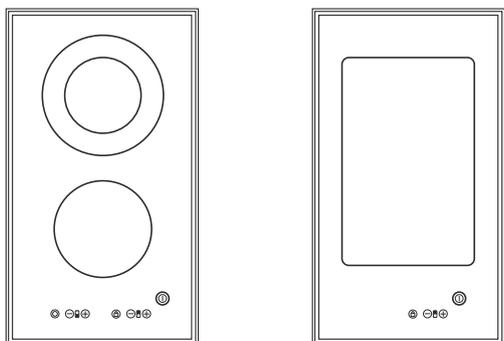


Руководство по установке и эксплуатации стеклокерамической варочной панели



Утилизация упаковки

Просим Вас обеспечить экологически безопасную утилизацию упаковочных материалов, входящих в комплект поставки данного устройства. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет экономить ресурсы и сокращать объем отходов.

Утилизация устройства



Обеспечив правильную утилизацию данного продукта, Вы внесете свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека, которым в случае неправильной утилизации будет нанесен ущерб. За более подробной информацией об утилизации данного продукта просим Вас обращаться в муниципальные органы, коммунальные службы по утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели продукт.

Надлежащее использование

Варочная панель может использоваться только для приготовления пищи дома. Она не должна использоваться в других целях. Варочная панель может использоваться только под присмотром.

Для Вашего сведения...

Пожалуйста, прочитайте внимательно эту инструкцию перед первым использованием варочной панели. Инструкция содержит важную информацию по технике безопасности, о правилах использования и ухода за устройством, соблюдение которых позволит Вашей варочной панели безотказно работать в течение многих лет.

Содержание

Техника безопасности.....	17
Подключение и эксплуатация.....	17
Безопасное использование варочной панели.....	17
Информация о гриле/конфорках	17
Личная безопасность.....	17
Описание устройства.....	18
Управление варочной панелью с помощью сенсорных клавиш управления.....	18
Эксплуатация.....	19
Ограничение продолжительности работы.....	19
Другие функции.....	19
Как сократить потребление энергии?.....	19
Мощность нагрева.....	19
Использование гриля.....	20
Индикатор остаточного тепла.....	20
Использование сенсорной панели управления.....	21
Включение варочной панели и зон приготовления.....	21
Выключение зоны приготовления.....	21
Выключение варочной панели.....	21
Функция поддержания пищи теплой.....	21
Включение второго элемента.....	22
Устройство блокировки/защиты от детей.....	22
Функция автоматического доведения до кипения.....	23
Очистка и уход.....	24
Общие сведения о стеклокерамической варочной поверхности.....	24
Специфические загрязнения.....	24
Гриль.....	24
Использование чистящих скребков.....	24
Устранение некоторых неисправностей.....	25
Указания по сборке.....	26
Правила техники безопасности для установщиков.....	26
Установка.....	26
Подключение варочной панели.....	29
Начало эксплуатации.....	29
Техническая информация.....	29

Подключение и эксплуатация

- Данное устройство разработано в соответствии с применимыми требованиями безопасности.
- Работы по подключению устройства к электрической сети, а также по ремонту и обслуживанию устройства должны производиться исключительно квалифицированными электриками в соответствии с действующими на момент выполнения работ правилами безопасности. В целях обеспечения Вашей безопасности не позволяйте выполнять установку, обслуживание и ремонт данного устройства никому, кроме квалифицированных специалистов по обслуживанию.

Безопасное использование варочной панели

- **Не оставляйте включенную варочную панель без присмотра, поскольку при настройке на высокую интенсивность нагрева (режим максимальной мощности) нагрев посуды и пищи происходит крайне быстро.**
- В процессе варки следите за скоростью нагрева зон приготовления. Следует избегать выкипания содержимого кухонной посуды, так как это может привести к перегреву посуды.
- Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенные зоны приготовления.
- Будьте внимательны при использовании посуды для тушения, поскольку жидкость может незаметно выкипеть, что приведет к повреждению как посуды, так и варочной панели, причем гарантия на такие повреждения не распространяется.
- После использования зоны приготовления ее необходимо выключить кнопкой ВКЛ / ВЫКЛ – сбрасывания функции распознавания посуды недостаточно.
- Существует опасность внезапного возгорания перегретого жира и масла. Поэтому всегда следите за процессом приготовления пищи с использованием жиров и масел. Запрещается тушить возгорание масла или жира водой! Накройте сковороду крышкой и выключите зону приготовления.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели очень прочна. Однако следует избегать падения на стеклокерамическую варочную панель твердых предметов. При падении на панель острых предметов существует опасность ее раскола.
- При появлении на стеклокерамической варочной панели трещин, сколов, щербин и прочих повреждений возникает опасность поражения пользователя электрическим током. Немедленно выключите панель. Немедленно выключите автомат защиты и обратитесь в Сервисный центр.
- Если панель не выключается вследствие неисправности сенсорного управления, немедленно отключите панель от электрической сети и обратитесь в Сервисный центр.
- Будьте внимательны при использовании бытовых приборов! Их кабели не должны соприкасаться с горячей поверхностью зон приготовления.
- Запрещается использовать варочную панель как место для хранения различных предметов.
- Запрещается класть на поверхность зон приготовления алюминиевую фольгу и пластиковые предметы. Не допускайте попадания на горячие зоны приготовления любых плавящихся предметов и материалов, таких как пластики, фольга и, в особенности, сахар и сахаристые продукты. Во избежание повреждения варочной панели используйте специальный стеклянный скребок для удаления сахара с поверхности панели (пока она горячая).
- Запрещается помещать на индукционную панель металлические предметы (столовые приборы и т.д.), так как они могут раскалиться. Существует опасность ожога!

