

# Инструкция по эксплуатации



**T4543N1**

# Содержание

<b>Важные указания</b> .....	3
Перед подключением варочной панели .....	3
Указания по безопасности .....	4
Причины повреждений .....	6
<b>Ваша новая варочная панель</b> .....	8
Панель управления .....	8
Конфорки .....	9
Индикатор остаточного тепла .....	10
<b>Площадка «Twist-Pad» со съемной ручкой «Twist-Knopf»</b> .....	11
Площадка «Twist-Pad» .....	11
Съемная ручка «Twist-Knopf» .....	11
<b>Приготовление с помощью индукции</b> .....	13
Преимущества индукционных конфорок .....	13
Подходящая посуда .....	14
<b>Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей</b> .....	15
Главный выключатель .....	15
Блокировка для безопасности детей .....	15
<b>Приготовление пищи</b> .....	17
Настройка .....	17
Таблица .....	18
Советы по экономии электроэнергии .....	20
<b>Функция поддержания в нагретом состоянии</b> .....	21
Принцип действия .....	21

*Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.*

*Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.*

## Содержание

<b>Функция интенсивного нагрева Powerboost</b> .....	22
Ограничения по использованию функции Powerboost .....	22
Включение функции Powerboost .....	23
Выключение функции Powerboost .....	23
<b>Таймер</b> .....	24
Автоматическое выключение конфорки .....	24
Бытовой таймер .....	25
<b>Функция памяти</b> .....	26
Сохранение установки .....	26
Вызов установки из памяти .....	27
<b>Автоматическое защитное выключение</b> ....	29
<b>Отключение подтверждения ввода</b> .....	29
<b>Уход и чистка</b> .....	30
Уход .....	30
Чистка стеклокерамической поверхности .....	30
Чистка рамы варочной панели .....	31
<b>Что делать при неисправности</b> .....	32
Обычные шумы при работе варочной панели ..	34
<b>Утилизация упаковки и старого прибора</b> ...	36
<b>Сервисная служба</b> .....	36
<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	37
<b>Инструкция по монтажу</b> .....	38

---

# Важные указания

**Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.** Только после этого Вы сможете правильно пользоваться прибором.

Храните инструкцию по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора другому пользователю передайте также эту инструкцию.

---

## Перед подключением варочной панели

### Повреждения при транспортировке

После удаления упаковки проверьте прибор на наличие полученных при транспортировке повреждений. При выявлении каких-либо повреждений не подключайте прибор.

### Подключение к электросети

Перед первым вводом прибора в эксплуатацию убедитесь, что электрическая розетка для его подключения заземлена и соответствует всем действующим правилам техники безопасности. Устанавливать и подключать Ваш прибор должен имеющий на это разрешение квалифицированный электрик.

Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением, а также неправильное его подключение могут привести к серьезным травмам или смертельному исходу, хотя это бывает довольно редко.

Производитель не несет никакой ответственности за неисправности, связанные с ненадлежащим использованием прибора или неправильным электрическим подключением.

---

## **Указания по безопасности**

### **Приготовление и разогревание пищи**

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

Густые супы, соусы и напитки при приготовлении могут незаметно очень быстро нагреться и перелиться через край или обрызгать варочную панель.

По этой причине рекомендуется постепенно увеличивать температуру, пока не будет достигнута требуемая ступень нагрева, а также постоянно помешивать приготавливаемую пищу до и во время разогревания.

### **Перегретое масло и жир**

Перегретое масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания!

Оставайтесь рядом с прибором, когда разогреваете масло или жир. Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

### **Горячие конфорки**

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к включенному прибору. О том, что конфорки еще горячие, предупреждает индикатор остаточного тепла.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Опасность возгорания!

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики. Опасность возгорания!

Соединительные провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими конфорками. Это может вызвать повреждение изоляции кабеля и варочной панели.

### **Мокрая посуда и конфорки**

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает паробразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасность получения травмы! Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

**Трещины на стеклокерамической поверхности**

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к короткому замыканию. Немедленно выключите прибор. Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

**Конфорка нагревается, индикатор не работает**

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

**Не размещайте на индукционной варочной панели металлические предметы**

Не оставляйте на варочной панели крышки от кастрюль и другие металлические предметы. Если прибор по ошибке будет включен, эти предметы очень быстро нагреются и могут вызвать ожоги.

**Охлаждающий вентилятор**

Снизу на варочной панели расположен охлаждающий вентилятор. Будьте осторожны! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, поскольку они могут всосаться и повредить охлаждающий вентилятор или помешать охлаждению. Не следует хранить в выдвижном ящике алюминиевую фольгу или легковоспламеняющиеся материалы (например, аэрозоли). Опасность взрыва! Минимальное расстояние между содержимым выдвижного ящика и вентилятором должно составлять 2 см.

**Неквалифицированный ремонт**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током! Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

**Кабель электропитания**

Любой ремонт прибора, включая замену или установку кабеля электропитания, должен проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.



Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости.

Однако лицам с **электрокардиостимуляторами** не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.

---

## Причины повреждений

### Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

Не нагревайте на варочной панели пустую посуду. Варочная панель оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите варочную панель. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в Сервисную службу.

### Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления и раму. Это может привести к их повреждению.

### Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок (например, с овощей) могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

### Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению. Не храните такие предметы над варочной панелью.

### Остатки пищи

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

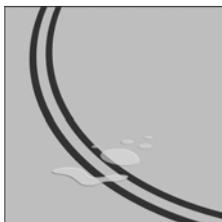
Предупреждение! У скребка острое лезвие.

## **Фольга и пластмасса**

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

## **Возможные повреждения**

Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



### **Неровности**

из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



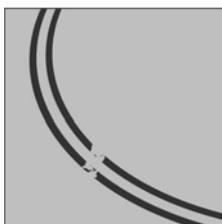
### **Царапины**

из-за крупинки соли и сахара, песчинок или посуды с неровным дном.



### **Металлический отлив**

из-за трения посуды или использования неподходящих чистящих средств.



