

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.


Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Детей младше 8 лет не следует подпускать к варочной панели; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Не касайтесь нагревательных элементов прибора при его использовании и по его окончании. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов:
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Нельзя разрешать детям играть с прибором. Операции по чистке прибора и уходу за ним не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.
- Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха. Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не чистите варочную панель пароочистителем!
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


Удаление в отходы упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева или немного превосходит его.
- Используйте только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ (C E)

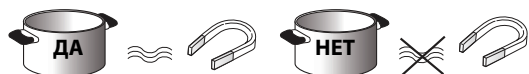
- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (C E) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ "ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА" (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, ставьте посуду на нужную зону нагрева.









УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



Для того чтобы проверить, пригодна ли кастрюля для использования с индукционной варочной панелью, воспользуйтесь магнитом: если он не притягивается к ней, посуда непригодна.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИАМЕТРЫ ДНИЩ КАСТРЮЛЬ

 28 cm		∅ 17 cm → 28 cm	 18 cm		∅ 12 cm → 18 cm
 21 cm		∅ 15 cm → 21 cm	 14,5 cm		∅ 10 cm → 14,5 cm

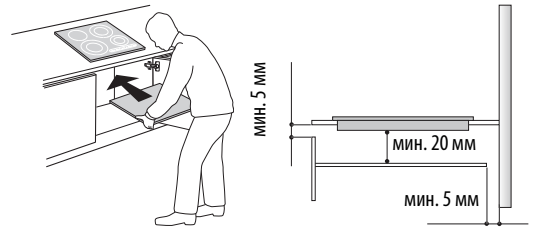
УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.



- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- Не размещайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты воздействию пара или влаги, поскольку оно приводит к их повреждению.
- Для того чтобы вынуть плиту из отверстия в столешнице, следует, пользуясь отверткой (не предусмотрена в комплекте), освободить пружины с нижней стороны прибора.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

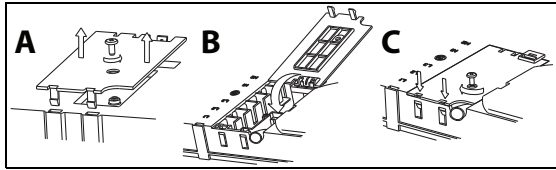
- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.

- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за материальный ущерб или травмы людей и животных, которые могут быть вызваны несоблюдением правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.

Подключение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

Проводники	Количество и площадь сечения
230 В ~ +	3 X 4 мм ² (3 x 2,5 мм ² Domino)
230-240 В ~ +	3 X 4 мм ² (только для Австралии) (3 x 2,5 мм ² Domino)
230 В 3 ~ +	4 X 1,5 мм ²
400 В 3N ~ +	5 X 1,5 мм ²
400 В 2N ~ +	4 X 1,5 мм ²

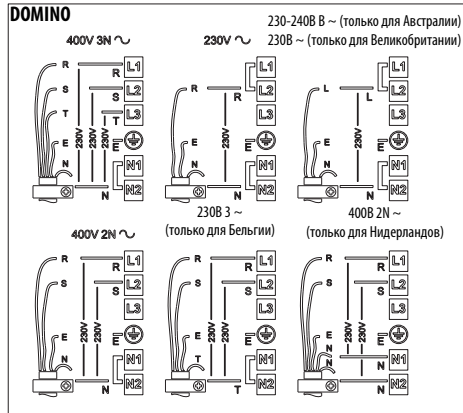
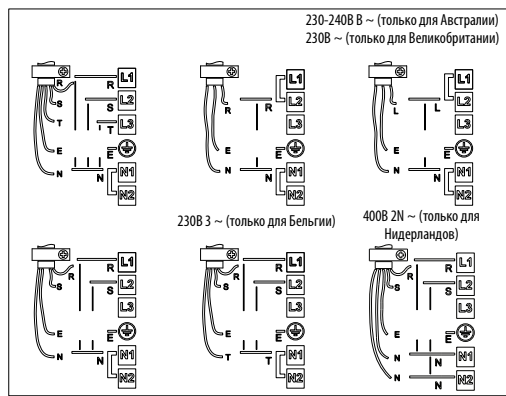
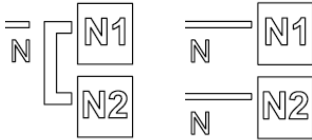


Внимание!

