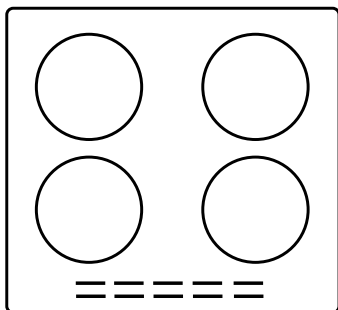


# BOSCH

**RUS** Инструкция по эксплуатации



**NIF 675T01**

**BOSCH**

**901615**

# Содержание

<b>Важная информация</b> .....	3
Перед подключением варочной панели .....	3
Указания по безопасности .....	4
Защита окружающей среды .....	6
Достоинства индукционных конфорок .....	7
<b>Ваша новая варочная панель</b> .....	8
Конфорки .....	9
Индикация остаточного тепла .....	10
<b>Приготовление пищи</b> .....	11
Настройка .....	11
Таблица .....	12
<b>Автоматическое защитное выключение</b> .....	14
<b>Предупреждающее сообщение «Е»</b> .....	14
<b>Варка и жаренье с использованием функции контроля температуры</b> .....	15
Использование .....	15
Настройка .....	15
Советы по использованию функции контроля температуры .....	17

*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.*

<b>Функция интенсивного нагрева</b> .....	18
Ограничения по использованию функции интенсивного нагрева .....	18
Включение функции интенсивного нагрева .....	18
Выключение функции интенсивного нагрева .....	18
<b>Функция таймера</b> .....	19
Автоматическое выключение конфорок .....	19
Таймер .....	21
<b>Функция памяти</b> .....	22
Сохранение настроек .....	22
Вызов настроек из памяти .....	23
Отмена функции памяти .....	25
<b>Блокировка для безопасности детей и функция паузы</b> .....	26
Блокировка для безопасности детей .....	26
Функция паузы .....	27
<b>Практические решения</b> .....	28
Правильный выбор мощности нагрева .....	28
<b>Посуда и ее использование</b> .....	29
Подходящая посуда .....	29
<b>Чистка и уход</b> .....	30
Чистка .....	30
Как избежать повреждений варочной панели .....	30
<b>Сервисная служба</b> .....	32
<b>Что делать перед вызовом Сервисной службы</b> .....	33
<b>Инструкция по монтажу</b> .....	37

---

# Важная информация

**Внимательно прочтите данную инструкцию.** Вы сможете правильно эксплуатировать варочную панель только после того, как прочтете данную инструкцию по эксплуатации. Изготовитель варочной панели не несет никакой ответственности, если не соблюдались указания инструкции по эксплуатации.

Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче варочной панели другому пользователю передайте вместе с прибором эти инструкции.

---

## Перед подключением варочной панели

### Повреждения при транспортировке

После удаления упаковки проверьте варочную панель на наличие повреждений. Не подключайте варочную панель, если Вы обнаружили повреждения, возникшие при транспортировке. Свяжитесь с Сервисной службой.

### Электрическое подключение

Перед подключением варочной панели убедитесь, что электрическая розетка заземлена и установлена в соответствии с действующими правилами техники безопасности. Устанавливать и подключать Вашу варочную панель должен квалифицированный электрик.

Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением может привести к серьезным последствиям (травмам или поражению электрическим током), хотя это бывает довольно редко.

Производитель не несет ответственности за неправильное использование и ущерб, возникший из-за неправильного электрического подключения варочной панели.

Для выполнения стандартных требований техники безопасности электрик, осуществляющий подключение прибора, должен установить размыкающее устройство, отключающее все контакты и обеспечивающее минимальное расстояние 3 мм между контактами в выключенном состоянии. В этом нет необходимости, если прибор подключается к электросети через заземленную розетку, которая легко доступна.

Эту варочную панель можно встраивать в кухонную мебель и устанавливать над вентилируемыми духовками того же производителя.

При подключении прибора к сети Вам следует помнить, что провод заземления должен быть длиннее остальных проводов, и что его следует подключать в первую очередь и отключать в последнюю.

Во время монтажа прибора убедитесь, что ни одна деталь варочной панели не находится под напряжением.

---

## **Указания по безопасности**

### **Трещины в варочной панели**

Этот прибор следует использовать только для приготовления пищи в домашних условиях.

При появлении трещин, щелей или разломов на варочной панели сразу же отключите ее от электрической сети и свяжитесь с Сервисной службой.

### **Ремонт**

Наши приборы отвечают всем требованиям техники безопасности для электрических приборов. Ремонт должен производиться только квалифицированными электриками. На карту поставлена Ваша безопасность!

### **Кабель электропитания**

Любые работы на приборе, включая замену или установку кабеля электропитания, должны проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.

### **Горячие конфорки**

Во время эксплуатации варочной панели конфорки и посуда на них нагреваются. Не прикасайтесь к конфоркам. Опасность ожога!

Не подпускайте детей к работающему прибору. Горящий индикатор остаточного тепла говорит Вам о том, что конфорки еще горячие.

Соединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок, это может привести к повреждению изоляции кабеля и варочной панели.

### **Охлаждающий вентилятор**

Эта варочная панель поставляется с охлаждающим вентилятором, установленным снизу. Будьте осторожны! Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, так как они могут повредить охлаждающий вентилятор или оказать негативное воздействие на охлаждающую систему.

Не следует хранить в выдвижном ящике или рядом с варочной панелью серебряную фольгу и легковоспламеняющиеся материалы или жидкости (например, аэрозоли). Опасность взрыва!

### **Не размещайте на индукционных варочных панелях металлические предметы**

Не оставляйте на варочной панели продукты, завернутые в серебряную фольгу, ножи, крышки и другие металлические предметы. Если прибор по ошибке будет включен, эти предметы очень быстро нагреются и могут вызвать ожоги.

### **Перегретое растительное масло**

Не оставляйте варочную панель без присмотра, когда Вы готовите блюда на жире или растительном масле. При перегреве масло легко воспламеняется. Если это произойдет, не пытайтесь потушить огонь водой. Закройте посуду крышкой и выключите конфорку.

### **Разогревайте пищу в посуде**

Всегда помещайте пищу в посуду, никогда – непосредственно на поверхность варочной панели.

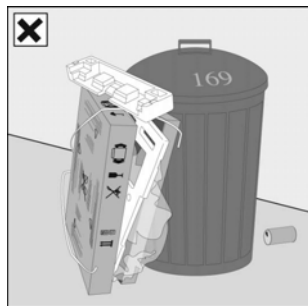
### **Демонтаж варочной панели**

Перед демонтажом варочной панели убедитесь, что она отключена от электросети.

