

# **ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ  
УСТАНОВКА**

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ  
СЕТИ**

**СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ**

**ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И  
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ПЛИТЫ**

**УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ**

**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ  
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР**

## ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ

- Для оптимального использования Вашего прибора внимательно прочтите инструкции для пользователя и храните их под рукой для консультаций в будущем.

## УСТАНОВКА

### Плоскость готовки

- **Плоскость готовки (верхняя часть плиты) встраивается в кухонный стол толщиной 20-50 мм.**
- **Между плитой и духовкой не должно быть никаких предметов (распорок, скоб и т.п.).**
- **Расстояние между нижней поверхностью стеклокерамической плиты и кухонной мебелью или разделительной панелью должно составлять не менее 20 мм.**
- **Если плита устанавливается рядом с вертикальной стойкой, то расстояние между краем плиты и стенкой стойки должно быть не менее 100 мм.**
- Вырежьте в рабочем столе отверстие под плиту по размерам, указанным в прилагаемом отдельно Листке описания изделия.
- Установите прилагаемую прокладку на плите (если она еще не установлена), предварительно почистив ее.

### Внимание

Чтобы избежать перегрева электронных компонентов (что приводит к их выходу из строя), рекомендуется соблюдать следующие условия:

- **Не размещайте плиту рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты воздействию пара или влаги, поскольку это приводит к их повреждению.**

Если под плоскостью плиты имеется духовка (производства нашей компании), то она должна быть снабжена системой охлаждения.

Если температура электронных компонентов превысит максимально допустимую температуру, то плита автоматически выключается. Если это произойдет, подождите несколько минут до тех пор, пока температура внутри электронных устройств не снизится до допустимого значения. После этого можно включить плиту снова.

- **Выключайте плиту после использования.**



## УСТАНОВКА

### Сборка

#### А) Если рабочая поверхность (столешница)

выполнена из дерева, воспользуйтесь прилагаемыми скобами, пружинными зажимами и винтами.

- Установите 4 пружинных зажима (А) в соответствующие гнезда на ободке варочной панели, см. Рис. 1
- Определите путем измерений положение центра боковых сторон выреза, как показано на Рис. 2.
- Установите скобы (С) так, чтоб центр скобы совпал с ранее определенным центром стороны.
- Верхняя кромка скоб должна быть выровнена относительно поверхности рабочей панели.
- Закрепите скобы 4 прилагаемыми винтами (В), используя предусмотренные для этого отверстия.
- Вставьте варочную панель в подготовленное отверстие таким образом, чтобы пружинные зажимы (А) оказались зафиксированными в соответствующих пазах скоб (С, Рис. 4 и 5).

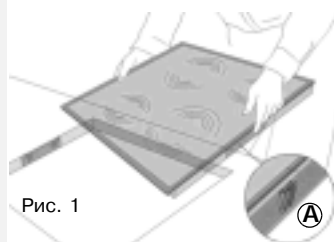


Рис. 1

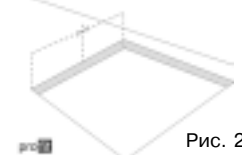


Рис. 2

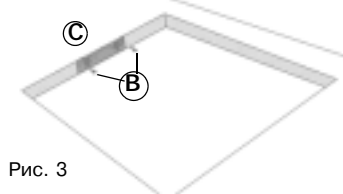


Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5

- #### В) Если столешница выполнена из мрамора, керамики, камня, пластика и т.д., заказать установочный комплект (код 4812 310 19277) в лицензионном сервисном центре.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов. Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения. Проверьте, чтобы указанное на паспортной табличке напряжение соответствовало напряжению сети в вашем доме. Данный прибор должен быть заземлен: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей, явившиеся результатом несоблюдения указанных выше правил. Для подключения к электросети следует использовать кабель типа H05 RR-F в соответствии с таблицей, приведенной ниже:

### Напряжение питания сети.

Проводники	Количество и размер
230V ~ + $\perp$	3 X 4 mm <sup>2</sup>
230V 3~ + $\perp$	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 3N ~ + $\perp$	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 2N ~ + $\perp$	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>

