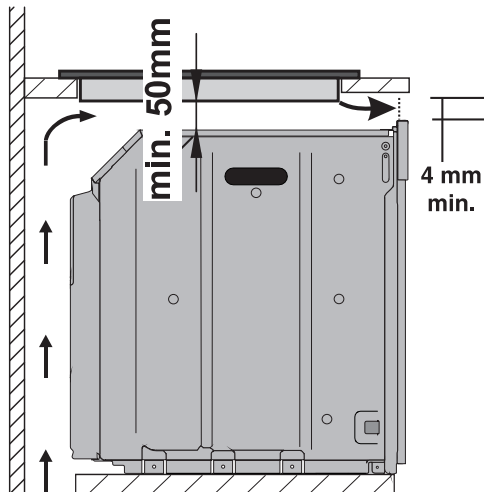
с отверстием сзади

### 8.3.2 На отсеке встраиваемой духовки

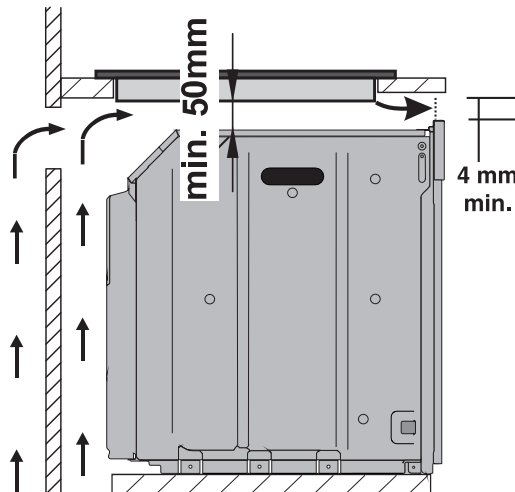


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Расстояние между индукционной варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. Удалить поперечную переднюю планку (при необходимости) шкафа для создания отверстия для потока воздуха, по крайней мере, на 4 мм под рабочим столом и по всей ширине аппарата. В любом случае, при установке над духовкой, посудомоечной машиной или холодильником, необходимо оставить пространство не менее 5 см между дном варочной панели и верхней поверхностью устанавливаемого ниже оборудования.



с отверстием только на дне

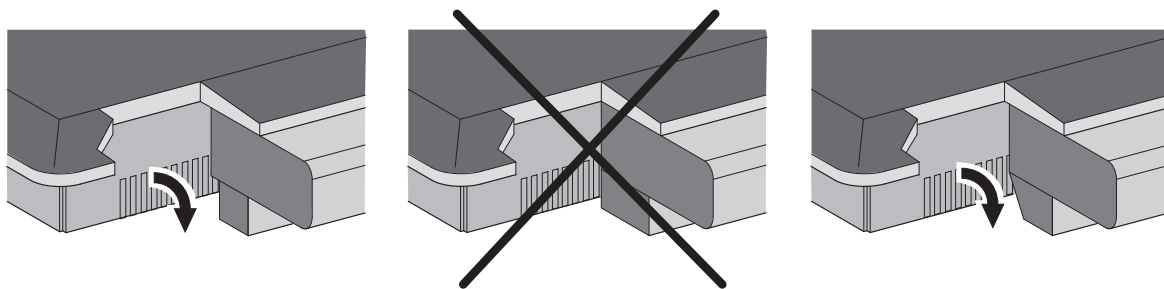


с отверстием на дне и сзади



## 8.4 Вентиляция

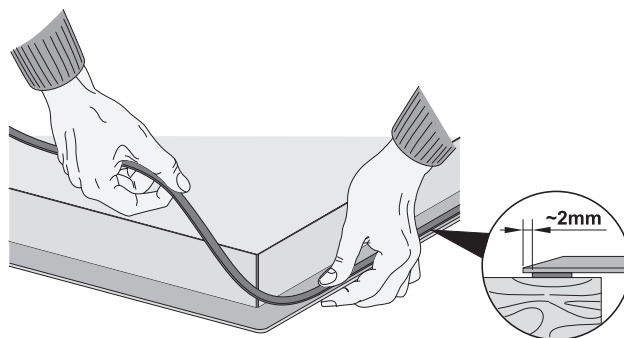
Далее показаны два случая установки, подходящей к корректной вентиляции и случая ошибочной установки.



Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

## 8.5 Прокладка варочной панели

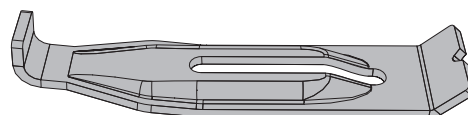
Во избежание просачивания жидкостей между рамкой варочной панели перед установкой установить прокладку в комплекте поставки вдоль всего периметра поверхности.