**Внимание!** Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью могут испытывать некоторый дискомфорт.

## Защита окружающей среды

### Защитная упаковка прибора



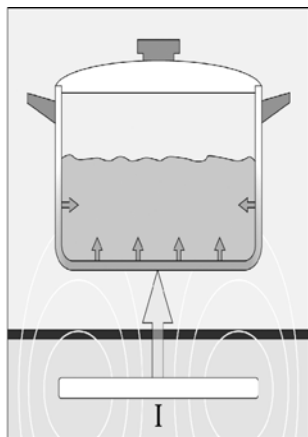
### Утилизация старого прибора

При транспортировке Вашу варочную панель защищает специальная упаковка. Все материалы, использованные при изготовлении упаковки, могут быть утилизированы без вредного воздействия на окружающую среду или использованы повторно. Сделайте Ваш вклад в защиту окружающей среды, обеспечив экологически правильную утилизацию упаковочных материалов.

Перед утилизацией старой варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние или снабдите ее наклейкой, информирующей о том, что варочная панель неработоспособна. Вы можете получить информацию о возможностях утилизации в местной администрации или в уполномоченных организациях.

Для охраны окружающей среды при эксплуатации варочной панели выполняйте инструкции по эксплуатации и указания по использованию посуды, которые приведены далее в настоящей инструкции.

## Достоинства 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:

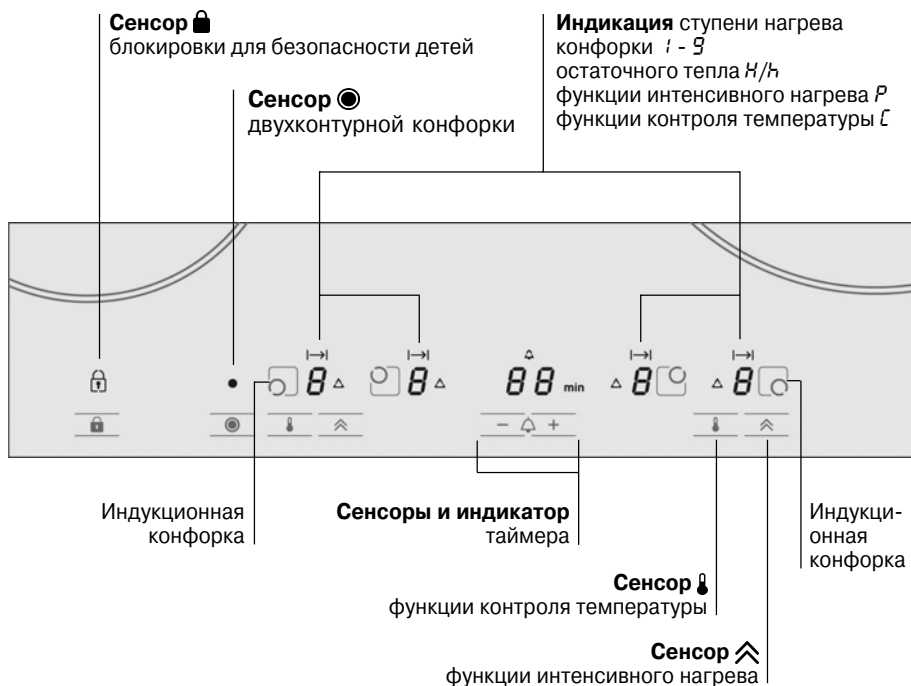
- ❑ **Экономия времени при варке и жарении.** Так как нагревается не панель из стеклокерамики, а непосредственно посуда, эффективность выше, чем при традиционных способах приготовления пищи, поскольку нет потерь тепла.
- ❑ **Экономичность.** Доказано, что при приготовлении пищи на индукционной варочной панели потребляется меньше электроэнергии, чем при готовке традиционными способами.
- ❑ **Контролируемая подача тепла и безопасность.** Варочная панель подает тепло или прекращает его подачу сразу же после активации соответствующих сенсоров. 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.
- ❑ **Чистка.** 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.



# Ваша новая варочная панель


В данном разделе описываются панель управления, конфорки и индикация.

## Панель управления



## Сенсоры

Сенсор активируется простым касанием символа пальцем.

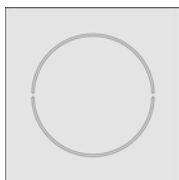
Например, Вы касаетесь символа . Тем самым активируется функция контроля температуры.

Содержите сенсорную панель управления в чистоте. Влага и грязь могут нарушить безупречную работу прибора.

---

## Конфорки

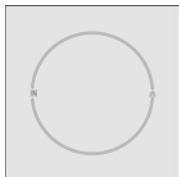
### Конфорка с тепловым излучением



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменяется.

Выберите конфорку. Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

### Индукционная конфорка



Выберите конфорку. Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Для приготовления на индукционных конфорках следует использовать только ферромагнитную посуду (см. «Посуда и ее применение»).

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

Если на конфорке нет посуды, а также если посуда изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, начинает мигать индикатор конфорки. Мигание прекращается, как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду.

Если в течение 90 секунд не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключается.

## Двухконтурная конфорка



У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

Включение внешней зоны нагрева:  
Прикоснитесь к символу ☉. Загорается индикаторная лампочка.

Отключение:  
Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

---

## Индикация остаточного тепла



Ваша варочная панель имеет индикацию остаточного тепла для каждой конфорки. Эта индикация предупреждает Вас, что конфорка использовалась и все еще остается достаточно горячей и может вызвать ожоги. Поэтому не следует прикасаться конфорке, пока горит индикация 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, будет мигать индикация *H/h* и выбранная ступень нагрева.

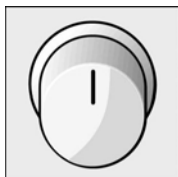
---

# Приготовление пищи

В данной главе описывается процесс настройки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице. А приведенные ниже рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

---

## Настройка



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

## Таблица

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

	Объем	Время нагрева 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 упаковка	–	1 – 2	–
<b>Разогрев</b>				
Овощи	400-800 г	1-4 мин.	1 – 2.	3-6 мин.
Бульон	500 мл – 1 л	2-4 мин.	7 – 8	2-4 мин.
Суп	500 мл – 1 л	1-4 мин.	2 – 3	2-4 мин.
Молоко	200-400 мл	1-4 мин.	1 – 2	2-4 мин.
<b>Разогрев и поддержание в горячем состоянии</b>				
Рагу (например, чечевичный густой суп)	400-800 г	1-3 мин.	1 – 2	
Молоко	500 мл – 1 л	2-4 мин.	1 – 2.	
<b>Размораживание и разогрев</b>				
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	3-5 мин.	2 – 3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	500 г – 1 кг	3-5 мин.	2 – 3.	20-30 мин.
<b>Доведение до готовности</b>				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	6-12 мин.	4. – 5.*	20-30 мин.
Рыба	300-600 г	3-8 мин.	4 – 5*	10-15 мин.