### **Истирание декоративного покрытия**

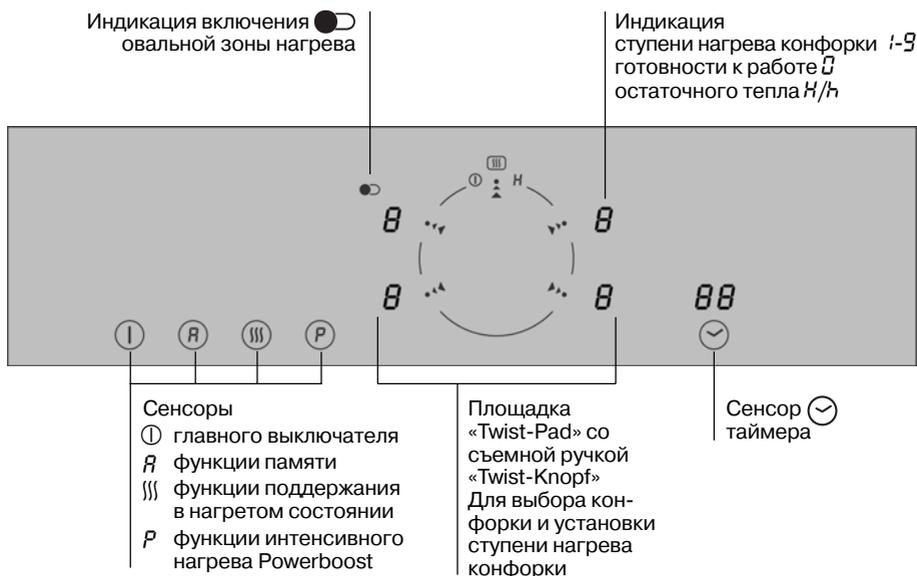
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Описанные выше различные типы повреждений вызваны неправильным использованием варочной панели и поэтому не попадают под действие гарантийных обязательств.

# Ваша новая варочная панель

В данном разделе описываются панель управления, конфорки и индикация. У различных моделей они могут отличаться.

## Панель управления



### Сенсоры

Функция активируется простым прикосновением к символу.

Пример: прикоснитесь к символу ⓪.  
Варочная панель включается.

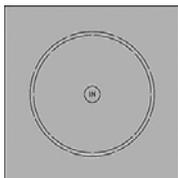
### Примечание

Если Вы на короткое время коснетесь нескольких сенсоров, настройки не меняются. Благодаря этому Вы без проблем можете вытереть пролившуюся на панель управления пищу.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой. Влага и загрязнения приводят к нарушениям в работе прибора.

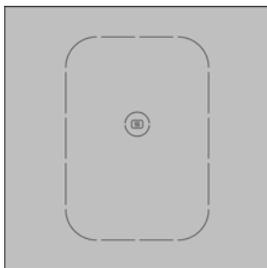
## Конфорки

### Индукционная конфорка



Выберите подходящую конфорку. Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды. Для приготовления на индукционных конфорках следует использовать только ферромагнитную посуду (см. «Подходящая посуда»).

### Зона поддержания в нагретом состоянии



С помощью этой зоны Вы можете растопить шоколад или масло, а также сохранить в теплом состоянии блюда и тарелки. Не используйте алюминиевую фольгу или посуду из пластика – они могут расплавиться.

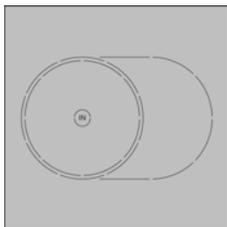
**Включение зоны:**  
выберите зону поддержания в нагретом состоянии с помощью съемной ручки «Twist-Knopf». Поверните съемную ручку в сторону символа ①. Над символом ① загорается индикаторная лампочка.

**Выключение зоны:**  
снова выберите зону поддержания в нагретом состоянии. Индикаторная лампочка погаснет, зона поддержания в нагретом состоянии выключается.

### Индикатор остаточного тепла

Для зоны поддержания в нагретом состоянии предусмотрен индикатор остаточного тепла *H*. Этот индикатор показывает, что зона включена и она горячая. Не присаживайтесь к зоне поддержания в нагретом состоянии, пока горит этот индикатор. Даже после того как зона уже выключена, символ *H* будет гореть до тех пор, пока данная зона остается горячей. Как только зона поддержания в нагретом состоянии полностью остынет, индикатор погаснет.

### Конфорка с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева



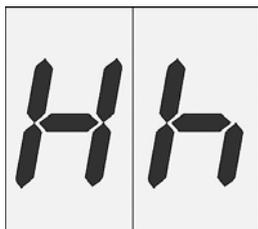
У этой конфорки можно изменять размер зоны нагрева. При этом варочная панель должна быть включена.

Подключение внешней зоны:

Поставьте на конфорку посуду, диаметр дна которой совпадает с внешней овальной зоной конфорки. После этого внешняя зона включится автоматически, при этом загорится индикация .

---

### Индикатор остаточного тепла



Варочная панель имеет индикатор остаточного тепла для каждой конфорки. Этот индикатор предупреждает Вас, что соответствующая конфорка все еще остается достаточно горячей и может вызвать ожоги. Поэтому не следует прикасаться к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Пока конфорка остается горячей, индикация  $h/H$  будет гореть даже при выключенной варочной панели.

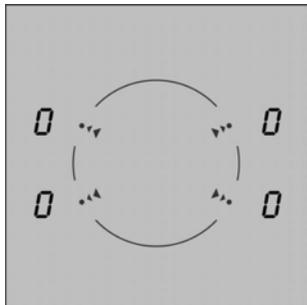
Если посуду убрали с конфорки, а конфорку при этом не выключили, индикация  $h/H$  будет чередоваться с индикацией выбранной степени нагрева.

---

# Площадка «Twist-Pad» со съемной ручкой «Twist-Knopf»

---

## Площадка «Twist-Pad»

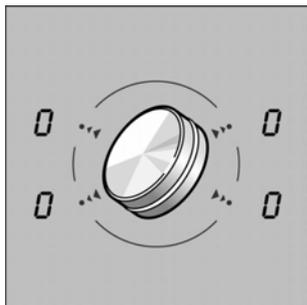


Площадка «Twist-Pad» представляет собой зону настройки, на которой Вы с помощью съемной ручки «Twist-Knopf» можете выбрать конфорку и установить ступень нагрева.