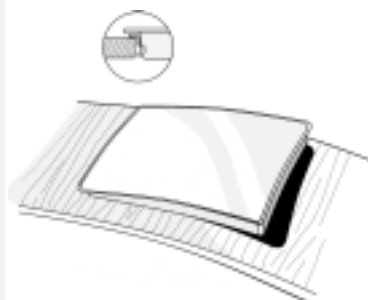
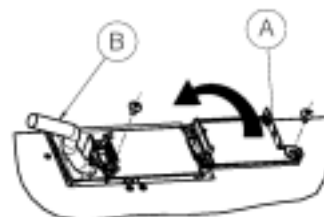
**Прибор должен подключаться к сети через всеполюсный размыкающий выключатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами 3 мм.**

**Внимание:** кабель электропитания должен иметь достаточную длину для того, чтобы плита могла быть снята с рабочего стола; при этом кабель должен быть размещен так, чтобы избежать его повреждения или перегрева из-за соприкосновения с основанием.

### Соединения контактной колодки

**Примечание:** желто-зеленый заземляющий провод должен быть подсоединен к выходу с символом  $\perp$  и должен быть длиннее других проводов.

- Удалите около 70 мм оболочки кабеля электропитания (B).
- Удалите около 10 мм оболочки проводов. Затем вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к выходному щитку в соответствии с диаграммой, расположенной около щитка.
- Закрепите кабель электропитания (B) с помощью кабельного зажима.
- Закройте крышку выходного щитка (A) и затяните ее винт.
- По завершении подсоединения электрических компонентов вставьте плиту сверху и подвесьте ее на пружинах, как показано на рисунке.



## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Используйте кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру участка готовки.
- Пользуйтесь кастрюлями и сковородами только с плоским дном.
- По возможности закрывайте кастрюли крышкой во время готовки.
- Готовьте овощи, картофель и проч. в небольшом количестве воды для сокращения времени готовки.
- Готовя в скороварке, вы можете сэкономить электроэнергию и время.




## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### 1. УПАКОВКА

- Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️).

### 2. Приборы

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

### Заявление о соответствии ЕС

- Данная варочная панель пригодна для применения в качестве устройств для приготовления пищи и соответствует Регламенту (CE) № 1935/2004
- Приборы предназначены только для применения в качестве устройств для приготовления пищи. Любое другое использование устройства (например, для отопления помещения) недопустимо и представляет опасность.
- Прибор разработан, произведен и выпущен в продажу в соответствии со следующими нормами:
- нормы безопасности Директивы "Низкое напряжение" 2006/95/CE (которая заменяет Директиву 73/23/CEE с ее последующими изменениями).
- Требования по защите Директивы ЭЭС по электромагнитной совместимости (EMC) 89/336/ЕЕС.
- требованиями Директивы ЭЭС 93/68/ЕЕС.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ


**ВНИМАНИЕ:** Во время работы данного прибора его поверхность становится очень горячей. Не разрешайте детям подходить близко прибору, во избежание больших и маленьких ожогов.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не были предварительно подготовлены или проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключите его от электрической сети.
- Не разрешайте детям подходить близко к работающему прибору, а также сразу после того, как прибор был выключен.
- Ремонт и регулировка прибора должны выполняться только квалифицированным мастером.
- Следите за тем, чтобы электрические провода электроприборов, находящихся около плиты, не касались нагреваемых частей.
- **Не включайте конфорки/участки готовки, на которых не стоит посуда.**
- Запрещается пользоваться для чистки плиты водой под высоким давлением или устройствами очистки водяным паром.
- В случае обнаружения жидкости на панели управления плита будет отключена. Чтобы снова начать пользоваться панелью управления, необходимо тщательно ее вытереть.

- На плите предусмотрены конфорки/участки готовки различных размеров. Пользуйтесь посудой, диаметр дна которой равен диаметру конфорки/участка готовки.