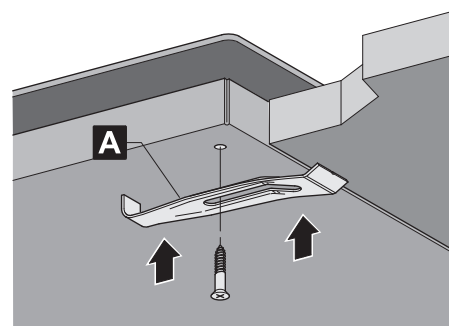
Не закреплять варочную панель с использованием силикона, так как он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.

## 8.6 Крепление скобами

Прикрепите варочную панель к структуре посредством специальных скоб в оснастке.



Для корректного крепления варочной поверхности к рабочему столу привинтить скобы **A** в специальные отверстия, расположенные по бокам от картера.



Обратить внимание на крепление скобами, чрезмерное затягивание может привести к повреждению стекла.



## 8.7 Подключение к электропитанию



Убедитесь, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под крышкой прибора. **Запрещается удалять эту табличку.**



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ.



ПЕРЕД КАЖДОЙ ОПЕРАЦИЕЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧАТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



В СЛУЧАЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПОСРЕДСТВОМ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ, ОБЕ ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО И ТОГО ЖЕ ТИПА И БУДУТ СОЕДИНЯТЬ КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ. ВО ВСТРЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.**



СРАЗУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВЫПОЛНИТЕ КОРОТКОЕ ИСПЫТАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, СЛЕДУЯ УКАЗАННЫМ РАНЕЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ЛЮБЫХ НЕПОЛАДКАХ, ПОСЛЕ ТОГО, КАК УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ ИНСТРУКЦИИ БЫЛИ ВЫПОЛНЕНЫ КОРРЕКТНО, ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.**



ДАТЬ ПРОЙТИ КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ В ЗАДНЕЙ ЧАСТИ ШКАФЧИКА, СТАРАЯСЬ ИЗБЕГАТЬ КОНТАКТА С НИЖНИМ КАРТЕРОМ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЛИ СО ВСТРОЕННОЙ ДУХОВКОЙ ПОД НЕЙ САМОЙ.



ПРОВОД ЗАЗЕМЛЕНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДЛИННЕЕ ПРОВОДОВ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ, ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ В СЛУЧАЕ ВЫТЯГИВАНИЯ ЕГО ИЗ РОЗЕТКИ, ОН БЫЛ ПОСЛЕДНИМ.



ИЗБЕГАТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕРЕХОДНИКОВ, АДАПТЕРОВ ИЛИ ОТВЕТВИТЕЛЕЙ, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ЯВИТЬСЯ ПРИЧИНОЙ НАГРЕВА ИЛИ ОЖОГА.



ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СТАЦИОНАРНОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ НА ЛИНИИ ПИТАНИЯ АППАРАТА МНОГОПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ С РАССТОЯНИЕМ РАЗМЫКАНИЯ КОНТАКТОВ РАВНЫМ ИЛИ БОЛЬШИМ **3 ММ**, РАСПОЛОЖЕННЫМ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ РЯДОМ С АППАРАТОМ.



**Компания-производитель снимает с себя любую ответственность** за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.

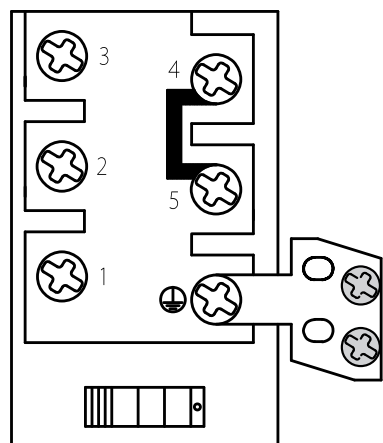
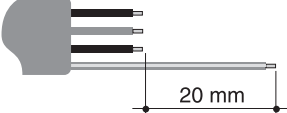
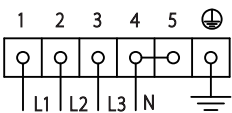
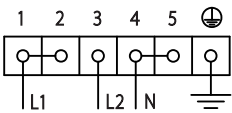
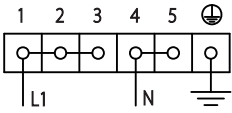
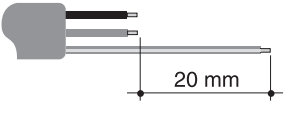


Схема сбоку показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провод. 4 и 5 зажимы должны быть всегда соединены между собой.



ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНО СТИ (СМ)	ВОЗМОЖНЫЕ СОЕДИНЕНИЙ	ТИПЫ	ТИП ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (если не имеется)
70	380 - 415 V	3N~	 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> H05V2V2-F
			
	380 - 415 V	2N~	четырехжильный 4 x 1,5 мм <sup>2</sup> H05V2V2-F
			
	220 - 240 V	1N~	трехжильный 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> H05V2V2-F
			



Необходимо внимательно изучить щиток с данными электрического соединения, расположенный под прибором или рядом с питающим кабелем.



Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °C типа H05V2V2-F.



Указанные выше провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).