В области площадки «Twist-Pad» съемная ручка «Twist-Knopf» автоматически центрируется.

---

## Съемная ручка «Twist-Knopf»



Съемная ручка «Twist-Knopf» обладает свойствами магнита и устанавливается на площадку «Twist-Pad». Сдвигая «Twist-Knopf» в направлении стрелки, Вы активируете соответствующую конфорку. Вращая «Twist-Knopf», Вы устанавливаете нужную ступень нагрева.

## Снятие ручки «Twist-Knopf»

Для облегчения чистки Вы можете снять ручку «Twist-Knopf».

Вы можете снимать ручку «Twist-Knopf» даже при включенной конфорке. Все конфорки через 3 секунды выключаются.



Если в течение 3 секунд положить на площадку «Twist-Pad» металлический предмет, варочная панель будет продолжать нагреваться. Поэтому всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

## Хранение съемной ручки «Twist-Knopf»

В ручке «Twist-Knopf» находится сильный магнит. Поэтому не кладите «Twist-Knopf» рядом с магнитными носителями информации, например, видеокассетами, дискетами, кредитными карточками и карточками с магнитной полосой. Вы можете повредить эти носители информации.

«Twist-Knopf» может стать причиной неисправности в работе телевизора и монитора.



**Для больных с электронными имплантатами, например, водителями ритма сердца, инсулиновыми насосами.**

Магнитное поле может оказывать влияние на имплантат.

Поэтому никогда не носите «Twist-Knopf» в кармане Вашей одежды. Расстояние до водителя ритма сердца должно составлять не менее 10 см.

---

# Приготовление с помощью индукции

---

## Преимущества индукционных конфорок

Приготовление пищи на индукционных конфорках основано на совершенно ином принципе, нежели при традиционном нагревании. Тепло посредством индукции образуется непосредственно в дне посуды, а конфорки остаются холодными. По сравнению с прочими способами приготовления пищи данный способ обладает следующими преимуществами:

### Экономия времени при варке и жаренье

Так как нагревается не панель из стеклокерамики, а непосредственно посуда, эффективность выше, чем при традиционных способах приготовления пищи, поскольку нет потерь тепла.

### Экономия электроэнергии

Доказано, что при приготовлении пищи на индукционной варочной панели потребляется меньше электроэнергии, чем при приготовлении традиционными способами.

### Контролируемая подача тепла и безопасность

Варочная панель подает тепло или прекращает его подачу сразу же после прикосновения к сенсорам управления. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с конфорки, не выключая конфорку. Если по неосторожности на поверхности панели осталась тряпка или какой-то другой легковоспламеняющийся предмет, они не загорятся даже при включенной конфорке, так как после пользования варочной панелью стеклокерамическая поверхность сохраняет лишь остаточное тепло, образованное посудой.

### Простота в уходе

Так как стеклокерамика не нагревается, то остатки пищи на поверхности варочной панели не будут пригорать. Более того, нет необходимости дожидаться охлаждения варочной панели для чистки ее поверхности. Тем самым обеспечивается максимальное удобство и чистота.

---

## Подходящая посуда

Всегда выбирайте размер посуды в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Приготовление в большой, лишь наполовину заполненной кастрюле приводит к большому расходу электроэнергии.

**Для приготовления на индукционной конфорке пригодна только посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная, рассчитанная на индукцию нержавеющей сталь (хромистая сталь). Нельзя использовать посуду из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия. С помощью магнита, поставляемого в комплекте с вашей варочной панелью, легко проверить, пригодна ли Ваша посуда для приготовления на индукционной конфорке, то есть поддается ли она намагничиванию.**

### **Отсутствие посуды на конфорке.**

Если на конфорке нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, индикатор конфорки начинает мигать. Мигание прекращается, как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду. Если в течение 90 секунд не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключается.

# Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

## Главный выключатель

### Включение

Главным выключателем включается электроника панели управления. После этого варочная панель готова к эксплуатации.

Прикоснитесь и удерживайте палец на символе , пока на индикаторах конфорок не загорятся .

### Выключение

Прикоснитесь и удерживайте палец на символе , пока на индикаторах конфорок не погаснут . Все конфорки выключаются. Индикаторы остаточного тепла продолжают гореть, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

### Указания

Варочная панель автоматически выключается примерно через 10 секунд после выключения всех конфорок.

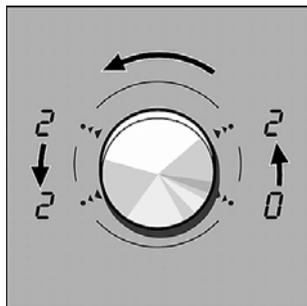
После выключения все настройки сохраняются в памяти прибора в течение пяти секунд. Если Вы включите варочную панель в течение этого времени, все настройки будут восстановлены.

## Блокировка для безопасности детей

### Включение блокировки для безопасности детей

Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель от случайного включения. Блокировка для безопасности детей остается активной в течение длительного времени.

Включите варочную панель с помощью главного выключателя.



1. Установите ступень нагрева 2 для всех конфорок.
2. Одну за другой, начиная с правой передней конфорки, выключите все конфорки. См. рисунок.
3. Прикоснитесь к главному выключателю минимум на 5 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Блокировка для безопасности детей включена.

**Включение  
варочной панели**

При каждом включении варочной панели прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. В это время горит символ  $\text{—o}$ . Как только символ погаснет, варочная панель включена.

**Отключение  
блокировки для  
безопасности детей**

Вы можете отключить блокировку для безопасности детей. Действуйте так же, как и при включении блокировки.

**Разовая блокировка  
варочной панели**

Если у Вас в гостях, например, маленький ребенок, Вы можете активизировать разовую блокировку варочной панели.

Варочная панель должна быть выключена. Прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. Индикаторы конфорок погаснут. Символ  $\text{—o}$  горит 10 секунд, а затем гаснет. Варочная панель заблокирована.

**Отмена разовой  
блокировки**

Прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. Варочная панель включена. Блокировка отменена.