- Запрещается помещать непосредственно под варочную панель горючие, воспламеняющиеся или деформирующиеся под воздействием тепла.
- Металлические предметы, которые Вы носите на себе, могут нагреваться, находясь в непосредственной близости от индукционной панели. Внимание! Опасность ожога! Ненамагничиваемые предметы (например, кольца из золота или серебра) не нагреваются.
- Запрещается применять зоны приготовления для разогрева не вскрытых консервов или упаковок, сделанных из плотных материалов. При нагреве произойдет взрыв!
- Сенсорные клавиши следует содержать в чистоте, т.к. грязь на их поверхности может быть воспринята устройством как нажатие. Запрещается помещать какие-либо предметы (сковороды, чайные полотенца и т.д.) на сенсорную панель управления.
В случае попадания горячей пищи из посуды на сенсорную панель управления рекомендуется нажать на кнопку ВЫКЛ.
- Горячая посуда не должна ставиться на сенсорные клавиши, т.к. это вызовет автоматическое отключение устройства.
- Если в доме есть животные, которые могут залезть на варочную панель, активируйте функцию защиты от детей.

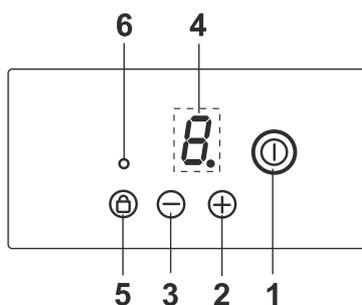
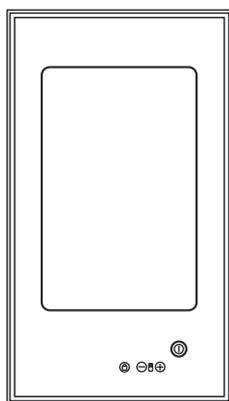
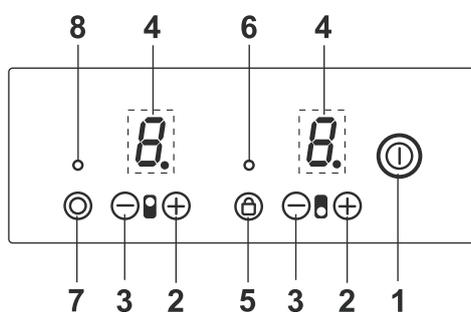
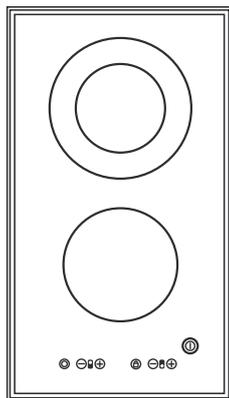
Информация о гриле/конфорках

- Будьте крайне осторожны, работая в режиме гриля. Варочная поверхность и пища нагреваются, поэтому рекомендуется использовать прихватки и щипцы.
- При протыкании горячей пищи, например, сосисок, жир может брызгать в стороны. Используйте щипцы и не допускайте попадания горячего жира в глаза.
- На протяжении всего времени приготовления наблюдайте за состоянием пищи.
- Дети не должны находиться рядом с варочной поверхностью.
- Никогда не очищайте поверхность гриля с помощью силиконосодержащих чистящих средств. Пожалуйста, обратитесь на инструкции по чистке и техническому обслуживанию.
- Царапины на поверхности гриля/конфорок, возникшие из-за неправильной очистки или использования ножа для разрезания пищи на поверхности, не оказывают негативного влияния на работоспособность устройства. Но они портят внешний вид устройства.

Личная безопасность

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с физическими, психическими или сенсорными нарушениями, а также лицами (включая детей), не обладающими достаточными знаниями или опытом, если они не находятся под наблюдением и руководством ответственных за их безопасность лиц или если они не получили от таких лиц указания по использованию устройства. Следите, чтобы дети не играли с варочной панелью.
- **Внимание!**
При работе поверхности зон приготовления и нагрева становятся горячими. Не подпускайте к устройству маленьких детей.

Описание устройства



Внешнее оформление может отличаться от приведенного на рисунке.

1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)
2. Кнопка «плюс»
3. Кнопка «минус»
4. Дисплей режима питания
5. Кнопка блокировки
6. Индикатор блокировки
7. Кнопка активации контура
8. Многоконтурная контрольная лампочка

Функционирование варочной поверхности с сенсорным управлением

Управление варочной поверхностью осуществляется с помощью сенсорных кнопок. Данные сенсорные кнопки функционируют следующим образом: слегка дотронуться до символа на поверхности стеклокерамической пластинки. Звуковой сигнал подтвердит, что элемент управления работает должным образом. Далее кнопку сенсорного управления будем называть просто «кнопка».

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) (1) ①

Кнопка используется для полного включения и выключения устройства. Является главным переключателем.

Кнопка «минус» (3) / Кнопка «плюс» (2)

Данные кнопки используются для установки уровня мощности. Кнопка «минус» уменьшает мощность, а кнопка «плюс» увеличивает.

Сбросить установки можно, одновременно нажав обе кнопки.

Табло режима энергоснабжения (4)

На табло показываются выбранные настройки энергоснабжения, а именно:

Н.....Остаточное тепловыделение

⌋Функция подогрева

Знак десятичной дробиФункция автоматического доведения до кипения



Кнопка блокировки (5) ⑤

Используется для блокировки всех остальных кнопок на панели управления.

Ключ активации контура (7) ⑦

Используется для активации другого нагревательного контура.

Эксплуатация

Ограничение времени работы

Панель имеет функцию автоматического ограничения времени. Продолжительность непрерывного использования каждой варочной зоны зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу), при условии, что настройки соответствующей варочной зоны не изменялись во время использования. Если было активизировано ограничение времени работы варочной зоны, то зона будет выключена, прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее отобразится символ H.

Настройки энергоснабжения	Ограничение времени работы (в часах)
U	10
1	10
2, 3	5
4	4
5	3
6, 7, 8	2
9	1

Другие функции

Если две кнопки будут нажаты одновременно, например, если на панель управления поставить кастрюлю, ни одна из функций не будет активизирована. На дисплее высветится символ F, и зазвучит ограниченный по времени продолжительный звуковой сигнал. Через несколько секунд устройство будет выключено. Пожалуйста, снимите предмет, закрывающий панель управления.

Как сократить потребление энергии

Далее представлены советы по сокращению потребления энергии и эффективному использованию вашей новой варочной поверхности и кухонной посуды.