	<b>Объем</b>	<b>Время нагрева на ступени 9</b>	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на «медленном огне»</b>
<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	3-6 мин.	1 – 3	25-35 мин.
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г – 1,5 кг	3-7 мин.	4 – 5	25-35 мин.
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г – 1,5 кг	3-7 мин.	4 – 5	15-25 мин.
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г – 1 кг	3-5 мин.	2 – 3.	10-20 мин.
Лапша (1-2 л воды)	200-500 г	6-12 мин.	6 – 7*	6-10 мин.
<b>Тушение</b>				
Рулеты	4 шт.	4-8 мин.	4 – 5	50-60 мин.
Жаркое	1 кг	4-8 мин.	4 – 5	60-100 мин.
Гуляш	500 г	4-11 мин.	4 – 5	50-60 мин.
<b>Жаренье</b>				
Блины (оладьи)		1-4 мин.	6 – 7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт.	1-4 мин.	6 – 7	6-10 мин.
Стейк	2-3 шт.	1-4 мин.	7 – 8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	1-4 мин.	6 – 7	8-12 мин.
<b>Жаренье во фритюре (1-2 л масла)</b>				
Продукты глубокой заморозки	200 г на начинку	8-15 мин.	8 – 9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на начинку	8-15 мин.	4 – 5	непрерывно жарить во фритюре
* Продолжайте готовить на «медленном огне» без крышки.				

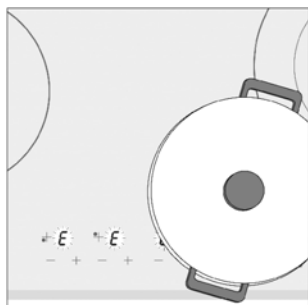
---

## Автоматическое защитное выключение

Если конфорка остается включенной на протяжении длительного промежутка времени, в течение которого Вы не касались сенсоров и не вращали выключатели, из соображений безопасности она будет автоматически выключена. Индикатор конфорки будет попеременно отображать *F* и *E*. Для отключения индикатора поверните выключатель конфорки в положение 0. Время автоматического выключения конфорки зависит от выбранного уровня мощности нагрева и может варьировать от 1 до 10 часов.

---

## Предупреждающее сообщение «E»



Панель управления защищена системой безопасности. Если на поверхность варочной панели помещен металлический предмет или разлита жидкость, это может привести к повреждению прибора, или прибор может выключиться с предупреждающим звуковым сигналом.

В этом случае на индикаторе появится предупреждающее сообщение «E». **Не волнуйтесь, это не сообщение о неисправности прибора.** Для удаления этого сообщения с индикатора протрите панель управления, если на ней была жидкость, или удалите предмет. Для продолжения приготовления пищи поверните выключатель конфорки в положение 0 и заново установите уровень нагрева.

---

# Варка и жаренье с использованием функции контроля температуры

Индукционные конфорки (см. «Ваша новая варочная панель») поддерживают функцию контроля температуры.

---



## Использование

Температура дна посуды, в которой готовится блюдо, регулируется при помощи функции контроля температуры. Данная функция применима только для ферромагнитной посуды.




Когда данная функция включена, конфорка автоматически поддерживает температуру. Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию.

Функцию контроля температуры можно использовать при приготовлении пищи в скороварке, при жаренье на сковороде и жаренье во фритюре.

### Включение функции контроля температуры:

Прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки появится символ .




### Выключение функции контроля температуры:

Прикоснитесь к символу . На индикаторе гаснет символ , и начинает мигать уровень нагрева . Установите выключатель конфорки в положение 0.

---

## Настройка

### Кипячение или приготовление в кастрюле/скороварке

1. Поставьте кастрюлю/скороварку на конфорку.
2. Для кипячения установите выключатель конфорки на уровень нагрева ,  или .

Когда жидкость закипит в кастрюле или давление в скороварке поднимется до достаточного уровня, когда из клапана начнет выходить пар, активируйте функцию контроля температуры.

3. Для этого прикоснитесь к символу .

Для продуктов, которые Вы закладываете в горячую жидкость, установите функцию описанную выше способом и в конце поместите продукты в жидкость.




## Жаренье



Никогда не разогревайте масло или жир без присмотра. Опасность воспламенения!

1. Поставьте сковороду на конфорку.
2. Разогрейте масло в сковороде на уровне нагрева 7.

Проверьте, достаточно ли нагрелась сковорода. Для этого добавьте в масло немного панировочных сухарей. Если сухари стали коричневыми, сковорода нагрелась в достаточной степени. Активируйте функцию контроля температуры.

3. Для этого прикоснитесь к символу .
4. Теперь поместите продукты на сковороду.

## Жаренье во фритюре




Никогда не разогревайте масло или жир без присмотра. Опасность воспламенения!

При жаренье во фритюре всегда используйте подходящее масло или жир, например, растительное масло.

Жарьте во фритюре всегда без крышки.

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Разогрейте в посуде жир на уровне нагрева 7, 7. или 8.

Проверьте, достаточно ли нагрелся жир. Для этого опустите в жир ручку деревянной ложки. Если вокруг появятся маленькие пузырьки, жир достиг нужной температуры. Активируйте функцию контроля температуры.

3. Для этого прикоснитесь к символу .
4. Теперь поместите в жир продукты.

После жаренья каждой порции продуктов проверьте температуру с помощью деревянной ложки. Следующую порцию помещайте в жир, только когда пузырьки появятся снова.

---

## Советы по использованию функции контроля температуры

При варке с использованием функции контроля температуры, всегда накрывайте кастрюлю крышкой. Это позволит Вам сэкономить электроэнергию.

---

**Вода при варке кипит неправильно.**

При варке с использованием функции контроля температуры вода кипит не так, как обычно, потому что температура чуть ниже точки кипения. Для варки этой температуры вполне достаточно.