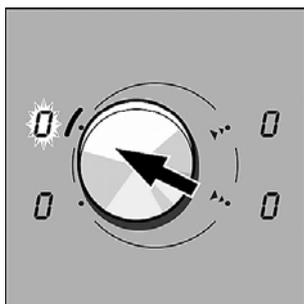
**Внимание!**

При попадании воды на главный выключатель или в случае соприкосновения с ним каких-либо предметов может случайно включиться или выключиться блокировка для безопасности детей.

# Приготовление пищи

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. В таблице Вы найдете степени нагрева конфорок и время приготовления различных блюд. Приведенные ниже рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

## Настройка



Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку.  
Для этого сдвиньте съемную ручку «Twist-Knopf» в направлении соответствующего индикатора степени нагрева. Загорается контрольная лампочка, и на индикаторе степени нагрева мигает .



2. Снова центрируйте съемную ручку «Twist-Knopf».
3. В течение последующих 5 секунд поверните ручку «Twist-Knopf» так, чтобы на индикаторе степени нагрева появилась нужная степень нагрева.

Степень нагрева 1 – минимальная мощность  
Степень нагрева 9 – максимальная мощность  
Через 5 секунд индикатор степени нагрева начнет светиться постоянно, а контрольная лампочка погаснет.

## Изменение степени нагрева

Выберите конфорку и установите новую степень нагрева.

## Выключение конфорки

Выберите конфорку и установите ее на .

Конфорка выключится и примерно через 5 секунд загорится индикация остаточного тепла.

## Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Количество	Время закипания на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
<b>Растапливание</b>				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	–	1-2	–
Желатин	1 пакетик	–	1-2	–
<b>Разогрев</b>				
Консервированные овощи	400-800 г	1-3 мин.	2-3	3-6 мин.
Бульон	500 мл – 1 л	2-3 мин.	7-8	3-6 мин.
Заправленный суп	500 мл – 1 л	1-3 мин.	2-3	2-4 мин.
Молоко**	200-400 мл	1-3 мин.	1-2	2-4 мин.
<b>Разогрев и поддержание в горячем состоянии</b>				
Густой суп (например, суп с чечевицей)	400-800 г	1-2 мин.	1-2	
Молоко	500 мл – 1 л	2-3 мин.	1-2	
<b>Размораживание и разогрев</b>				
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	3-4 мин.	2-3	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	500 г – 1 кг	3-4 мин.	2-3	20-30 мин.
<b>Доведение до готовности</b>				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	6-9 мин.	4-5*	20-30 мин.
Рыба	300-600г	3-6 мин.	4-5*	10-15 мин.
<b>Варка</b>				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	2-4 мин.	2-3	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке (500 мл – 1 л молока)	125-250 г	3-5 мин.	2-3	25-35 мин.
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750г – 1,5 кг	3-5 мин.	4-5	30-35 мин.
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г – 1,5 кг	3-5 мин.	4-5	15-25 мин.
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г – 1 кг	3-4 мин.	4-5	10-20 мин.
Лапша (1-2 л воды)	200-500 г	6-9 мин.	6-7*	6-10 мин.

	<b>Количество</b>	<b>Время закипания на ступени 9</b>	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на «медленном огне»</b>
<b>Тушение</b>				
Рулеты	4 шт.	4-6 мин.	4-5	50-60 мин.
Жаркое	1 кг	4-6 мин.	4-5	60-100 мин.
Гуляш	500 г	4-8 мин.	4-5	50-60 мин.
<b>Жаренье</b>				
Блины (оладьи)		1-2 мин.	6-7	непрерывно жарить
Шницель панирован.	1-2 шт.	1-2 мин.	6-7	6-10 мин.
Стейк	2-3 шт.	1-2 мин.	7-8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	1-2 мин.	6-7	8-10 мин.
<b>Жаренье во фритюре</b> (1-2 л растит. масла)				
Продукты глубокой заморозки**	200 г на порцию	8-13 мин.	8-9*	непрерывно жарить во фритюре
Прочее**	400 г на порцию	8-13 мин.	4-5*	непрерывно жарить во фритюре

\* Приготовление «на медленном огне» без крышки.

\*\* Без крышки.

---

## **Советы по экономии электроэнергии**

### **Правильный размер кастрюли**

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, ровным дном. В посуде с неровным дном время приготовления увеличивается.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. 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 небольшого количества пищи используйте маленькую кастрюлю. Для большой кастрюли, заполненной не целиком, требуется много электроэнергии.

### **Использование крышек**

Всегда закрывайте кастрюли и сковороды подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет потребление электроэнергии.

### **Приготовление пищи с небольшим количеством воды**

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохранят все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

### **Переключение на низкую степень нагрева**

Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.

---

# Функция поддержания в нагретом состоянии

Все индукционные конфорки снабжены функцией поддержания в нагретом состоянии.

---

## Принцип действия

Функция поддержания в нагретом состоянии подходит для растапливания шоколада или масла или для поддержания в нагретом состоянии различных блюд. Эту функцию можно применять только по отношению к посуде, которая подходит для индукционных варочных панелей.

Если Вы включите функцию поддержания в нагретом состоянии, конфорка автоматически перейдет на минимальную ступень нагрева. Это позволяет поддерживать посуду в нагретом состоянии.

## Включение

Действуйте следующим образом:

1. Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf». На индикаторе горит цифра «0». Выберите требуемую ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу {{{}. На индикаторе появится **C**.

## Выключение

1. Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf».
2. Прикоснитесь к символу {{{}. **C** на индикаторе погаснет, функция поддержания в нагретом состоянии выключена.

# Функция интенсивного нагрева Powerboost

С помощью этой функции Вы можете разогреть Ваши блюда быстрее, чем на самой высокой ступени нагрева 5.

Функция Powerboost за короткое время увеличивает мощность самой высокой ступени нагрева.

## Ограничения по использованию функции Powerboost

Группа 2



Группа 1

Группа 2



Группа 1

Все четыре индукционные конфорки снабжены данной функцией за исключением конфорки с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева, если эта зона включена (см. рисунок, зона 5).

Функцию Powerboost можно использовать, когда другая конфорка той же группы выключена (см. рисунок).

Например, если Вы хотите использовать данную функцию на конфорке 1, конфорка 2 (за конфоркой 1) должна быть выключена. И наоборот. Если вторая конфорка не выключена, на индикаторе попеременно мигают буква P и ступень нагрева 5; затем снова включается максимальная ступень нагрева 5. То же относится и к конфоркам 3 и 4.