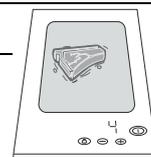
- Дно посуды по диаметру должно быть равным диаметру варочной зоны.
- При покупке посуды обратите внимание на то, что производители часто указывают размер крышки, который обычно больше размера дна посуды.
- Приготовление пищи в скороварке требует меньше времени и затрат энергии, благодаря высокому давлению и плотно закрытой крышке. Так как продукты готовятся быстрее, в них сохраняется больше витаминов.
- Внимательно следите за тем, чтобы из скороварки не выкипала вода. Если скороварка перегреется, она может повредить варочную поверхность.
- Всегда накрывайте посуду крышками соответствующего размера.
- Размер кастрюли должен соответствовать количеству приготавливаемой пищи. Приготовление малого количества пищи в большой посуде увеличивает расход энергии.

Уровни мощности

Можно установить разные уровни мощности нагрева варочных зон. В таблице можно найти информацию по использованию каждого режима варки.

Режим варки	Использование
0	Выключено
U	Функция нагрева
1 - 3	Нагревание, разогревание, поднятие, размораживание
4 - 5	Пропаривание, вымачивание, варка
6 - 8	Жарка, Жарка во фритюре
9	Сильный жар

Режим гриля	Использование
0	Выключено
U	Функция подогрева
1 - 4	Нагревание
5 - 7	Средняя жарка
8 - 9	Сильная жарка



Эксплуатация

Использование гриля

Стеклокерамическую варочную поверхность можно использовать для непосредственного приготовления пищи на зоне гриля. Продукты, предназначенные для этого, помещаются непосредственно на зону гриля.

Перед первым использованием, зону гриля необходимо протереть влажной тряпкой несколько раз, а затем вытереть насухо с помощью не оставляющей ворса ткани.

- Не используйте оливковое масло для гриля. Пригоревшие остатки масла затем очень трудно отмыть.
- Непосредственно перед приготовлением пищи разогрейте зону гриля в течение пяти минут при уровне гриля 9. Поместите продукты прямо на стеклокерамику. Не используйте алюминиевую фольгу или подобные материалы.
- Обжаривайте мясо с двух сторон на уровне мощности 9 до тех пор, пока его возможно будет снять с поверхности. Это означает, что мясной сок останется на гриле.
- Понижьте уровень мощности гриля до требуемого, и жарьте мясо до готовности. Крупные куски переворачивайте по несколько раз.
- Если жарка осуществлялась при пониженной температуре, снова разогрейте поверхность до максимальной температуры и положите следующую порцию мяса.
- Не смазывайте зону гриля маслом. В случае необходимости маслом можно пропитать нежирное мясо. Если вы готовите очень жирные продукты, осторожно промокните вытекший жир с помощью бумажного полотенца. При использовании маринованного мяса, удаляйте грубые специи (лук, лавровый лист, тимьян и т.д.).
- Помните, что большее количество продуктов готовится дольше. Рекомендуется делить большие порции на части и готовить их по очереди.
- Удаляйте остатки пищи с помощью стеклянного скребка после каждого приготовления

Индикатор остаточного тепла

Стеклокерамическая панель имеет функцию индикации остаточного тепла в виде символа H.



Пока после выключения зоны приготовления горит символ H, остаточное тепло может использоваться для размораживания или поддержания температуры продукта.

Зона приготовления может быть все еще горячей даже после выключения индикатора H. Опасайтесь ожога!



Функционирование кнопок

Описанные далее кнопки требуют последующего нажатия определенных кнопок. Следующую кнопку необходимо нажать в течение 10 секунд, иначе выбор будет отменен.

Кнопки «плюс» и «минус» могут нажиматься отдельно, или быть включенными постоянно.

Включение варочной поверхности и варочных зон

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) , пока на дисплее не отобразится цифра 0. Вы услышите короткий звуковой сигнал. Варочная поверхность готова к работе.
2. Сразу же нажмите кнопку «плюс»  или «минус»  соответствующей зоны для выбора уровня мощности. Нажатие кнопки «минус» переключит варочную поверхность в режим 4. Нажатие кнопки «плюс» переведет варочную поверхность в режим автоматического доведения до кипения (см. раздел «Функция автоматического доведения до кипения»).
3. Теперь варочные зоны можно использовать для приготовления пищи.

Выключение варочных зон

4. а) Нажмите кнопку «минус»  несколько раз, до тех пор, пока на дисплее не появится символ 0; или
 б) Нажмите одновременно кнопки «плюс»  и «минус» . Варочная зона сразу же будет отключена вне зависимости от того, включено питание или нет; или
 в) Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) . Вся варочная поверхность будет отключена (и все варочные зоны тоже).

Отключение варочной поверхности

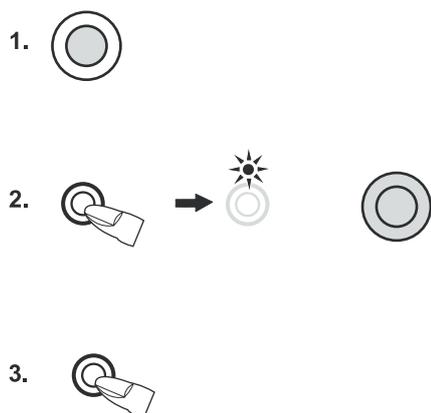
5. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) . Вся варочная поверхность будет отключена вне зависимости от заданных настроек.

Функция разогревания

Используя функцию разогревания , вы можете использовать варочные зоны для разогрева пищи. Соответствующая варочная зона используется при пониженном уровне нагрева.

1. Поместите посуду на варочную зону и выберите уровень мощности, например 3.
2. Нажимайте кнопку «минус» , пока уровень мощности не достигнет минимального  – 3, 2, 1, . Будет активирована функция разогревания.
3. Чтобы выключить функцию разогрева, нажмите один раз кнопку «минус» .

Эксплуатация



Включение второго элемента

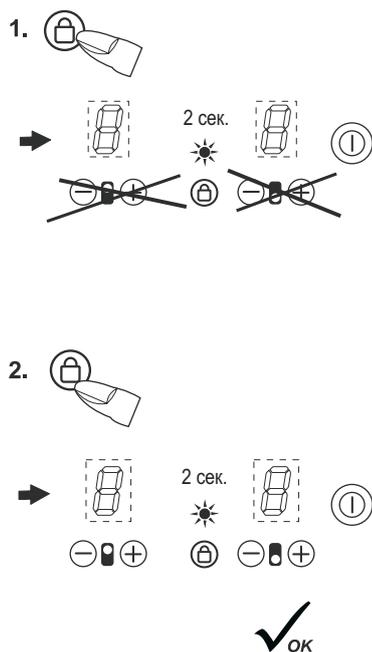
(только для варочных зон с несколькими контурами)

Двухконтурное соединение соответствующей варочной зоны может действовать лишь после того, как эта зона будет включена.