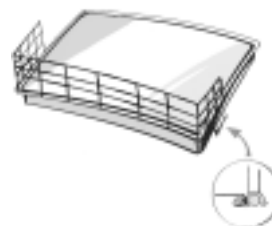
**Во избежание невосстанавливаемых повреждений стеклокерамической поверхности не пользуйтесь:**

- кухонной посудой, имеющей не совсем плоское дно;
- металлической посудой с эмалированным дном.
- После завершения приготовления пищи нажмите кнопку 
- Не пользуйтесь плоскостью готовки плиты в качестве рабочей поверхности или в качестве подставки.
- Не оставляйте прибор без присмотра при жарении продуктов: существует опасность пожара.
- Если стеклокерамическая поверхность разбилась или треснула вследствие сильного удара (падение предметов и т.п.), ни в коем случае не пользуйтесь ею и обратитесь сразу же в сервисный центр.
- Не кладите на горячие участки готовки продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, пластиковую упаковку или в ткань.
- Не двигайте посуду по стеклокерамической поверхности - вы можете ее поцарапать.
- Следите, чтобы брызги сахара и других подобных веществ не попадали на плиту. Если нужно, сразу же почистите плиту, придерживаясь приведенных в этом руководстве инструкций по уходу и обслуживанию.
- Если в Вашей плите имеются галогеновые конфорки, старайтесь не смотреть непосредственно на лампочки.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ПЛИТЫ

### Предохранительное устройство для обеспечения безопасности детей АМН 122

Это устройство можно приобрести в сервисном центре, номер детали 4819 310 18436.



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ

Убирайте поверхность плиты, когда она остынет, после каждого использования. Это предотвратит скопление грязи и облегчит уборку.

- Пользуйтесь чистой тряпкой, специальной впитывающей тряпкой для кухонного оборудования и жидким моющим средством, или специальным средством для очистки стеклокерамических плит.
- Удалите пригоревшую грязь входящим в комплект поставки скребком и специальными чистящими средствами.
- Брызги надо очищать до того, как они пригорят к стеклокерамической поверхности.
- В случае попадания на плиту сахара или переливания через край посуды продуктов с высоким содержанием сахара (фруктовый сироп, варенье и т.п.) все следы необходимо немедленно удалять с помощью скребка.
- Не пользуйтесь абразивными средствами, отбеливателем, аэрозолем для чистки духовок или металлическими мочалками для кухонной посуды.
- Запрещается пользоваться для чистки плиты водой под высоким давлением или устройствами очистки водяным паром.

Плиту следует периодически обрабатывать подходящим типом защитного парафина для стеклокерамических плит.



## РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Плита не работает

- Соответствовали ли Ваши действия при нажатии кнопок управления инструкциям, приведенным в разделе "Пользование плитой" прилагаемого "Листка описания изделия"?
  - Проверьте, нет ли сбоя подачи напряжения.
  - Проверьте, хорошо ли была высушена плита после ее уборки.
1. Если конфорка была выбрана, а на дисплее появились символы **"F"** или **"ER"** с последующим номером, то следует обратиться в сервисный центр.

- Это не касается случаев появления сообщений **"F03"** или **"ER03"** которые указывают на загрязнение участка органов управления.

2. Если после периода интенсивного использования плиты она перестает работать, то это означает, что внутри плиты слишком высокая температура. Следует подождать несколько минут до тех пор, пока плита не остынет.

### Внимание!

Если Вам не удастся выключить стеклокерамическую плиту после ее использования, немедленно отсоедините прибор от электросети.

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

### Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте разрешить проблему самостоятельно (см. "Руководство по поиску неисправностей").
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после проведения описанных выше проверок вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

**Сообщите:** краткое описание неисправности,

- точный тип и модель прибора,
- номер сервисного обслуживания (число после слова Service на паспортной табличке), указанный на нижней стороне плоскости готовки плиты или в Листке описания изделия. Номер сервисного обслуживания указан также

- в гарантийной документации,
- Ваш полный адрес и номер телефона.