---

## Включение функции Powerboost

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf». На индикаторе мигает  $\mathcal{G}$ . Выберите с помощью съемной ручки «Twist-Knopf» ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к сенсору  $P$ , на индикаторе появится буква  $P$ .

---

## Выключение функции Powerboost

Действуйте следующим образом:

1. Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf».
2. Прикоснитесь к сенсору  $P$ , на индикаторе исчезнет буква  $P$ , и снова появится ступень нагрева  $\mathcal{G}$ .



**В некоторых случаях функция Powerboost выключается автоматически для защиты внутренних электронных компонентов варочной панели от повреждений.**

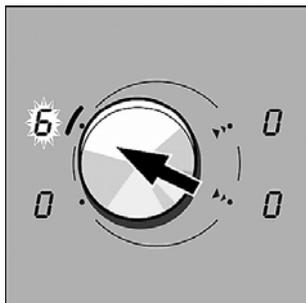
# Таймер

Таймер представляет собой часы с функцией выключения. С его помощью Вы можете автоматически отключать все конфорки.

Дополнительно таймер имеет функцию обычного бытового таймера. Он работает независимо от всех остальных установок. Он может устанавливаться даже в том случае, если варочная панель заблокирована.

## Автоматическое выключение конфорки

### Установка



Введите продолжительность приготовления для соответствующей конфорки. По истечении продолжительности конфорка автоматически выключается.

Варочная панель должна быть включена.

**1.** Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf».



**2.** Прикоснитесь к символу ☺. На индикаторе таймера мигает 00. С помощью съемной ручки «Twist-Knopf» установите нужную продолжительность приготовления.

Индикация продолжительности мигает несколько секунд, а потом начинается ее обратный отсчет. Если Вы установили продолжительность приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе отображается обратный отсчет самой короткой продолжительности приготовления.

<b>По истечении времени</b>	По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки мигает  , и в течение минуты звучит сигнал. На индикаторе таймера мигает  . Коснитесь любого сенсора. Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.
<b>Корректировка продолжительности</b>	Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf». Прикоснитесь к символу  и с помощью съемной ручки «Twist-Knopf» измените продолжительность.
<b>Досрочная отмена</b>	Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf». Прикоснитесь к символу  и установите время на  . Через несколько секунд индикатор погаснет.
<b>Указания</b>	<p>Вы можете узнать оставшееся время: выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf». Время отображается на индикаторе в течение 5 секунд.</p> <p>Максимальная продолжительность, которая может быть установлена, составляет 99 мин.</p> <p>Автоматическое защитное выключение работает также при включенном таймере.</p> <p>В случае сбоя в электроснабжении таймер отключается.</p>

---

## Бытовой таймер

<b>Установка</b>	<p>Не должна быть выбрана ни одна конфорка.</p> <p>Прикоснитесь к символу . Мигает индикация <b>min</b>. На индикаторе таймера мигает .</p> <p>С помощью съемной ручки «Twist-Knopf» установите нужное время.</p> <p>Через несколько секунд начнется отсчет времени. На индикаторе будет отображаться отсчет самого короткого времени.</p>
<b>По истечении времени</b>	По истечении времени в течение одной минуты звучит сигнал. Мигает индикация <b>min</b> и  на индикаторе таймера. Коснитесь любого сенсора. Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

**Корректировка времени**

Прикоснитесь к символу ☺ и с помощью съемной ручки «Twist-Knopf» установите нужное время.

**Указание**

В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

---

## Функция памяти

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти и в любой момент снова вызвать ступени нагрева конфорки и время приготовления для одного блюда.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуется несколько различных ступеней нагрева конфорки, и Вы готовите блюдо очень часто.

При приготовлении блюда Вам необходимо следить за тем, чтобы всегда соблюдались условия приготовления занесенного в память блюда, например: используйте точно такую же посуду и такое же количество продуктов соответствующей исходной температуры.

---

### Сохранение установки

Для каждой конфорки можно сохранить в памяти один набор данных. Каждый набор данных может состоять не более чем из 5 установок. Максимальная продолжительность одного процесса 99 мин.

### Последовательность действий

Варочная панель должна быть включена. Ни одна конфорка не должна быть выбрана. Конфорка, для которой Вы хотите сохранить установку, должна быть выключена.

1. Прикоснитесь к символу *Я*. Мигает индикация **rec**.
2. Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf» и установите ступень нагрева. Начинается процесс записи данных в память. Индикация **rec** горит ровным светом, рядом с индикатором конфорки мигает *Я*.
3. Теперь Вы готовите блюдо как обычно, а все установки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохранен в памяти.

## Указания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает  $\equiv$ , а на индикаторе конфорки  $\equiv$  попеременно со ступенью нагрева. Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к любому символу панели управления. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы установили для блюда время более 99 мин., на индикаторе таймера мигает  $99$ , а на индикаторе конфорки  $\equiv$  попеременно со ступенью нагрева. Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация погаснет только после того, как Вы прикоснетесь к любому сенсору. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы хотите записать другой набор данных для конфорки, сохраняйте новые установки. Предыдущие данные автоматически заменятся на новые.

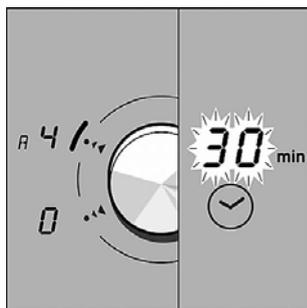
Автоматическое защитное выключение работает также при включенной функции памяти.

## Вызов установки из памяти

Если Вы снова хотите приготовить сохраненное блюдо, вызовите программу из памяти. Конфорка, для которой Вы хотите активировать функцию памяти, должна быть выключена.

1. Выберете конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Knopf».
2. С помощью символа  $\mathcal{P}$  активируйте функцию памяти.

## Просмотр памяти



На индикаторе конфорки поочередно высвечиваются все установки для процесса приготовления. При этом конфорка не нагревается. Горит символ  $\mathcal{P}$ .

Каждая установка показывается на индикаторе в течение 3 секунд.