1. Выберите необходимый уровень мощности от 1 до 9.
2. Включите второй нагревательный элемент с помощью кнопки двойного контура . Загорится контрольная лампочка двойного контура соответствующей зоны.
3. Выключение наружного нагревательного контура осуществляется с помощью нажатия на кнопку двойного контура  еще раз. Контрольная лампа двойного контура погаснет.

Замечание

Активированные нагревательные контуры будут отключены автоматически при выключении варочной зоны.



Устройство блокировки/защиты от детей

Блокировка может использоваться для операций и настроек (то есть для выбора режима мощности). Незаблокированной остается лишь кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), которая используется для включения и выключения варочной поверхности.

Заблокировать варочную поверхность можно в независимости от того, включена она или выключена. Защита остается активной даже после выключения поверхности! Поэтому блокировку можно использовать в качестве защиты от детей, чтобы предотвратить умышленное или неумышленное использование устройства.

Активация блокировки

1. Нажимайте кнопку блокировки , пока не услышите звуковой сигнал. Контрольная лампочка блокировки загорится на несколько секунд. Защита активизируется и сенсорные элементы управления будут недоступны.

Деактивация блокировки

2. Нажимайте кнопку блокировки , пока не услышите звуковой сигнал. Лампочка блокировки погаснет и защита будет снята.

Деактивированная защита: обратите внимание

Если будет нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)  или какая-либо другая кнопка, кроме кнопки блокировки , то вы услышите звуковой сигнал. Загорится и погаснет индикатор блокировки, напоминая пользователю, что блокировка активирована.

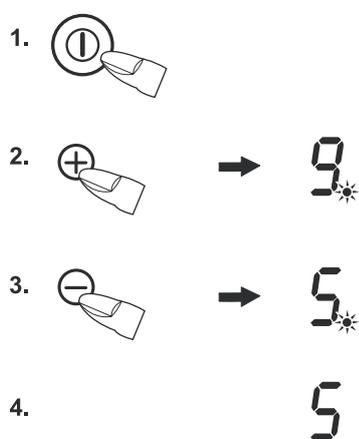
Режим приготовления	Функция автоматического доведения до кипения Время, сек
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	-

Функция автоматического доведения до кипения

Закипание происходит на уровне мощности 9 при использовании функции автоматического доведения до кипения. По истечении определенного промежутка времени уровень мощности понижается до более низкого уровня медленного кипения (от 1 до 8).

При использовании функции автоматического доведения до кипения необходимо задать только уровень медленного кипения, остальные параметры варочная поверхность определит самостоятельно.

Данная функция подходит для охлажденных блюд, которые необходимо довести до кипения. Далее при постоянном медленном кипении такая пища не нуждается в постоянном наблюдении (например, варка мяса для бульона).



1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) , чтобы включить варочную поверхность.
2. Нажмите кнопку «плюс» , чтобы сразу установить уровень мощности 9. На дисплее отобразится знак десятичной дроби, который будет высвечиваться в течение 10 секунд. За это время необходимо успеть нажать следующую клавишу, иначе знак погаснет.
3. Нажмите кнопку «минус» несколько раз, чтобы выбрать уровень мощности, при котором будет осуществляться медленное кипение. Будет активизирована функция автоматического доведения до кипения.
4. Функция автоматического доведения до кипения будет выполняться в запрограммированном режиме. После определенного периода времени (см. таблицу) процесс приготовления пищи будет продолжен на установленном уровне медленного кипения.

Выключение функции автоматического доведения до кипения:

Установите уровень мощности «0».

Замечание

Если требуемый уровень мощности был установлен после того, как десятичная точка погасла, функция автоматического доведения до кипения задана не будет.

Очистка и уход



- Перед очисткой варочной панели выключите ее и подождите, пока поверхность остынет.
- Запрещается чистить стеклокерамическую варочную панель парочистителем и аналогичными устройствами!
- При чистке поверхности панели в районе расположения кнопок ВКЛ / ВЫКЛ прикладывайте минимальное усилие. В противном случае варочная панель может случайно включиться.

Стеклокерамическая варочная панель

Важно! Запрещается применять агрессивные чистящие средства, такие как сильные обезжиривающие средства, абразивные средства для сковород, средства для удаления жавачины и пятен и т.д.

Очистка панели после использования

1. В случае загрязнения очищайте всю варочную панель. Рекомендуется чистить панель после каждого использования. Для очистки применяйте влажную ткань и небольшое количество моющего средства. Затем протрите варочную панель чистой сухой тканью насухо, чтобы удалить со стеклокерамической поверхности все остатки моющего средства.

Еженедельная очистка

2. Тщательно мойте всю поверхность варочной панели раз в неделю с использованием специальных моющих средств для стеклокерамики.

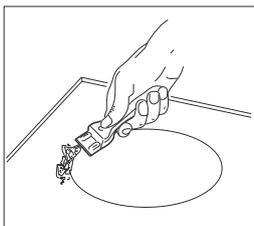
Следуйте инструкциями изготовителя.

При нанесении специальное средство оставляет на поверхности стеклокерамической панели защитный слой, отталкивающий воду и загрязнения. Загрязнения не проникают под пленку и затем легко удаляются вместе с ней. Затем протрите поверхность панели чистой тканью насухо. Убедитесь в отсутствии на поверхности варочной панели остатков моющего средства, т.к. при нагреве возможна агрессивная реакция и повреждение поверхности.

Сильные загрязнения

Сильные загрязнения и пятна (отложения извести и разводы) желательно удалять, пока варочная панель теплая. Для очистки применяйте специальные моющие средства в порядке, описанном выше в пункте 2.

Сначала соберите мокрой тканью пролившуюся из посуды при кипении пищу, а затем удалите остатки специальным скребком для стеклокерамических варочных панелей. Затем вымойте варочную панель, как описано выше в пункте 2.