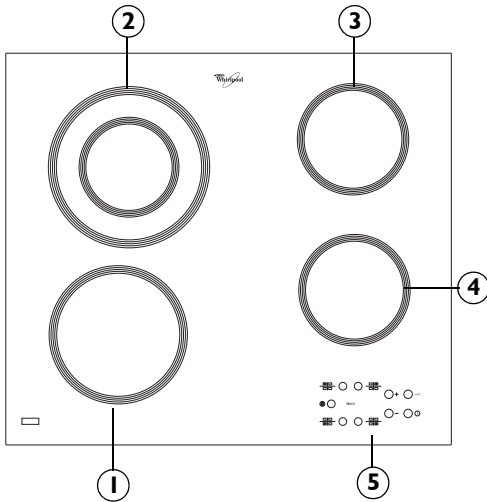
Если необходим ремонт прибора, обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** в соответствии с указаниями в гарантии.

В тех редких случаях, когда какие-либо операции или ремонт выполняются **неуполномоченным техническим специалистом**, всегда требуйте акт о проведенных работах и настаивайте на использовании **фирменных запасных частей**.

**При несоблюдении этих указаний безопасность и качество работы прибора не могут быть гарантированы.**

**SERVICE** 0000 000 00000





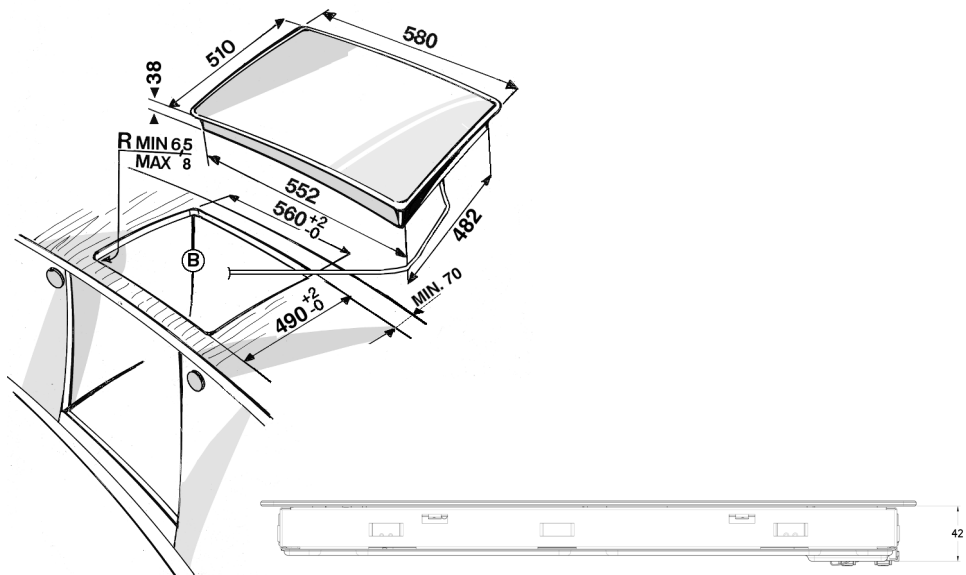
1. Излучающая зона Ø 180
2. Двойная излучающая конфорка Ø 210
3. Излучающая зона Ø 145
4. Излучающая зона Ø 145
5. Дисплей

**Внимание:**

Во избежание непоправимых повреждений стеклокерамической поверхности не пользуйтесь:

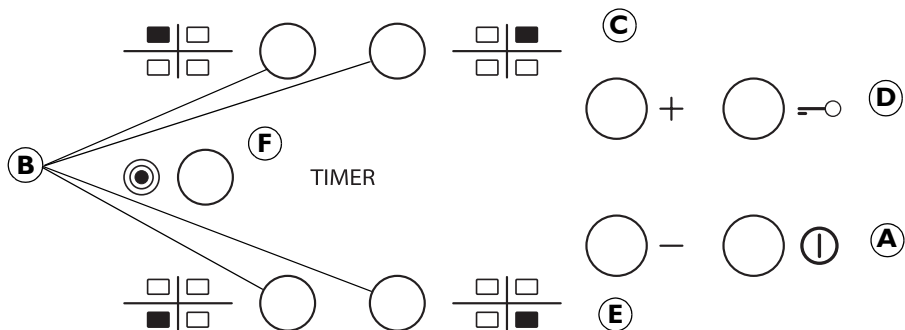
- посудой с неровным дном.
- металлической посудой с эмалированным дном.