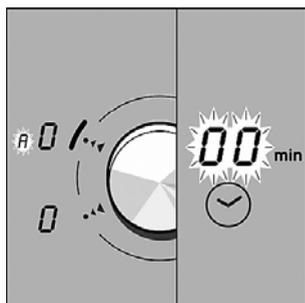
## Выполнение программы из памяти

После того, как все установки будут показаны, начнется выполнение программы из памяти. Конфорка нагревается.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикаторе таймера высвечивается обратный отсчет общей продолжительности всего процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете вызвать оставшиеся ступени нагрева и соответствующее время приготовления: выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Кнопф». Прикоснувшись к символу ☺, можно узнать текущий уровень нагрева и продолжительность приготовления. Прикасаясь к символу ☹ Вы можете просмотреть оставшиеся ступени нагрева конфорок и продолжительность приготовления на них.

## Окончание выполнения программы из памяти



Когда выполнение программы из памяти будет закончено, конфорка выключится. В течение 1 минуты раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает 00. Индикация 1 мигает. На индикаторе конфорки горит 1. Коснитесь любого сенсора. Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

## Досрочное завершение программы из памяти

Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Кнопф». Индикатор конфорки начинает мигать. Измените ступень нагрева. Конфорка выключается.

## Работа нескольких конфорок в режиме памяти

Если Вы используете функцию памяти одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера высвечивается самая короткая продолжительность из всех выполняемых.

## Указание

Вам нужно посмотреть продолжительность выполнения другой программы из памяти. Выберите конфорку с помощью съемной ручки «Twist-Кнопф». Будут показаны текущие установки.

---

## Автоматическое защитное выключение

Если конфорка остается включенной на протяжении длительного промежутка времени, в течение которого Вы не касались сенсоров и не меняли настройки, активируется автоматическое защитное выключение.

Нагрев конфорки выключается.

На индикаторе конфорки попеременно мигают F и 8.

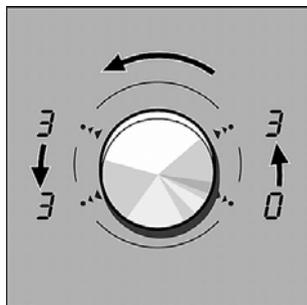
Если Вы коснетесь любого сенсора, индикация погаснет. Вы можете сделать новые настройки.

Время автоматического выключения конфорки зависит от выбранного уровня мощности нагрева и может варьировать от 1 до 10 часов.

---

## Отключение подтверждения ввода

Прикосновение к любому символу подтверждается коротким звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал можно отключить.



Включите варочную панель с помощью главного выключателя.

1. Установите ступень нагрева 3 для всех конфорок.
2. Одну за другой выключите все конфорки, начиная с правой передней конфорки. См. рисунок.
3. Нажмите главный выключатель мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

Вы можете снова включить сигнал подтверждения ввода. Действуйте так же, как при отключении.

---

# Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

---

## Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для чистки и защиты стеклокерамики. Оно покрывает поверхность варочной панели блестящей, грязеотталкивающей пленкой, благодаря чему варочная панель надолго сохраняет свою привлекательность и не доставит Вам хлопот с чисткой.

---

## Чистка стеклокерамической поверхности

Каждый раз после приготовления пищи чистите варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

### Чистящие средства

Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, «CERA CLEAN», «Cera-Fix», «Sidol» для поверхностей из церанового стекла и стали.

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

### Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе аэрозоль для чистки духовок и пятновыводители.

### Съемная ручка «Twist-Knopf»

Лучше всего протирать съемную ручку «Twist-Knopf» теплым мыльным раствором. Не используйте для чистки ручки острые предметы и абразивные чистящие средства. Мытье в посудомоечной машине или погружение в воду может повредить ручку «Twist-Knopf».

## Скребок для стеклянных поверхностей



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

Раскройте скребок.  
Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.  
Кожух лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы! Закрывайте лезвие после каждого использования.

Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

## Последовательность чистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.

Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.

Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

## Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство «Stahl-Fix» или «Sidol» для поверхностей из церанового стекла и стали или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

## Панель управления

Панель управления всегда должна быть чистой и сухой. Убежавшая и пригоревшая пища может оказать отрицательное влияние на функции панели управления.

---

## Чистка рамы варочной панели

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для чистки рамы, так как могут появиться матовые пятна.

---

## Что делать при неисправности?

**При включении варочной панели срабатывает предохранитель в распределительном щите**

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания.

Проверьте, не расходуете ли Вы большую мощность, чем та, на которую рассчитана Ваша домашняя электрическая сеть. Проверьте, не срабатывает ли предохранитель, когда Вы включаете другую конфорку.

**На всех индикаторах конфорок мигает E, и раздается звуковой сигнал**

Панель управления сильно загрязнена, или на ней находится какой-нибудь предмет, или же попали частички приготавливаемого блюда. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Прикоснитесь к символу соответствующей конфорки. Индикация прекратит мигать.

**Варочная панель самопроизвольно отключилась**

Случайно был нажат главный выключатель. Включите его снова. Заново произведите установки.

**При установке посуды на индукционную конфорку начинает мигать соответствующий индикатор мощности нагрева (прекращается электропитание)**

Убедитесь, что посуда изготовлена из ферромагнитного материала (притягивается магнитом). Убедитесь, что дно посуды имеет достаточно большой диаметр.

Дайте посуде охладиться, так как, возможно, она была слишком сильно нагрета при предыдущем использовании.

Если после выключения и повторного включения варочной панели ни один индикатор не загорается, отсоедините прибор от сети. Подождите примерно 20 секунд, а затем снова включите его.

**Индикация функции Powerboost мигает, а затем гаснет**

Функция Powerboost обеспечивает максимальный нагрев конфорки. Поэтому при ее длительном использовании варочная панель может сама автоматически выключать функцию Powerboost, чтобы защитить варочную панель от перегрева. Вы можете использовать функцию Powerboost, только когда индикатор не мигает.

