

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	228
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	230
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	232
3.1 Наша забота об окружающей среде	232
3.2 Ваша забота об окружающей среде	232
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	233
5. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ	234
5.1 Расположение зон готовки	234
5.2 Уровень мощности	235
5.3 Советы по экономии электроэнергии	235
5.4 Ограничение долготы приготовления:	236
5.5 Защита от перегрева варочной панели	236
5.6 Другие функции	236
6. ПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	237
6.1 Общие предостережения и советы	237
6.2 Панель управления	237
6.3 Включение панели	238
6.4 Включение отдельной конфорки	238
6.5 Включение двойной конфорки	238
6.6 Включение тройной конфорки	239
6.7 Функция ускорителя	239
6.8 Блокирование команд	240
6.9 Остаточное тепло	240
6.10 Таймер (только на некоторых моделях)	241
6.11 Таймер автоматического выключения зоны готовки (только на некоторых моделях)	242
6.12 Вторичное меню(Автоматическое блокировочное устройство органов управления - Демонстрационная конфигурация - ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический)	243
6.13 Варочная таблица	244
7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	245
7.1 Чистка стеклокерамической панели	245
7.2 Еженедельная чистка	245
8. КАКИЕ-ТО НЕПОЛАДКИ?	246
9. УСТАНОВКА	247
9.1 Указания по безопасности по установке кухонного гарнитура	247
9.2 Врезка и вставка рабочей поверхности	247
9.3 Встраивание	248
9.4 Прокладки варочной панели	249
9.5 Врезка столешницы (только на моделях без рамки с прямой кромкой)	250
9.6 Расположение крепежных зажимов	251
9.7 Крепление скобами	251
9.8 Подключение электропитания	252



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата.



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ УСТРОЙСТВА. НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, В НЕМ СОДЕРЖАЩИЕСЯ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАНЕЛЬ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ **ДИРЕКТИВАМ ЕС** ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛНОСТЬЮ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



НЕ ЗАГОРАЖИВАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, НОМЕРОМ ПАСПОРТА И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДИМОМ МЕСТЕ ПОД ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ ПРИБОРА. КОПИЯ ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКИ ИМЕЕТСЯ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ПАСПОРТНУЮ ТАБЛИЧКУ НА ЗАДНЕЙ СТРАНИЦЕ ОБЛОЖКИ. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.**



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА.



СТАРАТЬСЯ НЕ ПРОСЫПАТЬ САХАР ИЛИ СЛАДКИЕ СМЕСИ НА ПАНЕЛЬ В ТЕЧЕНИЕ ВАРКИ ИЛИ СТАВИТЬ МАТЕРИАЛЫ ИЛИ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ (ПЛАСТМАССА ИЛИ АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА); А ЕСЛИ ТАКОЕ СЛУЧИТСЯ, ТО ВО ИЗБЕЖАНИЕ УХУДШЕНИЯ СОСТОЯНИЯ ПОВЕРХНОСТИ, НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ НАГРЕВ И ПРОЧИСТИТЬ СКРЕБКОМ ИЗ КОМПЛЕКТА, В ТО ВРЕМЯ КАК ПЛИТКА ЕЩЕ ТЕПЛАЯ. **В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЧИЩЕНА НЕМЕДЛЕННО, СУЩЕСТВУЕТ РИСК ОБРАЗОВАНИЯ НАЛЕТОВ, КОТОРЫЕ НЕВОЗМОЖНО УДАЛИТЬ ПОСЛЕ ОСТЫВАНИЯ ПАНЕЛИ.**



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ. СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ.