О наличии каких-либо дефектов эстетического характера (царапинах, пятнах и т.п.) следует сразу же сообщить на этапе установки варочной панели.

**РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ (mm)**


**Тип PLEAT 230 V ~ /400 V 3 N ~ 50 Hz 6,2 kW**





<b>A</b>	Включение/Выключение	<b>D</b>	Кнопка блокировки плиты
<b>B</b>	Выбор зон нагрева и таймера	<b>F</b>	Выбор/Снятие выбора множественная зона готовки
<b>C-E</b>	Увеличение и уменьшение уровня мощности нагрева		

При первом включении панель управления в течение примерно 1 секунды осуществляет функциональную проверку, а затем автоматически включается функция "Блокировка плиты". Для отключения этой функции нажмите кнопку "D" и не отпускайте ее до тех пор, пока не будет подан звуковой сигнал и не погаснет соответствующий индикатор.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в случае сброса повторите вышеуказанную процедуру.

Для включения варочной панели следует нажать кнопку "A" и держать ее нажатой в течение примерно 2 секунд. На 4 дисплеях зон нагрева высветится символ "0". Если ни одна из зон нагрева не будет включена в течение 20 секунд, по соображениям безопасности варочная панель автоматически выключится.

Нажмите одну из кнопок "B", соответствующую зоне нагрева, которую вы хотите использовать. Выберите уровень мощности нагрева, нажимая кнопки "E" или "C". Можно задать уровни мощности с 1-го по 9-й. Для отмены сделанного выбора одновременно нажмите кнопки +/- . Если по достижении уровня 9 снова нажать кнопку "+", включится функция "Бустер", на дисплее высветится символ "A".

**ВНИМАНИЕ:** через 10 секунд после задания нужного уровня мощности нагрева кнопка отключается. Чтобы изменить уровень мощности нагрева, еще раз нажмите кнопку выбора "B" и задайте новый уровень мощности с помощью кнопок "E" или "C".

**МНОЖЕСТВЕННАЯ ЗОНА ГОТОВКИ:** Выбрав нужную конфорку и настроив ее уровень мощности (как описано в предыдущем разделе), нажмите кнопку "F", лампочка над кнопкой загорается и включается дополнительная конфорка. Конфоркой с множественной зоной готовки можно пользоваться только в следующих случаях:

- 1) В конфорке предусмотрена множественная зона готовки.
- 2) Выбранный уровень мощности должен быть выше 0.

Чтобы отключить множественную зону готовки, нажмите кнопку "B" соответствующего участка и еще раз нажмите кнопку "F".

Для настройки функции таймера выберите нужную зону нагрева, укажите уровень мощности, снова нажмите кнопку зоны нагрева; при этом на дисплее зоны, для которой будет вестись отсчет времени, загорается точка.

На 2 дисплеях высветится мигающий символ "00". Нажимая кнопку "C" или "E", установите время в диапазоне от 1 до 99.

**ВНИМАНИЕ:** По прошествии 10 секунд на дисплее с изображением таймера отобразятся значения уровня мощности для других зон нагрева. Для отображения значения оставшегося времени нажмите два раза кнопку зоны нагрева, для которой ведется отсчет времени.

Для включения функции "БЛОКИРОВКА ПЛИТЫ" следует нажать кнопку "D" и держать ее нажатой до тех пор, пока над ней не загорится символ в виде точки. При этом будут заблокированы все кнопки варочной панели за исключением кнопки включения / выключения "A". Эта функция остается активной и после последующего выключения и включения варочной панели; для ее отмены необходимо снова нажать кнопку "D" и держать ее нажатой до тех пор, пока не погаснет расположенный над ней символ точки.

#### ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения зоны нагрева индикатор остаточного тепла "H" продолжает гореть или же мигает поочередно с символом "0" до тех пор, пока температура этой зоны не снизится до безопасного уровня.

**ВНИМАНИЕ:** В целях обеспечения безопасной работы варочная панель снабжена функцией автоматического отключения. В случае продолжительной работы на одном и том же уровне мощности происходит автоматическое выключение зоны нагрева (например, после примерно 1 часа работы на максимальном уровне мощности зона нагрева отключается).