Жженный сахар и расплавленные пластмассы следует удалять с поверхности варочной панели немедленно, пока они не остыли. Применяйте специальный скребок для стеклокерамических варочных панелей. Затем вымойте варочную панель, как описано выше в пункте 2.

Частицы песка, попадавшие на поверхность варочной панели при чистке картофеля или салата, могут поцарапать поверхность, когда Вы начнете перемещать по ней посуду. Убедитесь в отсутствии песка на поверхности варочной панели.

Изменение цвета поверхности варочной панели не влияет на ее работу и прочность стеклокерамики. Изменение цвета не связано с изменениями в материале панели, оно возникает в результате впитывания остатков пищи, которые не были своевременно удалены.

Блестящие пятна возникают в результате трения посуды (особенно посуды с алюминиевым основанием) о поверхность варочной панели, а также вследствие применения неподходящих моющих средств. Такие пятна сложно удалить обычными чистящими и моющими средствами. Может потребоваться повторить чистку поверхности несколько раз. С течением времени наружный слой панели будет изношен и появятся темные пятна как следствие применения агрессивных чистящих средств и нерекондованной посуды.

Гриль

Для начала воспользуйтесь скребком, чтобы удалить все остатки пищи и жира с горячей поверхности гриля. Легче всего это сделать сразу же после использования гриля, пока поверхность не остыла. Стряхните всю грязь в холодную зону, эти загрязнения без труда удалятся после того, как варочная поверхность остынет. Остывший гриль очищается от жира с помощью средства для мытья посуды, затем протирается влажной тряпкой и высушивается с помощью сухой ткани или кухонного валика.

Мы рекомендуем протереть поверхность гриля с помощью половинки лимона или лимонного сока, чтобы избавиться от всех белковых загрязнений, например от мяса, и поверхность снова будет сиять.

Стойкие пятна

Все стойкие загрязнения, остающиеся после обычной чистки можно удалять с помощью специальных чистящих средств. Небольшое количество чистящего средства с помощью кухонного валика втирается в поверхность до тех пор, пока пятна не станут незаметными. Затем поверхность сразу же протирается несколько раз при помощи влажной тряпки и вытирается насухо.



Никогда не используйте очистители с содержанием силикона. Они оставляют пленку на поверхности гриля, которую при следующем использовании может впитать в себя пища. Поэтому следуйте инструкциям производителя в отношении таких чистящих средств.

Использование чистящих скребков

- Внимание! Есть опасность порезаться! Лезвие таких скребков очень острое!
- Всегда прижимайте лезвие скребка к поверхности и очищайте загрязнения в направлении «от себя».
- Не царапайте поверхность краем скребка.

Ваши действия в случае возникновения неисправности



Осуществление ремонта оборудования неквалифицированным специалистом является очень опасным, так как может вызвать поражение электрическим током и короткое замыкание. Не пытайтесь ремонтировать варочную поверхность самостоятельно, так как этим вы нанесете вред оборудованию. Всегда поручайте выполнение таких работ профессионалу, например представителю технической службы обслуживания клиентов.

Пожалуйста, обратите внимание!

Если ваше оборудование неисправно, выясните, нельзя ли устранить проблему самостоятельно, используя приведенные ниже инструкции.

Далее приведен список неисправностей, которые можно выявить и устранить, не прибегая к помощи специалиста.

Регулярно перегорает плавкий предохранитель

Обратитесь в службу работы с покупателями или к электрику.

Невозможно включить варочную поверхность

Возможны следующие причины:

- Перегорела система электропроводки (блок предохранителей в корпусе устройства).
- Варочная поверхность не подключена к электросети.
- Заблокированы сенсорные кнопки (защита от детей). В этом случае индикатор блокировки (🔒) будет загораться на короткое время.



- Сенсорная панель частично закрыта влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом. Пожалуйста, устраните эту причину.

Варочная поверхность или зона неожиданно отключилась

- Вы случайно нажали кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- Сенсорная панель частично закрыта влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом. В этом случае прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится знак "F". Пожалуйста, устраните эту причину.
- Активирован предохранительный выключатель. В течение продолжительного периода времени панель работала без изменения настроек. Для получения подробной информации см. раздел "Ограничение времени работы".

Невозможно выключить гриль/конфорку

- Неисправный электронный компонент.

Отсоедините плавкий предохранитель. Обратитесь в Сервисный центр.

Гриль/конфорка не нагревается

- Неисправный гриль/конфорка. Обратитесь в Сервисный центр.
- Внутренний контур или многоконтурная варочная зона неисправна. Ни в коем случае не продолжайте использовать внешний контур, даже если он исправен. Немедленно обратитесь в Сервисный центр.

Варочная поверхность шумно работает (слышны треск или щелчки) или при включении слышен жужжащий звук

- Это является особенностью конструкции устройства и не влияет на производительность варочной поверхности.

Светодиодный дисплей для настроек варки и остаточного тепловыделения не горит или горит частично

- Неисправно светодиодное табло. Обратитесь в Сервисный центр.
Риск возгорания! Нет сигнала тревоги о перегреве.

Варочная поверхность износилась или треснула

- Возникает риск поражения электрическим током, если на стеклокерамической поверхности возникают трещины, сколы, и другие повреждения. Немедленно выключите устройство. Отсоедините плавкий предохранитель и обратитесь в Сервисный центр

Указания по сборке

Правила техники безопасности для установщиков

- Облицовочные, клеящие материалы и пластиковые поверхности мебели, окружающей варочную панель, должны быть устойчивы к высокой температуре ($>75^{\circ}\text{C}$). Если стойкость облицовочных материалов и поверхностей к высоким температурам недостаточна, возможна их деформация.
- При установке варочной панели убедитесь, что все долговременные соединения хорошо изолированы.
- Допускается использование деревянных накладок между стеной и столешницей за варочной панелью при условии соблюдения минимальных обязательных зазоров в соответствии со схемами монтажа.
- Минимальные зазоры выреза под варочную панель у задней ее стороны должны быть выполнены в соответствии со схемами монтажа.
- При установке непосредственно у стенки высокого шкафа необходимо соблюсти зазор не менее 40 мм. Боковая поверхность шкафа должна быть облицована жаропрочным материалом. Однако в целях удобства работы расстояние до стенки шкафа должно быть не менее 300 мм.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно соответствовать минимальным требованиям, указанным в руководстве по монтажу вытяжки.
- Упаковочные материалы (полиэтиленовая пленка, полистирол, гвозди и т.д.) необходимо беречь от детей, поскольку эти материалы могут быть источником опасности для них. Маленькие предметы могут быть проглочены, а полиэтиленовые листы могут привести к гибели от удушья.