- Сохраните или удалите металлические перемычки между клеммами L1-L2 и N1-N2 в зависимости от схемы соединений (см. рисунок).

- После подсоединения проводов удостоверьтесь, что винты всех клемм плотно затянуты.

Примеры установленной (слева) или снятой (справа) перемычкой. Подробнее см. на схеме соединений (перемычки могут быть установлены между L1-L2 и между N1-N2).



Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом .

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку с клеммной коробки (А), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
2. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
3. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного зажима.
4. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта.

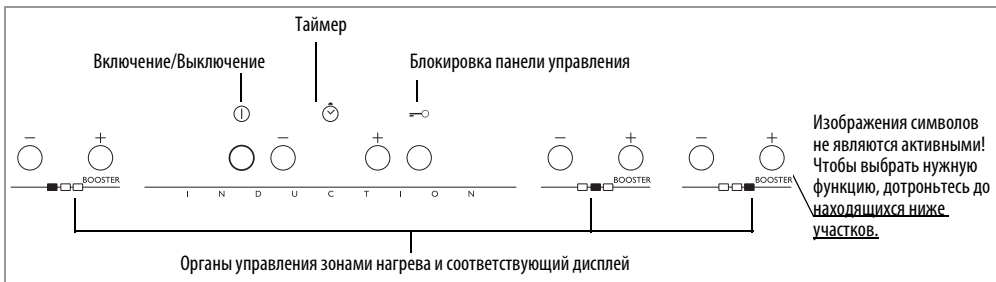
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

В случае, если варочная панель уже оснащена сетевым шнуром, следуйте указаниям, приведенным на прикрепленной к нему табличке. Выполните фиксированное подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием 3 мм между разомкнутыми контактами.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание панели управления

Панель управления

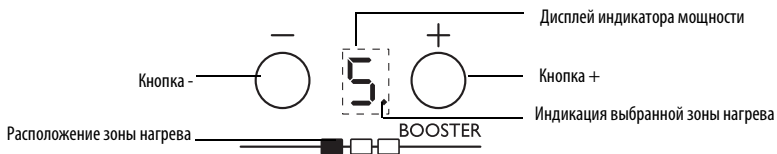


Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку и удерживайте ее в нажатом состоянии приблизительно 2 секунды - пока не загорятся дисплеи зон нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева. После использования варочной панели индикатор остаточного тепла "Н" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

Если в течение 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна функция, панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели и установки посуды на выбранную зону нагрева отрегулируйте уровень мощности при помощи кнопки "+". После включения на дисплее высвечивается уровень 5.

Для каждой зоны нагрева можно установить разные уровни мощности при помощи кнопок +/-, начиная с уровня 1 (минимальная мощность) до "9" (максимальная мощность). Для некоторых зон нагрева предусмотрена функция быстрого кипячения (Booster); на дисплее она обозначается буквой "P".

Функция быстрого кипячения (Booster)

Эта функция предусмотрена только для некоторых зон нагрева, она позволяет максимально использовать мощность панели (например, чтобы быстро вскипятить воду). Чтобы включить эту функцию, нажимайте кнопку "+" до тех пор, пока на дисплее не появится буква "P", или, после включения варочной панели, нажимайте кнопку "-" соответствующей зоны нагрева. В этом случае на дисплее также появляется буква "P". Через 10 минут после включения функции Booster (Быстрое кипячение) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав кнопку "+" или "-" (на дисплее появится точка справа под значением уровня мощности). Нажимая кнопку "-", доведите уровень мощности до "0".