---

**Продукты готовятся очень долго.**

В следующий раз используйте большее количество жидкости или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Продукт переварился.**

В следующий раз уменьшите время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Сковорода при жаренье недостаточно нагревается.**

В следующий раз нагревайте сковороду более продолжительное время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**При жаренье сковорода нагревается слишком сильно.**

В следующий раз уменьшите время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Слишком низкая температура при жаренье во фритюре.**

В следующий раз нагревайте посуду более продолжительное время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Слишком высокая температура при жаренье во фритюре.**

В следующий раз уменьшите время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

### Примечание

Если посуду снять с конфорки или отодвинуть ее в сторону, функция контроля температуры отключается. На индикаторе конфорки гаснет символ  $\square$ , и начинает мигать уровень нагрева  $\square$ . Если Вы снова поставите посуду на конфорку, на индикаторе конфорки будет гореть уровень нагрева  $\square$ .

# Функция интенсивного нагрева

С помощью этой функции Вы нагреете содержимое посуды быстрее, чем на максимальном уровне мощности (9).

Эта функция позволяет Вам на короткое время увеличить максимальный уровень мощности используемой конфорки.

## Ограничения по использованию функции интенсивного нагрева




Данную функцию поддерживают индукционные конфорки.

Функцию интенсивного нагрева можно использовать, когда остальные индукционные конфорки выключены.


Например, если данная функция выбрана для конфорки 1, конфорка 4 должна быть выключена, и наоборот. Если конфорка не выключена, на индикаторе конфорки по очереди мигает символ *P* и мощность нагрева. Затем мощность конфорки снова устанавливается на выбранный ранее уровень.



## Включение функции интенсивного нагрева

Прикоснитесь к сенсору  той конфорки, для которой необходимо включить функцию интенсивного нагрева. На индикаторе загорается символ *P*.

## Выключение функции интенсивного нагрева

Еще раз прикоснитесь к сенсору . Символ *P* гаснет и мощность конфорки снова устанавливается на выбранный ранее уровень.



**В некоторых случаях функция интенсивного нагрева может выключиться автоматически для защиты внутренних электронных компонентов варочной панели.**

# Функция таймера

Эта функция может использоваться для программирования автоматического выключения всех четырех конфорок.

Кроме того, данная функция может применяться в качестве обычного таймера (кухонного будильника), не зависящего от прочих установок. Таймер можно настроить даже тогда, когда варочная панель заблокирована.

## Автоматическое выключение конфорок

### Установка



Установите время приготовления (продолжительность) для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключится.

1. Установите уровень нагрева.
2. Прикасайтесь к сенсорам  $\equiv \uparrow \pm$ , пока не замигает символ  $I \rightarrow I$  нужной конфорки. На индикаторе таймера мигает  $00$ .



3. Прикоснитесь к символу  $\equiv$  или  $\pm$ . Вам будет предложено время.
  - Если Вы прикоснетесь к символу  $\pm$ , будет предложено время  $30$  минут.
  - Если Вы прикоснетесь к символу  $\equiv$ , будет предложено время  $10$  минут.Символ  $I \rightarrow I$  конфорки продолжает мигать.



4. Прикасайтесь к символам  $\overline{\text{I}} \rightarrow \text{I}$  или  $\overline{\text{I}}$  до появления на индикаторе таймера нужного времени приготовления.

Время приготовления мигает на индикаторе несколько секунд и затем перестает. Если Вы установили время приготовления для нескольких конфорок, индикатор отображает самое короткое из них.

Горят символы  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  конфорки.

### По истечении времени приготовления

По истечении заданного интервала времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки мигает  $\overline{\text{I}}$ . В течение 10 секунд звучит сигнал. На индикаторе таймера мигает  $\overline{\text{I}}$ , также мигает символ  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  конфорки.

Установите выключатель конфорки в положение «выключено».

### Изменение времени приготовления

Одновременно коснитесь символов  $\overline{\text{I}}$   $\overline{\text{I}}$   $\overline{\text{I}}$ , пока не замигает символ  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  нужной конфорки. С помощью символов  $\overline{\text{I}}$  или  $\overline{\text{I}}$  можно изменять заданное время.

### Досрочное отключение

Одновременно коснитесь символов  $\overline{\text{I}}$   $\overline{\text{I}}$   $\overline{\text{I}}$ , пока не замигает символ  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  нужной конфорки. Поверните выключатель конфорки в положение 0 или уменьшите время приготовления до  $\overline{\text{I}}$  min.

### Примечание

Вы можете узнать оставшееся время, заданное для конфорки: одновременно касайтесь символов  $\overline{\text{I}}$   $\overline{\text{I}}$   $\overline{\text{I}}$ , пока не засветится символ соответствующей конфорки. Время приготовления будет отображаться течение 5 секунд.

Вы можете задать продолжительность до 99 минут.

Функция автоматического защитного выключения продолжает работать при установке функции таймера.

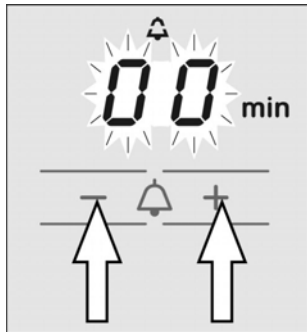
Когда Вы уже установили продолжительность, Вы можете воспользоваться функцией паузы.

После отключения электроэнергии функция таймера больше не работает.

## Таймер

С помощью таймера (кухонного будильника) Вы можете задать продолжительность до 99 минут. Таймер работает независимо от прочих настроек варочной панели.

### Установка



1. Одновременно прикасайтесь к символам  $\equiv \triangle \pm$ , пока не загорится индикаторная лампочка таймера. На индикаторе таймера мигает  $00$ .
2. Прикоснитесь к символу  $\equiv$  или  $\pm$ .
  - символ  $\pm$ : 10 минут
  - символ  $\equiv$ : 5 минут.
3. Установите время с помощью сенсоров  $\equiv$  или  $\pm$ .

Установленное время мигает на индикаторе в течение нескольких секунд и затем начинается отсчет. Отображается самое короткое заданное время.

### По истечении установленного времени

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает  $00$ . Индикаторная лампочка таймера мигает.

### Изменение времени

Одновременно прикасайтесь к сенсорам  $\equiv \triangle \pm$ , пока не загорится индикаторная лампочка таймера. Индикатор таймера мигает. С помощью сенсоров  $\equiv$  или  $\pm$  измените установленное время.

### Выключение таймера

Одновременно прикасайтесь к сенсорам  $\equiv \triangle \pm$ , пока не замигает индикатор нужной конфорки. Уменьшите время приготовления до  $00$  min.