Установка

Важно

- Если варочная плита располагается над элементами кухни (боковые панели, ящики и т.д.), рекомендуется установить промежуточную полку на расстоянии не менее 20 мм от нижней поверхности варочной панели.
- Удалите какие-либо поперечные полосы под рабочей поверхностью, по крайней мере, в области контура рабочей поверхности.
- Избегайте чрезмерного теплового нагрева снизу, например, от работы печи без встречного воздушного потока, охлаждающего устройство.
- Во избежание опасности возгорания убедитесь в отсутствии воспламеняемых предметов, которые могут возгореться или деформироваться под воздействием жара, в непосредственной близости от поверхностей варочной панели.

Уплотнение варочной панели

Перед монтажом следует правильно установить уплотнитель, входящий в комплект поставки варочной панели.



- Не допускается протекание жидкостей между краем варочной панели и краем выреза столешницы, а также между варочной панелью и стеной и попадание их в электрические устройства.
- При монтаже варочной панели на неровную поверхность, например, на керамическое или аналогичное покрытие (плитка и т.д.), уплотнитель панели снимается, а герметизация стыка между варочной панелью и столешницей обеспечивается пластичными уплотняющими материалами (мастика).

Вырез в столешнице

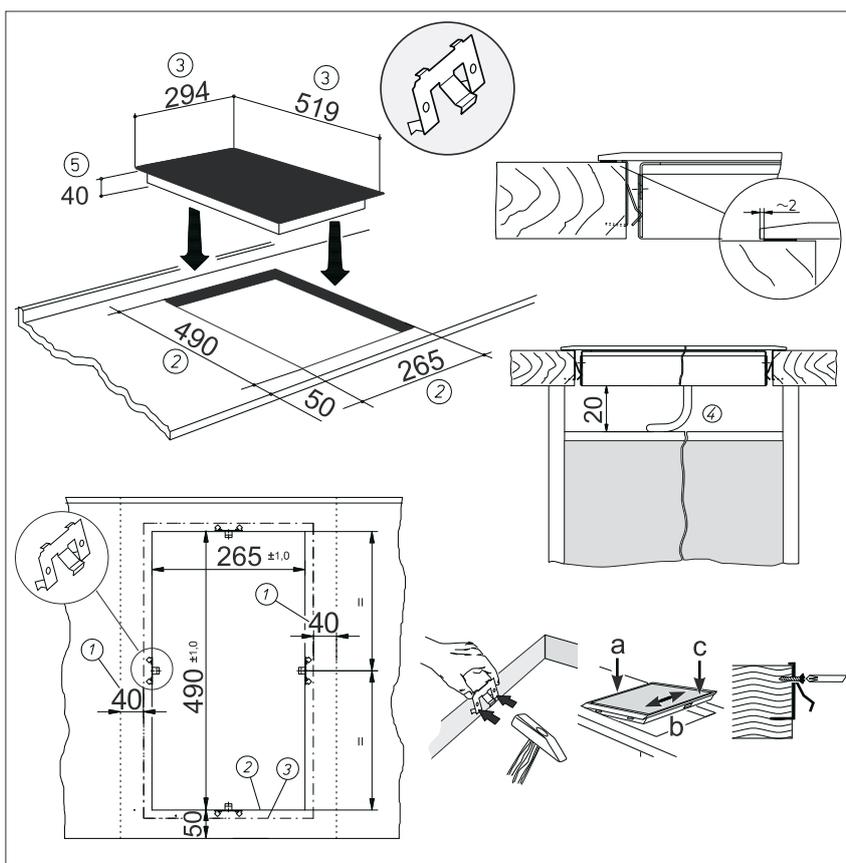
Сделайте в столешнице вырез точно по размерам острой ножовкой или фрезером. Затем уплотните края выреза во избежание проникновения влаги.

Вырез выполняется в соответствии со схемой.

Стеклокерамическая варочная панель устанавливается горизонтально и заподлицо. Любые перекосы могут привести к появлению трещин в стеклянной поверхности. Убедитесь, что уплотнение панели встало на место.

Крепление стеклокерамической варочной панели выполняется клипсами или скобами.