Кроме того, можно выключить зону нагрева, одновременно нажав кнопки "+" и "-". Зона нагрева выключается, и на дисплее появляется индикатор остаточного тепла "H".

Блокировка панели управления

Эта функция блокирует органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми. Чтобы активировать блокировку панели управления, включите варочную панель и на три секунды нажмите кнопку —○: активация будет подтверждена подачей звукового сигнала и загоревшимся индикатором под изображением ключа. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру ее активации. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

Вода, оставшаяся после мойки панели, жидкость, пролившаяся из кастрюль, или любые предметы, помещенные на кнопку рядом с символом блокировки, могут вызвать произвольное включение или выключение блокировки панели управления.

Таймер

Таймер является выключателем с часовым механизмом, который позволяет задавать длительность приготовления пищи вплоть до 99 минут (1 час и 39 минут) для той или иной зоны нагрева.

Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок "+" и "-", относящихся к функции таймера (см. рисунок выше).

Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны нагрева начинает мигать). По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается.

Чтобы отключить таймер, нажимайте кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не высветится "0:0" или одновременно нажмите кнопки таймера "+" и "-".

Внимание! Функцию таймера можно включать только для какой-либо одной зоны нагрева.

Счетчик минут

Данное устройство можно использовать на не включенной варочной панели; максимальное устанавливаемое на нем время равно 99 мин.

Нажмите кнопку "+" под индикатором таймера: на дисплее высветятся различные значения времени.

Выберите нужное время с помощью кнопок "+" и "-".


Через несколько секунд после задания времени счетчик минут начнет обратный отсчет, а по его окончании подается звуковой сигнал.

Внимание! Счетчик минут можно использовать только на выключенной варочной панели; ее включение вызывает отмену данной функции.

Предупреждения на панели управления

Индикатор остаточного тепла.

В варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура.

Если на дисплее высвечивается , зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло

После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Индикатор кастрюли неверного размера или отсутствия посуды

Все зоны нагрева варочной панели оснащены автоматической системой детектирования кастрюли. Если кастрюля не обнаружена, дисплей с указанием мощности зоны нагрева начинает мигать. Убедитесь в том, что посуда установлена правильно и что она соответствует характеристикам, указанным в разделе "Прежде чем пользоваться прибором".

ЧИСТКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается пользоваться парочистителями.

Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("Н") не горит.

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Пользование такими принадлежностями может со временем привести к повреждению стекла.

- После каждого использования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы не допустить образования нагара, который может возникать при оседании остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалить при помощи скребка для стеклокерамической панели.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, впитывающей бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе "Руководство по эксплуатации".
- Удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания (сетевой шнур) из розетки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 30 секунд каждые 4 секунды подается звуковой сигнал.	Постоянное нажатие на панель управления	Вода или кухонные принадлежности на панели управления	Очистите/освободите панель управления.
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов	Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки		

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр

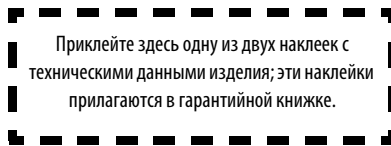
1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство по устранению неисправностей".
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке)); сервисный номер также указан в гарантийных обязательствах;
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.

SERVICE 0000 000 00000



Приклейте здесь одну из двух наклеек с техническими данными изделия; эти наклейки прилагаются в гарантийной книжке.

В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в авторизованный сервисный центр (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора). Запасные части имеются в наличии в течение 10 лет.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Использование различных уровней мощности (данные указания предназначены служить дополнением к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Boost	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	8-9	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность	7-8	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	6-7	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева посуды/принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	3-4	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	2-3		Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, похлебки)
	1		Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда, доводить ризотто до готовности или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)
OFF (ВЫКЛ)	Мощность равна нулю	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее)