### Примечание

При использовании функции паузы, таймер также останавливается.

После отключения электроэнергии таймер больше не работает.

---

## Функция памяти

С помощью этой функции Вы сможете сохранить время приготовления и уровни нагрева для приготовления блюда по определенному рецепту, чтобы использовать эти настройки в дальнейшем.

Эта функция очень полезна, когда блюдо готовится достаточно часто по определенному рецепту и требует различных уровней нагрева.

Мы рекомендуем Вам готовить блюдо по определенному рецепту при тех же самых условиях, что и при занесении в память, то есть использовать ту же самую посуду, то же самое количество продуктов и ту же исходную температуру.

---

### Сохранение настроек

**Действуйте следующим образом:**

Вы можете сохранить для каждой конфорки рецепт, требующий до 5 уровней нагрева и имеющий продолжительность приготовления до 99 минут.

1. Поверните выключатель конфорки в положение  $\Delta$ , у плит с цифровой индикацией – в положение  $\bar{A}$ .
2. Нажмите на выключатель конфорки. Раздастся звуковой сигнал. Индикатор конфорки мигает. Запись началась.
3. Приготовьте блюдо желаемым образом. Настройки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Данный процесс приготовления сохраняется в памяти, если Вы повернете выключатель конфорки в положение 0.

## Примечания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает  $\equiv$ . Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к сенсорам таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы установили продолжительность более 99 минут, на индикаторе таймера мигает 99. Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к сенсорам таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

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

Автоматическое защитное выключение работает также при включенной функции памяти.

---

## Вызов настроек из памяти

Если Вы снова хотите приготовить сохраненное блюдо, вызовите программу из памяти.

Выберите конфорку, для которой сохранен процесс приготовления. Установите выключатель конфорки в положение  $\Delta$ ; если плита с цифровым дисплеем – в положение  $\mathcal{R}$ .

## Просмотр памяти



Ступени нагрева и подключения выводятся на индикатор конфорки варочной панели.

На индикатор таймера выводится соответствующая продолжительность. Символ  $I \rightarrow$  конфорки мигает. При этом конфорка не нагревается.

Каждый шаг показывается на индикаторе в течение 3 секунд.



### Выполнение программы из памяти



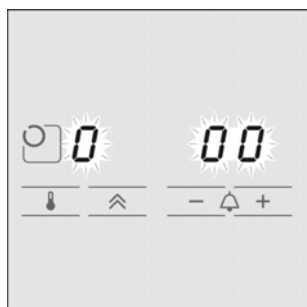
После вывода всех шагов на индикатор начнется выполнение программы из памяти. Конфорка при этом нагревается. Символ I→I конфорки и индикация Δ светятся постоянно.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикатор таймера выводится отсчет общей продолжительности процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете узнать оставшиеся ступени нагрева и соответствующее время приготовления: прикоснитесь к символу таймера  $\overline{\Delta}$ .

Прикоснитесь к символу  $\overline{\pm}$  для отображения текущего уровня нагрева и продолжительности. Прикасаясь к символу  $\overline{\Delta}$ , Вы можете «пролистать» все оставшиеся уровни нагрева и соответствующее время приготовления.

### Завершение выполнения программы из памяти



Когда выполнение программы из памяти будет завершено, конфорка выключится. При этом раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает  $\overline{\Delta}$ . Символ I→I мигает, а индикация Δ гаснет. На индикаторе конфорки мигает  $\overline{\Delta}$ . Поверните выключатель конфорки в положение 0.

### Несколько конфорок в режиме памяти

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

### Досрочное завершение программы из памяти

Установите выключатель конфорки на 0.

## Примечания

Если Вы хотите узнать продолжительность другой программы памяти, прикасайтесь к символу таймера  $\equiv \triangle \mp$ , пока не загорится символ  $I \rightarrow$  соответствующей конфорки.

Если во время выполнения программы из памяти повернуть выключатель конфорки на ступень доведения до готовности, конфорка будет функционировать, как при завершении программы из памяти.

---

## Отмена функции памяти

Если Вы не намерены пользоваться функцией памяти для определенной конфорки, Вы можете произвести ее отмену.

Установите выключатель конфорки в положение  $\triangle$ ; если плита с цифровым дисплеем – в положение  $\mathcal{A}$ . В течение 5 секунд нажмите 3 раза на выключатель конфорки. При каждом касании раздастся сигнал.

Выключите конфорку в течение 5 секунд. После сигнала на индикаторе таймера на короткое время загорится  $\mathcal{A}$ . Это означает, что произведена отмена функции памяти.

Положение  $\triangle$  (на плитах с цифровым дисплеем  $\mathcal{A}$ ) теперь функционирует, как ступень нагрева 9.

---


# Блокировка для безопасности детей и функция паузы

---


## Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель.




### Блокировка варочной панели

Все конфорки должны быть выключены. Прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец до тех пор, пока рядом с символом не загорится индикаторная лампочка, и не раздастся сигнал. Это занимает примерно 4 секунды (время включения). Индикаторная лампочка светится в течение примерно 10 секунд.

### Отмена блокировки

Прикоснитесь и удерживайте палец на символе  до тех пор, пока индикаторная лампочка не погаснет. Это занимает примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

### Внимание! Заблокированная варочная панель

Если Вы попытаетесь включить конфорку на заблокированной варочной панели, произойдет следующее: на индикаторе конфорки начнет мигать цифра  или же попеременно индикация остаточного тепла и цифра . Над символом  загорится индикаторная лампочка. Выключите конфорку. Отмените блокировку.

### Указание

Индикация режима остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

## **Уменьшение времени включения**

Вы можете уменьшить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды.

Конфорки должны быть выключены.

- 1.** Установите ступень нагрева 2 для всех конфорок.
- 2.** Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
- 3.** Для одной из конфорок установите ступень нагрева и нажмите на выключатель конфорки.
- 4.** Выключите выключатель конфорки. Все индикаторы загорятся на короткое время. Время включения сократилось.


Вы можете увеличить время включения обратно до 4 секунд. Действуйте так же, как при уменьшении.

---


## **Функция паузы**

### **Активизация функции паузы**


Если Вам нужно ненадолго отойти, Вы можете временно отключить нагрев.

Коротко прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки начинает мигать установленная ступень нагрева. Нагрев отключается.

### **Возобновление нагрева**

Еще раз прикоснитесь к символу  (не позднее, чем через 3 минуты). Нагрев конфорок включается снова.