Указания по сборке



Клипсы

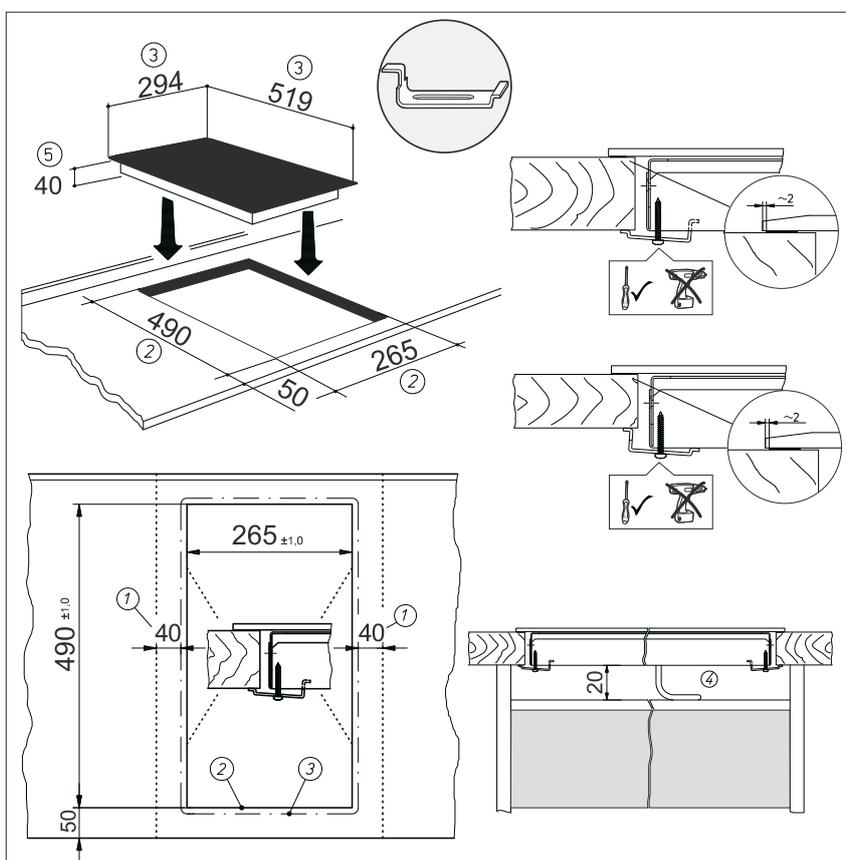


- Приверните клипсы к странам выреза в столешнице, соблюдая указанные промежутки. Выставлять высоту не нужно, т.к. клипсы имеют горизонтальную установочную площадку. Важно! Горизонтальная установочная площадка клипсов устанавливается заподлицо с поверхностью столешницы (это устраняет риск поломки).
- Установите варочную панель согласно рисунку слева (а), совместите ее с вырезом (b) и вставьте клипсы (с).
- Для крепления клипсом можно использовать саморезы.

Важно!

При установке запрещается перекашивать варочную панель и подвергать ее нагрузкам, т.к. панель может расколоться.

- ① Минимальное расстояние до соседних стенок
- ② Размеры выреза
- ③ Наружные размеры панели
- ④ Прокладка кабеля в задней стенке
- ⑤ Монтажная высота



Скобы



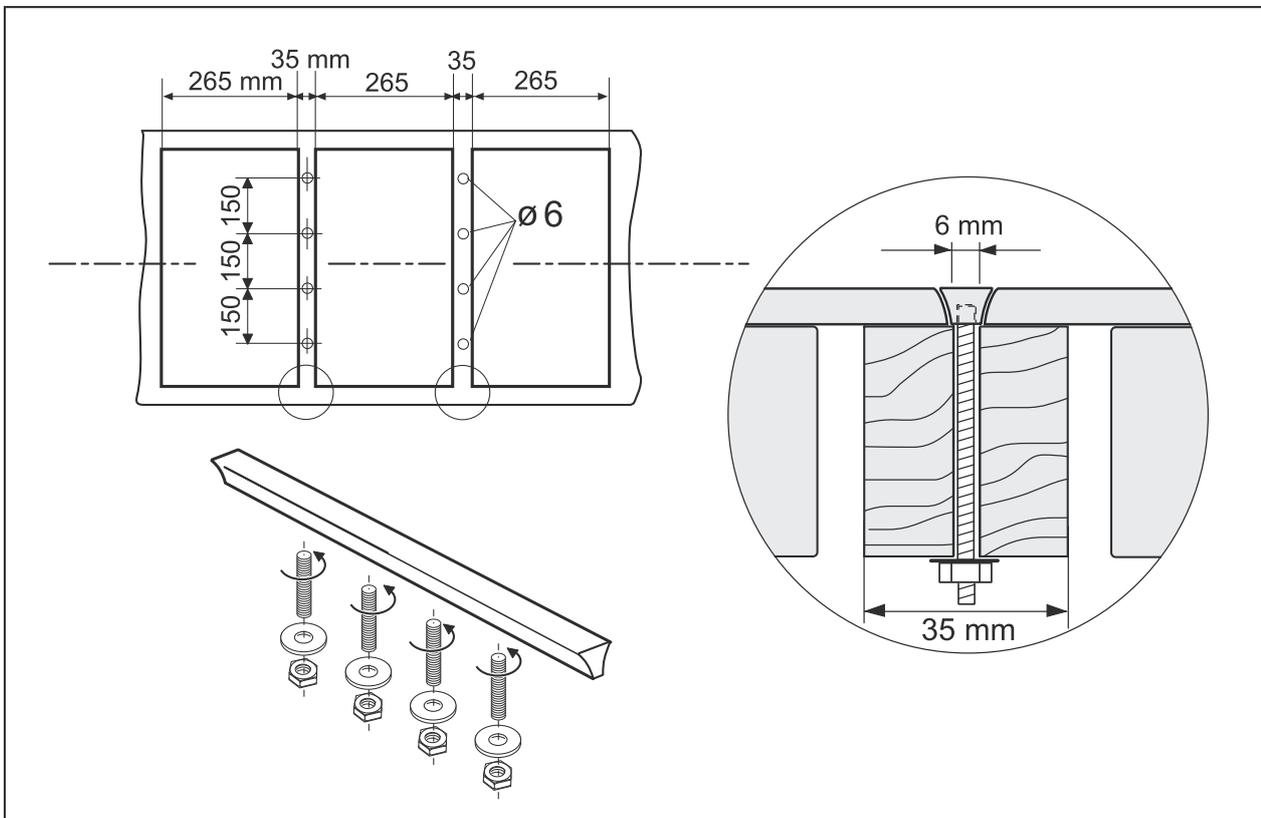
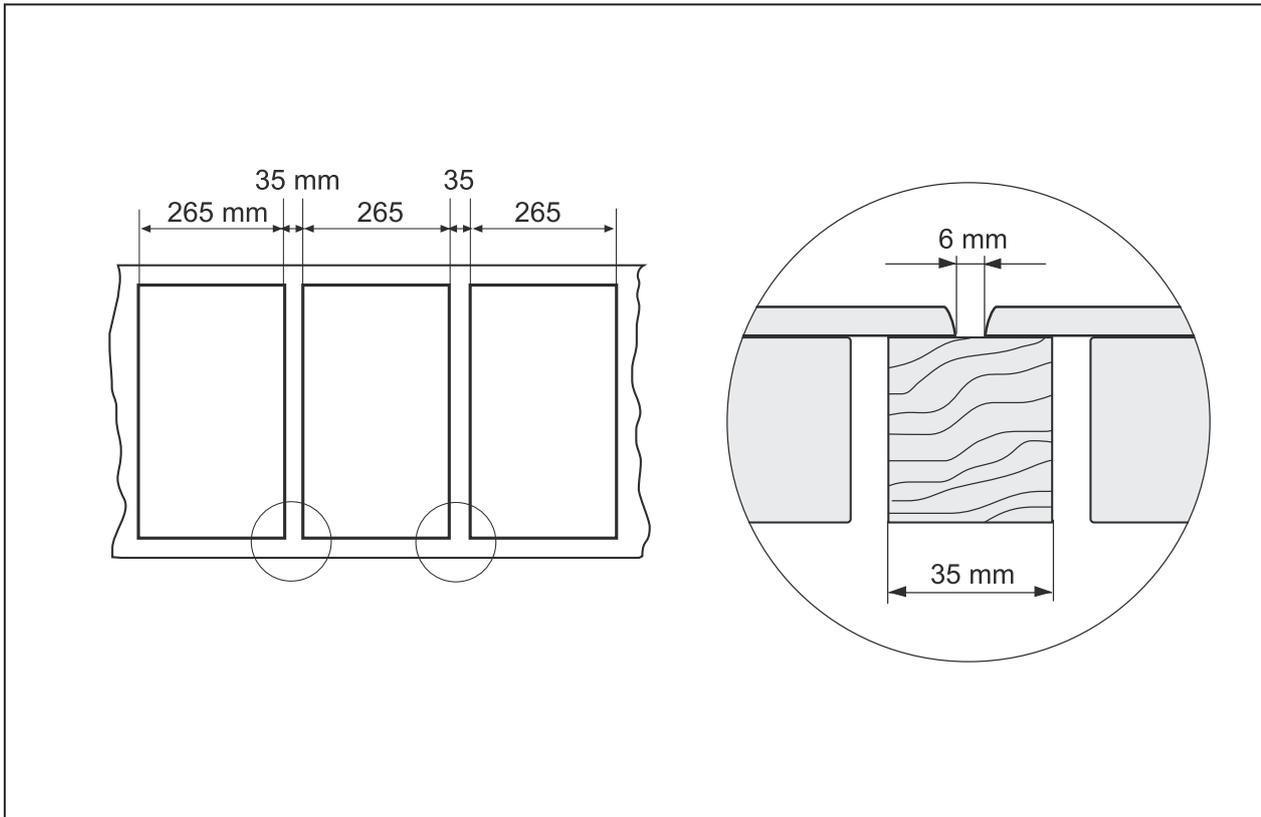
- Вставьте варочную панель и отрегулируйте ее положение.
- Снизу установите скобы, слегка приверните их винтами с помощью предусмотренных в панели отверстий, отрегулируйте скобы и затяните. Для затягивания винтов разрешается применять только отвертку; запрещается применять аккумуляторный шуруповерт.
- Если столешница имеет небольшую толщину, убедитесь, что скобы правильно установлены. Для выравнивания скоб используйте регулировочные винты с метрической резьбой.