НЕ СТАВЬТЕ НА ПОДСТАВКУ ДЛЯ ПОСУДЫ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ И НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ ДНОМ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ КНОПКИ СЕНСОРА БЫЛИ ВСЕГДА ЧИСТЫМИ, ТАК КАК АППАРАТ МОЖЕТ ПРИНЯТЬ ПЯТНА ЗАГРЯЗНЕНИЙ ЗА НАЖАТЫЙ ЦИФРОВОЙ КОНТАКТ. НЕ КЛАСТЬ НИКАКИХ ПРЕДМЕТОВ (КАСТРЮЛИ, КУХОННЫЕ ПОЛОТЕНЦА) НА СЕНСОРЫ! ЕСЛИ ПЕРЕЛИВШИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПОПАДУТ НА КНОПКИ СЕНСОРА, РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫКЛЮЧИТЬ АППАРАТ.



Общие меры предосторожности

RU



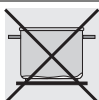
ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫКЛЮЧИТЬ НЕМЕДЛЕННО ЗОНУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОСРЕДСТВОМ СООТВЕТСТВУЮЩИХ КНОПОК.



КАСТРЮЛИ И СОВЕЙНИКИ НЕ ДОЛЖНЫ ПОКРЫВАТЬ КНОПКИ СЕНСОРОВ, ИНАЧЕ АППАРАТ ДЕЗАКТИВИРУЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ.



АКТИВИРОВАТЬ БЛОКИРОВКУ В ПРИСУТСТВИИ ДЕТЕЙ ИЛИ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ В СОСТОЯНИИ ДОСТИЧЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ.



НЕ СТАВИТЬ КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ НА ВКЛЮЧЕННЫЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.



НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ, ЕСЛИ В ДУХОВКЕ, УСТАНОВЛЕННОЙ ПОД ПАНЕЛЬЮ, ИДЕТ ПРОЦЕСС ПИРОЛИЗА.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИЗУЧИТЬ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ ДОЛЖНЫ ОТКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКЕ И ДАННЫЕ САМОЙ СЕТИ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ ПРИБОР НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО КРАТКОЕ ИСПЫТАНИЕ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ЛЮБЫХ НЕПОЛАДКАХ ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.



ШТЫРЕВОЙ КОНТАКТ ПРИСОЕДИНЕНИЯ К КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗЪЕМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ ВИЛКУ.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО СВЯЗАТЬСЯ СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ЕГО ЗАМЕНЫ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИБОРА ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОВЫШАЕТСЯ В ЗОНЕ КОНТАКТА С КАСТРЮЛЯМИ. БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И НЕ КАСАЙТЕСЬ ПОВЕРХНОСТИ ПАНЕЛИ.



ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫМИ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ПОДХОДИТЬ БЛИЗКО ИЛИ ИГРАТЬ С НИМ.



ВНИМАНИЕ: СЛЕДИТЕ ЗА ДЕТЬМИ, ТАК КАК ОНИ МОГУТ НЕ ЗАМЕТИТЬ ГОРЯЩИХ ИНДИКАТОРОВ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗОНЫ ЖАРКИ СОХРАНЯЮТ СИЛЬНЫЙ ЖАР В ТЕЧЕНИЕ НЕКОТОРОГО ПЕРИОДА ВРЕМЕНИ, ХОТЯ ОНИ ВЫКЛЮЧЕНЫ.

СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ КАСАЛИСЬ ПЛИТЫ.



ЕСЛИ БУДУТ ОБРАЗОВАВАТЬСЯ РАСТРЕСКИВАНИЯ И ТРЕЩИНЫ, ИЛИ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ РАСКОЛЕТСЯ, НЕОБХОДИМО НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ АППАРАТ. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ И СВЯЗАТЬСЯ С СЕРВИСНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБОЙ.



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА.



Общие меры предосторожности

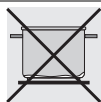
RU



ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО. ЛЮБОЙ РЕМОНТ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬСЯ **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ** ИЛИ В **АВТОРИЗОВАННОМ СЕРВИСНОМ ЦЕНТРЕ**.



НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННЫМ АППАРАТ БЕЗ ПРИСМОТРА.