### **В случае превышения времени паузы**

По истечении 3 минут на индикаторе начинает мигать цифра . Выключите конфорки и произведите установку заново.

---

## Практические решения

---

### Правильный выбор мощности нагрева

Блюда, для приготовления которых традиционно использовался метод «водяной бани» (такие, как соусы и кремы), теперь можно готовить и без него, потому что благодаря точной регулировке температуры в индукционной системе эти блюда можно готовить непосредственно в посуде при более низких уровнях мощности, и получать те же результаты без риска створаживания.

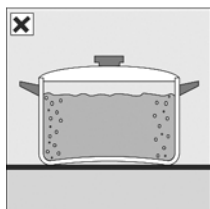
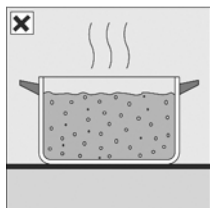
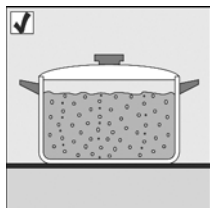
С точной регулировкой температуры легче готовить блюда длительного приготовления, например, шоколадную глазурь и кондитерские изделия, так как она помогает предотвратить прилипание блюда к стенкам посуды. При приготовлении таких блюд следует использовать самые низкие уровни мощности. Если тепла очень мало, можно увеличить мощность на 1 или 2 уровня. Если тепла слишком много, Вам нужно уменьшить мощность нагрева; не нужно убирать посуду.

При жаренье во фритюре лучше разогреть подсолнечное масло на максимальном уровне мощности, а потом снизить мощность до среднего уровня при добавлении в посуду продукта.

Можно использовать **функцию интенсивного нагрева** для доведения до кипения воды и супов. Потом следует снизить мощность до очень низкого уровня. При этом образуется очень мало пара, и расход энергии минимален. После выключения варочной панели остаточного тепла недостаточно для продолжения приготовления пищи.

# Посуда и ее использование

## 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 нержавеющая сталь (хромистая сталь). Нельзя использовать посуду из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия. Чтобы проверить, пригодна ли Ваша посуда для приготовления на индукционной конфорке, используйте магнит, поставляемый в комплекте с Вашей варочной панелью. Если магнит притягивает посуду, она пригодна для приготовления на индукционной конфорке.**

Всегда накрывайте посуду крышкой.

Для достижения максимальной эффективности размер посуды должен всегда соответствовать размеру выбранной конфорки. Помните, что диаметр различных конфорок составляет 15, 18 и 21 см.

Если посуда имеет дно того же диаметра, что и конфорка, теплопередача происходит оптимальным образом. Когда Вы покупаете посуду, учтите, что изготовители обычно указывают верхний диаметр посуды. Диаметр дна обычно несколько меньше.

Не допускайте нагрева пустой эмалированной посуды. Иначе возможно повреждение как дна посуды, так и стеклокерамической поверхности.

Соблюдайте указания изготовителя при использовании специальной посуды.

Вовремя уменьшайте уровень нагрева конфорки. Если Вы нагреваете воду, это предотвратит закипание.

---

# Чистка и уход

**Никогда не применяйте очистители высокого давления или паровые очистители.**

---

## Чистка

После пользования варочной панелью протирайте ее влажной тряпкой. Потом применяйте защитные средства для ухода, чтобы поверхность варочной панели оставалась блестящей. Мы рекомендуем использовать для этого одно из специальных средств, имеющихся в продаже, например, «sega-fix».

---

## Как избежать повреждений варочной панели

Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры.

### Дно посуды

Используемая посуда не должна иметь шероховатое дно, так как оно может поцарапать поверхность варочной панели. Мы рекомендуем Вам проверять дно посуды перед ее использованием.

### Горячая посуда

Не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления или на раму варочной панели.

### Соль, сахар и песок

Соль, сахар или песчинки, попавшие на варочную панель при чистке овощей, могут поцарапать ее поверхность.

### Твердые и острые предметы

Упавшие на поверхность варочной панели твердые или острые предметы могут повредить ее. Мы рекомендуем Вам не размещать такие предметы в местах, откуда они могут упасть на панель.

### Неподходящие чистящие средства

Не используйте металлические или другие грубые губки и щетки, а также сильнодействующие чистящие средства, например, аэрозоли или средства для удаления пятен.

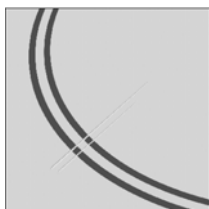
## Примеры возможных повреждений варочной панели

Следующие виды повреждений не влияют на функции и долговечность Вашей варочной панели.



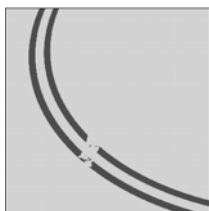
### Пятна

Остаются от расплавленного сахара или пищи с высоким содержанием сахара.



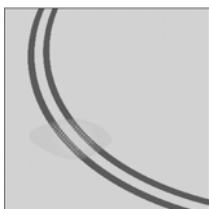
### Царапины

Образуются под воздействием соли, сахара, песчинок или шероховатого дна посуды.



### Участки с металлическим блеском

Образуются в результате трения дна посуды или использования неподходящих чистящих средств.



### Участки со стертым декором

Образуются в результате использования неподходящих чистящих средств.

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



---

# Сервисная служба

Все наши изделия проходят тщательную проверку перед отправкой с завода-изготовителя. Если, тем не менее, Вы обнаружите какой-то дефект, помните, что наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам, и что на прибор распространяется действия гарантии в соответствии с условиями гарантийных обязательств.

Гарантия не распространяется на стеклокерамику или декоративные детали. Не распространяется она и на неисправности, связанные с воздействием внешних факторов и неправильным использованием варочной панелью, но не связанные с процессом изготовления прибора.

Прежде чем вызывать специалистов Сервисной службы, прочтите указания по устранению возможных неисправностей, приведенные в разделе **«Что делать перед вызовом Сервисной службы»**.

**Ремонт неисправностей, связанных с неправильным использованием прибора, производится Сервисной службой за счет потребителя.**

При вызове нашей Сервисной службы сообщите, пожалуйста, следующую информацию, которую Вы найдете на типовой табличке, расположенной на нижней стороне варочной панели или в пакете с документацией к прибору:

E-Nr:	FD:
-------	-----

Не потеряйте эту информацию, она может Вам понадобиться в будущем.