- ① Минимальное расстояние до соседних стенок
- ② Размеры выреза
- ③ Наружные размеры панели
- ④ Прокладка кабеля в задней стенке
- ⑤ Монтажная высота

Важно!

При установке запрещается перекашивать варочную панель и подвергать ее нагрузкам, т.к. панель может расколоться.

Указания по сборке



Указания по сборке

Подключение варочной панели

- Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком, уполномоченным на выполнение таких работ!
- Следует строго соблюдать нормативные требования и требования к подключению потребителей, устанавливаемые местными энергоснабжающими организациями.
- При подключении панели предусмотреть устройство, позволяющее отключить панель от сети по всем полюсам с зазором между контактами не менее 3 мм. Для этой цели можно применять автоматы защиты, предохранители и силовые замыкатели.
- При подключении и ремонте панели, отключите ее от сети одним из таких устройств.
- Кабель заземления должен иметь достаточную длину, чтобы при неисправности устройств разгрузки натяжения, силовой кабель подвергся натяжению прежде кабеля заземления.
- Удалите из монтажного пространства под панелью лишнюю кабель.
- Убедитесь, что напряжение в местной электросети соответствует номинальному напряжению, указанному на маркировочной табличке.
- Необходимо предусмотреть защиту от случайного соприкосновения.
- Внимание! Неправильное электрическое подключение может повлечь выход из строя силовой электроники панели.

Силовой кабель, поставляемый вместе с варочной панелью

- Варочная панель укомплектована в заводских условиях жаропрочным силовым кабелем.
- Подключение к электрической сети должно выполняться в соответствии с электрической схемой, исключая случаи, когда силовой кабель уже имеет штекерную вилку.
- Если силовой кабель варочной панели поврежден, его следует заменить специальным соединительным кабелем. Во избежание опасности, такие работы должны выполняться производителем или Службой поддержки.

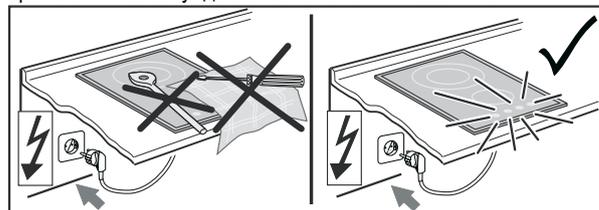
Электропитание

Напряжение питания: 220 – 240В~, 50-60 Гц

Составляющая номинального напряжения: 220 – 240В

Начало эксплуатации

После установки варочной панели и ее подключения к электрической сети выполняется автоматический тест системы управления и высвечивается информация для сервисной поддержки. Индикация такой информации прекращается по прошествии 30 секунд или после нажатия любой кнопки.



Вымойте поверхность варочной панели мыльной водой с помощью губки, а затем протрите ее насухо полотенцем.

Важная информация

Проверка (контроль качества) при производстве варочной поверхности может привести к тому, что в памяти будут сохранены данные результатов этих тестов. Поэтому после подключения устройства в течение максимум 60 минут на дисплее уровня мощности может высвечиваться символ "H". Для пользователя данная информация не представляет важности.

Технические данные

Размеры Варочная плита Высота/Ширина/Глубина, мм	40 x 294 x 519	
Зоны приготовления		
Задняя Ø см (кВт)	18/12 (1.7/ 0.7)	
Передняя Ø см (кВт)	14 (1.2)	
Варочная плита, общая кВт	2.9	

Размеры Варочная плита Высота/Ширина/Глубина, мм	40 x 294 x 519	
Зоны приготовления см	18.5 x 30.5	
кВт	1.4	
Варочная плита, общая кВт	1.4	