## Ремонт

**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Индикация $E$ и цифры

Если на индикаторах появляются символы  $E$  и какие-либо цифры, это означает, что обнаружена неисправность в электронике. Отключите прибор с помощью предохранителя или защитного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

## Индикация $F$ и цифры

Если на индикаторе поочередно мигает  $F$  и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В данной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
$F0$	Внутренняя ошибка при работе прибора	Отключите прибор от электросети, подождите несколько секунд, потом снова подключите прибор к электросети. Если после этого символы продолжают появляться на дисплее, обратитесь в Сервисную службу.
$F2$	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с передних конфорок. $F2$ гаснет после прикосновения к любому символу на панели управления, если варочная панель достаточно остыла.
$F4$	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая кастрюля. Снимите кастрюлю с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления немного остынет. Если индикация $F4$ после включения появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
$F8$	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени на высокой ступени нагрева.	Было активизировано автоматическое защитное выключение. Чтобы продолжить приготовление блюда, прикоснитесь к любому сенсору.

<b>Индикация</b>	<b>Неисправность</b>	<b>Способ устранения</b>
$e \downarrow$	В электрической сети слишком низкое напряжение.	Выключите конфорку, подождите несколько секунд, потом снова включите ее. Если после этого символы продолжают появляться на дисплее, обратитесь в местную энергоснабжающую компанию.
$cc^2 / c\exists$	Конфорка перегрелась.	Конфорка при перегреве автоматически выключается для защиты варочной панели от повреждений. Подождите несколько минут, пока она охладится, и снова включите ее.
$U400$	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от электросети. Сверьтесь со схемой подключения и подключите прибор правильно. Если индикация не гаснет, вызовите Сервисную службу.

## **Обычные шумы при работе варочной панели**

Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием высокочастотных волн. При определенных условиях эти вибрации могут вызывать образование негромких шумов, таких как:

### **Низкий звук, как при работе трансформатора**

Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую варочная панель подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите мощность нагрева.

### **Тихий свист**

Возникает, если посуда пустая. Он исчезнет, если Вы добавите в посуду воду или продукты.

### **Треск**

Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка различных слоев материала. Этот шум специфический для данной посуды. Он может изменяться в зависимости от количества и вида продуктов, которые Вы будете готовить.

### **Высокий свист**

Этот шум создается двумя сделанными из слоев различных материалов кастрюлями, которые используются на соседних конфорках, включенных на полную мощность. Он исчезнет или стихнет, если уменьшить мощность нагрева.

## **Шум вентилятора**

Чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, варочная панель оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры. Вентилятор может работать даже при выключенной варочной панели, если температура остается высокой.

Это абсолютно нормальные рабочие шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправности.

---

## Утилизация упаковки и старого прибора



Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

Этот прибор соответствует европейской директиве 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в странах Европейского союза.

---

## Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в данной инструкции или в гарантийном талоне.

### Номер E и номер FD

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

---

# Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

## **В каких блюдах содержится большое количество акриламида?**

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

---

## **Рекомендации по снижению уровня акриламида в продуктах**

### **Общие рекомендации**

Для жаренья и приготовления во фритюре используйте только свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Храните картофель при температуре выше 8°C.

Избегайте сильного подрумянивания блюд – «золотистая корочка вместо коричневой».

Сокращайте, насколько это возможно, время жаренья и приготовления во фритюре.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

---

### **Жаренье во фритюре**

Температура жаренья во фритюре не должна превышать 175°C. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

Соотношение продуктов к фритюру должно составлять от 1:10 до 1:15. Пример: около 100 г картофеля на 1,5 л масла.

Свежий картофель перед жареньем во фритюре следует вымачивать в воде в течение часа.

---

### **Жаренье на сковороде**

Жареный картофель приготавливайте из отварного. При приготовлении блюд из сырого картофеля используйте маргарин вместо масла.

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром (например, номер для заказа 0900.0519).

Наш совет: разогрейте сковороду на ступени нагрева конфорки 9. Когда температура сковороды достигнет 150°C, переключите на соответствующую ступень поддержания температуры.

---

---

# Инструкция по монтажу

**Откройте, пожалуйста, стр. 41-42 с иллюстрациями.**

---

## Важные указания

- ❑ Безопасность использования прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу.
- ❑ Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.
- ❑ Подключение варочной панели к электросети должен производить имеющий на это специальное разрешение мастер. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I с изоляцией по классу II и должен подключаться только к розетке с заземлением.
- ❑ Для соблюдения требований по безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если розетка после установки прибора легко доступна.
- ❑ Индукционные варочные панели могут комбинироваться с плитами того же производителя с охлаждающим вентилятором.
- ❑ Если Ваша варочная панель комбинированного типа, т.е. оснащена тепловыми и индукционными конфорками, и после монтажа под ней остаются открытыми металлические элементы, варочную панель необходимо устанавливать на промежуточную опору. В качестве промежуточной опоры можно использовать деревянную полку или заказать специальную опору в нашей Сервисной службе.
- ❑ Любые операции с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты Сервисной службы.

## Подготовка мебели (рис. 1)

**Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Вырезы в мебели должны быть сделаны до установки прибора. Удалите стружку, так как она может оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующих шкафов.**

При встраивании прибора в мебель металлические и пластиковые элементы облицовки должны быть приклеены термоклеем, выдерживающим температуру не менее 90°C. Если металлические и пластиковые элементы или клей не выдерживают нагрева до такой температуры, мебель может деформироваться или воспламениться. В этом случае изготовитель панели не несет ответственности за ущерб, нанесенный мебели.

Для панелей комбинированного типа необходимо предусмотреть зазор мин. 70 мм между панелью и боковой стенкой, если она имеется; для индукционных варочных панелей величина этого зазора должна составлять мин. 40 мм. Не рекомендуется устанавливать варочную панель между двумя боковыми стенками. При необходимости требуется оставить мин. зазоры 200 мм с одной стороны, и 70 или 40 мм с другой стороны (в зависимости от модели).

Поверхность выреза должна быть загерметизирована теплостойким материалом для защиты от воздействия влаги.

Столешница, в которую будет установлена варочная панель, должна иметь толщину минимум:

- 30 мм, если внизу установлен духовой шкаф той же марки;
- 20 мм, если духовой шкаф не устанавливается.