**Внимание! Никогда не вскрывайте варочную панель.**

---

# Что делать перед вызовом Сервисной службы

**Варочная панель не нагревается, индикатор не светится.**

- ❑ Проверьте, относится ли эта неисправность ко всем конфоркам.
- ❑ Проверьте, подается ли электропитание.
- ❑ Проверьте, не сработал ли предохранитель в распределительном щите.

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

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 плиту.

**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 20 секунд, а затем снова включите его.

**При варке или жаренье в течение длительного времени конфорка не поддерживает требуемую температуру.**

Убедитесь, что конфорка правильно работает после того, как остынет. Варочная панель оснащена автоматической системой снижения нагрева для предотвращения перегрева ее внутренних деталей. Эта система срабатывает при приготовлении на высокой температуре, или если на конфорке стоит пустая посуда.

Если хотите, Вы можете использовать другую индукционную конфорку, пока эта конфорка не остынет.

Если та же неполадка появляется при непродолжительной работе конфорки, сообщите о ней в Сервисную службу. Она может быть связана с неисправностью вентиляции.

**Индикация интенсивного нагрева мигает или перестает светиться.**

Функция интенсивного нагрева обеспечивает максимальный нагрев конфорки. Поэтому при ее длительном использовании варочная панель может сама автоматически выключать функцию интенсивного нагрева, чтобы предотвратить перегрев внутренних деталей варочной панели. Вы можете использовать функцию интенсивного нагрева только тогда, когда индикация *P* не мигает.

**Индикатор остаточного тепла загорается «слишком медленно».**

Индикатор остаточного тепла индукционных конфорок загорается значительно медленнее, чем индикатор остаточного тепла других конфорок. Это не является неисправностью, а связано с функциональными особенностями системы.

**Обычные рабочие 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 шум, 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. Оно исчезнет, когда 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 измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете готовить.
- ❑ **Низкий 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.
- ❑ **Периодические щелчки.** Эти шумы создаются сенсорами панели управления, особенно при выборе низкого уровня мощности нагрева.

- **Шум вентилятора.** Для того, 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.

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

**На индикаторе нагрева появляется символ  $E$ , сопровождаемый звуковым сигналом.**

Возможные причины:

На сенсоры панели управления положили какой-либо предмет. **Уберите предмет.**

На панель управления пролилась какая-либо жидкость, которая может оказать влияние на функции сенсоров. **Вытрите жидкость.**

Загрязнение панели управления. **Почистите панель управления.**

Прикоснитесь к любому сенсору, чтобы Ваша варочная панель заработала правильно.

**Вы заметили, что панель управления нагрета при выключенном приборе.**

Это нормально. **Это не является неисправностью.**

**Работающая конфорка самостоятельно выключилась, на индикаторе мигают символы  $F$  и  $B$ .**

В целях безопасности конфорка выключилась автоматически (без прикосновения к какому-либо сенсору), так как она работала длительное время на высокой мощности. Для продолжения приготовления блюда поверните выключатель конфорки на 0 и заново установите ступень нагрева.

**Охлаждающий вентилятор включается при выключенной варочной панели.**

Охлаждающий вентилятор может включаться даже при выключенной варочной панели для защиты ее внутренних узлов от высоких температур (например, если под варочной панелью расположена духовка, и она длительное время была включена).

**На индикаторе конфорки мигают символы  $F$  и  $Z$  или  $F$  и  $Ч$ , и раздается звуковой сигнал.**

Электроснабжение было выключено из-за перегрева панели управления. Если загорелись символы  $F$  и  $Z$ , значит, не работают конфорки 1 и 4. Если загорелись символы  $F$  и  $Ч$ , значит, не работает ни одна из четырех конфорок. Дайте варочной панели охладиться в течение нескольких минут, затем попробуйте ее снова включить.

**После включения варочной панели ни один сенсор на панели управления не работает.**

Убедитесь, что система блокировки не включена. Внимательно прочтите описание этой системы в инструкции по эксплуатации.

**На дисплее появляется символ  $s1$ .**

В электрической сети слишком низкое напряжение. Пожалуйста, свяжитесь с местной энерго-снабжающей компанией.

**На дисплее появляются символы  $s2$  и  $s3$ .**

Конфорка перегрелась и выключилась для защиты варочной панели от повреждений. Подождите несколько минут, пока она охладится, и снова включите ее.

**На дисплее появляется символ  $UЧ00$ .**

Ваша варочная панель неправильно подключена к электросети. Немедленно отключите прибор от электросети, проверьте схему соединения, и подключите прибор правильно. Если после этого символ продолжает появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

**Мигают символы  $F$  и  $0$ .**

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символы продолжают появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

**Загораются символы  $E1$ ,  $E2$ ,  $E3$  или  $E4$ .**

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символы продолжают появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

---

# Инструкция по монтажу

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

---

## Важные замечания

- Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением может привести к серьезным последствиям (травмам или поражению электрическим током), хотя это бывает довольно редко.  
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за неправильную работу и возможный ущерб, происшедшие по причине неправильного подключения варочной панели к электросети.
- Только установка, выполненная квалифицированным техническим персоналом, может гарантировать вам надежную работу прибора. Для этого необходимо следовать указаниям данной инструкции.
- Электрическое подключение должно быть выполнено квалифицированным специалистом. При этом должны выполняться как требования местной энергоснабжающей компании, так и национальные нормативы.
- Необходимо, чтобы напряжение электросети совпадало с данными типовой таблички.
- Соединительный кабель должен соответствовать типу H05 V2V2-F.

---

## Подготовка столешницы (рис. 1)

Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Перед установкой варочной панели в столешнице следует сделать вырез. Опилки после этого следует убрать, поскольку они могут повлиять на работу электрических деталей. Проверьте устойчивость столешницы после того как в ней будет сделан вырез.

Между боковой стенкой (если таковая имеется) и прибором необходимо оставить минимальное расстояние 70 мм. Не рекомендуется устанавливать прибор между двумя боковыми стенками, но в случае, если это необходимо, минимальное расстояние с одной стороны должно быть 200 мм, а с другой 70 мм.

Торцы выреза должны быть термоустойчивы и защищены от влаги.

Столешница, в которую устанавливается варочная панель, должна иметь минимальную толщину 20 мм.

## Установка варочной панели (в комбинации с духовым шкафом) (рис. 2)

Данные рекомендации должны приниматься во внимание, когда управление варочной панелью производится через блок управления духового шкафа.

После того, как вырез в столешнице сделан, можно приступать к установке варочной панели.

Для этого необходимо поместить панель в вырез, выровнять и вдавить внутрь.