Необходимо предусмотреть зазор 20 мм между стеной и задней стенкой мебели или плиты. Между нижней поверхностью столешницы и верхним краем выдвижного ящика необходимо оставить зазор мин. 45 мм. Если нет возможности обеспечить это расстояние, необходимо оставить зазор 5 мм между панелью и верхней частью мебели.

---

## Установка крепежных планок (рис. 2)

При установке крепежных планок на столешнице, облицованной кафельной плиткой, используйте для крепления нижние отверстия.

При установке крепежных планок на мраморной или гранитной столешнице: используйте дюбели или поддерживающие скобы под винты крепления или приклейте крепежные планки термостойким клеем, пригодным для склеивания металла с камнем.

---

## Установка и подсоединение варочной панели (рис. 3)

Кабель заземления (желто-зеленый) необходимо подсоединять первым, а отсоединять последним. Кроме того, он должен быть длиннее других кабелей, чтобы при возможных перемещениях варочной панели все другие кабели отсоединялись раньше.

Подключайте варочную панель согласно схеме подключения. Напряжение в электрической сети должно соответствовать данным типовой таблички, расположенной на нижней части прибора.

---

## Схема подсоединения (рис. 4)

- 1 Коричневый
- 2 Черный
- 3 Синий
- 4 Белый
- 5 Желтый и зеленый
- 6 Желтый и зеленый

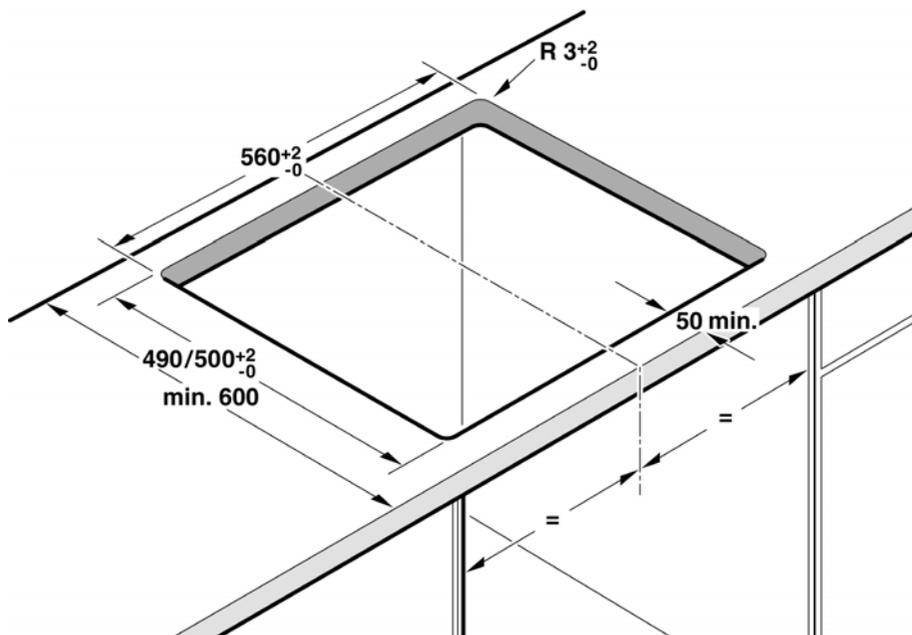
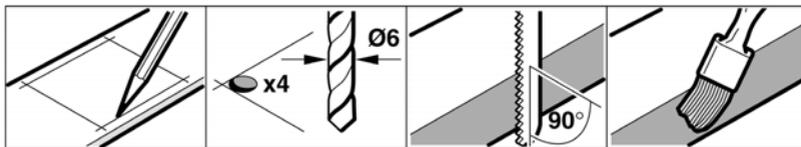
### Для приборов с цифровыми индикаторами

Если после подключения к электрической сети на индикаторе варочной панели появляется *UCCQ*, то подключение прибора произведено неправильно. Немедленно отключите прибор от сети и проверьте подсоединение.

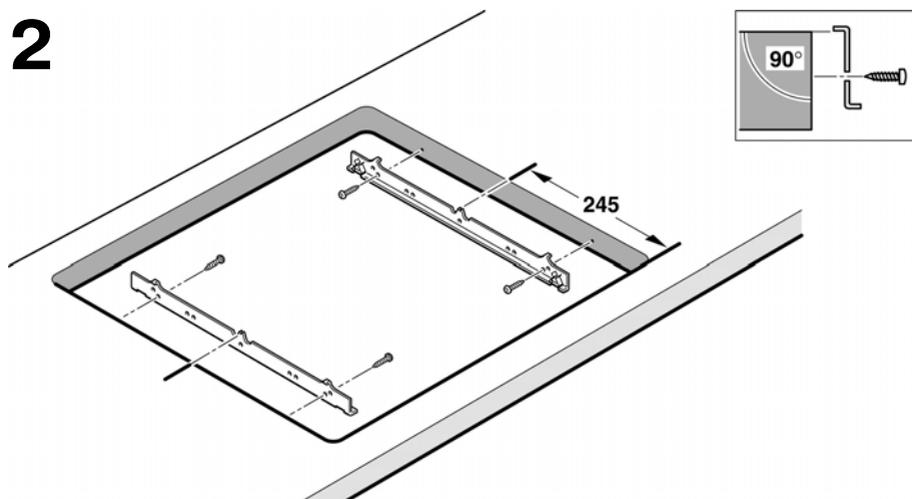
### Демонтаж варочной панели

Отсоедините прибор от электросети и извлеките варочную панель из столешницы, вытолкнув снизу.

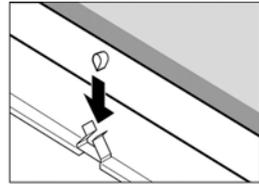
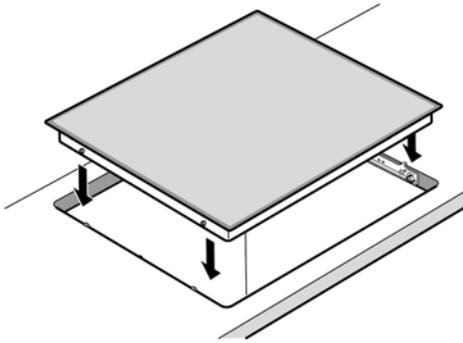
# 1



# 2



# 3



# 4