Следите за тем, чтобы при установке не были зажаты провода варочной панели. Расположенную под варочной панелью духовку необходимо слегка приподнять, чтобы облегчить последующее подсоединение проводов сзади.

Рекомендовано, чтобы поверхность столешницы выступала вперед на 50 мм от передней панели духовки.

Должна быть обеспечена герметичность установки варочной панели в столешницу, чтобы пролившаяся жидкость не могла попасть на духовой шкаф.

## Подключение варочной панели

Провода варочной панели должны быть правильно подсоединены к духовке:

- Провод заземления (**a**) должен подсоединяться первым и отсоединяться последним. Кроме того, он должен быть длиннее, чем остальные, позволяя, таким образом, при смещении плиты отсоединяться другим проводам раньше, чем проводу заземления.
- Блок управления панели (**b**) должен быть установлен в передней части духовки.
- Подключите провод питания (**c**). Проверьте, чтобы он был подсоединен правильно (со щелчком).

## Демонтаж варочной панели

Отключите прибор от электросети. Слегка приподнимите духовку и отсоедините провода от варочной панели (провод заземления желто-зеленого цвета должен быть отсоединен последним). Извлеките варочную панель, выталкивая ее снизу.

---

## **Установка варочной панели (для автономных панелей) (рис. 3)**

Данные рекомендации должны приниматься во внимание, когда варочная панель имеет автономное управление.

Данный тип варочных панелей не следует устанавливать над домашними электроприборами, а только над вентилируемой духовкой той же марки.

Если панель установлена над духовкой, то провод для подключения к электросети следует пропустить с левой стороны. Т.е. провод должен проходить сбоку, а не по верху духовки.

После того, как вырез в столешнице сделан, можно приступать к установке варочной панели. Для этого необходимо поместить панель в вырез, выровнять и вдавить внутрь.

## **Подключение варочной панели**

Провод заземления должен подсоединяться первым и отсоединяться последним. Кроме того, он должен быть длиннее, чем остальные, позволяя, таким образом, при смещении варочной панели отсоединяться другим проводам раньше, чем провод заземления.

Для соблюдения требований техники безопасности необходимо установить размыкающее устройство, которое отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии минимального расстояния между контактами 3 мм. В странах, где это предусмотрено законодательством, должен быть установлен дифференцирующий выключатель.

Подключение должно производиться в соответствии со схемой, расположенной в нижней части варочной панели. Напряжение: см. характеристики варочной панели на типовой табличке.

Если после установки варочной панели под ней имеются металлические детали, необходимо установить разделительную перегородку. В данном качестве может подойти деревянная перегородка или же такую перегородку может предоставить наш сервисный центр.

Поврежденный соединительный провод питания, используемый для подключения панели к электросети, может быть заменен только специалистами сервисного центра.



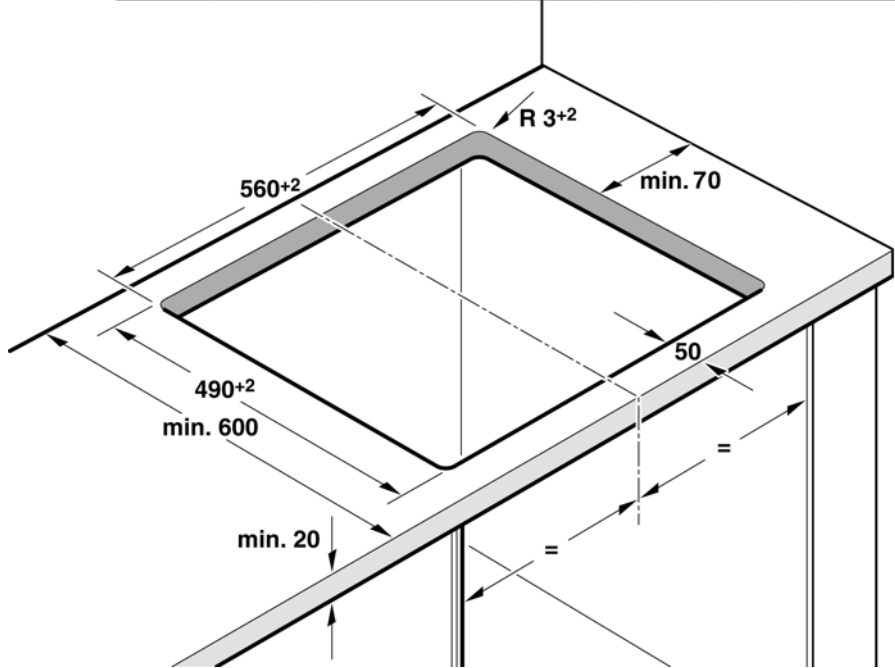
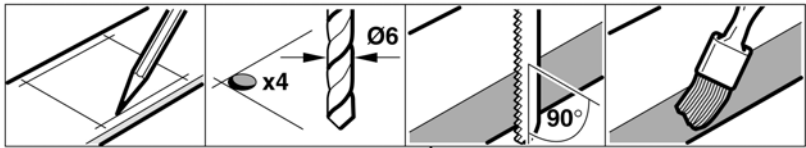
**Для приборов с цифровой индикацией**

Если после подключения к электросети на дисплее появляется индикация *UЧ00*, это значит, что подключение произведено неправильно. Немедленно отсоедините аппарат от сети и повторите подключение.

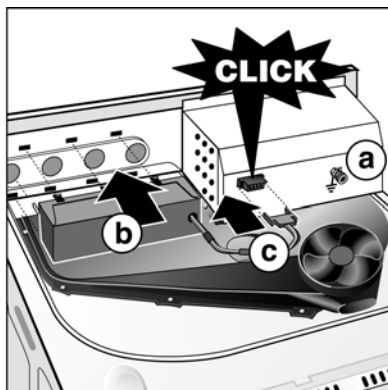
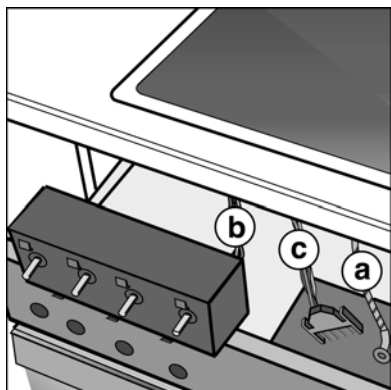
**Демонтаж варочной панели**

Отключите прибор от электросети. Извлеките варочную панель из столешницы, выталкивая ее снизу.

# 1



# 2



# 3