БЫТЬ ВНИМАТЕЛЬНЫМИ ПРИ БЫСТРОМ НАГРЕВАНИИ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ. СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ КАСТРЮЛИ НЕ НАГРЕВАЛИСЬ, БУДУЧИ ПУСТЫМИ. ОПАСНОСТЬ ПЕРЕГРЕВА.



ЖИРЫ И МАСЛА ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ МОГУТ ЗАГОРЕТЬСЯ. ПОМИМО ЭТОГО, РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ УДАЛЯТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ЖИРЫ. В СЛУЧАЕ ЗАГОРАНИЯ МАСЕЛ ИЛИ ЖИРОВ НИКОГДА НЕ ГАСИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ. НАКРЫТЬ КАСТРЮЛЮ КРЫШКОЙ И ВЫКЛЮЧИТЬ ЗОНУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ ОБЛАДАЕТ БОЛЬШОЙ СОПРОТИВЛЯЕМОСТЬЮ УДАРАМ И ТОЛЧКАМ. НО НЕОБХОДИМО ИЗБЕГАТЬ ПАДЕНИЯ ЖЕСТКИХ ПРЕДМЕТОВ НА ПОВЕРХНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, ТАК КАК. ЕСЛИ ОНИ БУДУТ ОСТРЫЕ. ТО МОГУТ ПРИВЕСТИ К ЕЕ РАСКОЛУ.



ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК ОПОРНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.



ЕСЛИ ПО ПРИЧИНЕ КАКОГО-ЛИБО ДЕФЕКТА В КОМАНДАХ СЕНСОРОВ НЕВОЗМОЖНО ВЫКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ, НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ И СВЯЗАТЬСЯ С СЕРВИСНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБОЙ.



СЛЕДИТЬ ЗА ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ. ПРОВОДА ПОДКЛЮЧЕНИЯ НЕ ДОЛЖНЫ ВСТУПАТЬ В КОНТАКТ С ГОРЯЧИМИ ЗОНАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



НИКОГДА НЕ ПОМЕЩАТЬ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ, ЛЕГКО ВЗРЫВЧАТЫЕ ИЛИ ДЕФОРМИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКРЫТЫЕ КОНСЕРВНЫЕ БАНКИ И ЕМКОСТИ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВНУТРИ ЕМКОСТЕЙ МОЖЕТ СОЗДАТЬСЯ ИЗБЫТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ, СОЗДАВАЯ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.



В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ЛОДКАХ ИЛИ В ПЕРЕДВИЖНЫХ ДОМАХ НА КОЛЕСАХ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО КАК ОБОГРЕВАТЕЛЬ ПОМЕЩЕНИЯ.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутой корзины, приводимый на аппаратуре, указывает, что изделие в конце срока его эксплуатации должно быть разобрано по частям, которые должны быть собраны отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут стать источником опасности удушения детей, в частности, пластиковые мешочки.

Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Внимание: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как в положениях использования, чтобы дети, играючи, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.



4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед самой первой варкой удалите все этикетки и защитные пленки с наружных поверхностей прибора и далее произвести чистку варочной панели.

После этого включить на максимальную мощность передние конфорки по крайней мере на 30 минут, поставив на них полную кастрюлю воды. Через 30 минут погасить передние конфорки и включить на максимум задние конфорки плюс центральную конфорку (при ее наличии). Эта обработка необходима, чтобы удалить "запах новой плиты" и чтобы испарить влагу, накопившуюся в процессе заводского изготовления. Это необходимо для правильного функционирования электронных схем и панели управления.

Если через 30 минут органы управления не будут функционировать правильно, это значит, что еще не испарилась вся влага: оставить конфорки включенными до полного испарения, после чего погасить панель.

Для включения панели следуйте инструкции в параграфе "7. Использование панели".



Во время первого подключения к электрической сети возможно, что на дисплее визуализируется надпись **H**. Надпись не указывает, что конфорки горячие, а что во время испытательной фазы на заводе варочная поверхность была выключена остаточным активным теплом. По прошествии 5 минут варочная поверхность дезактивирует это сообщение.

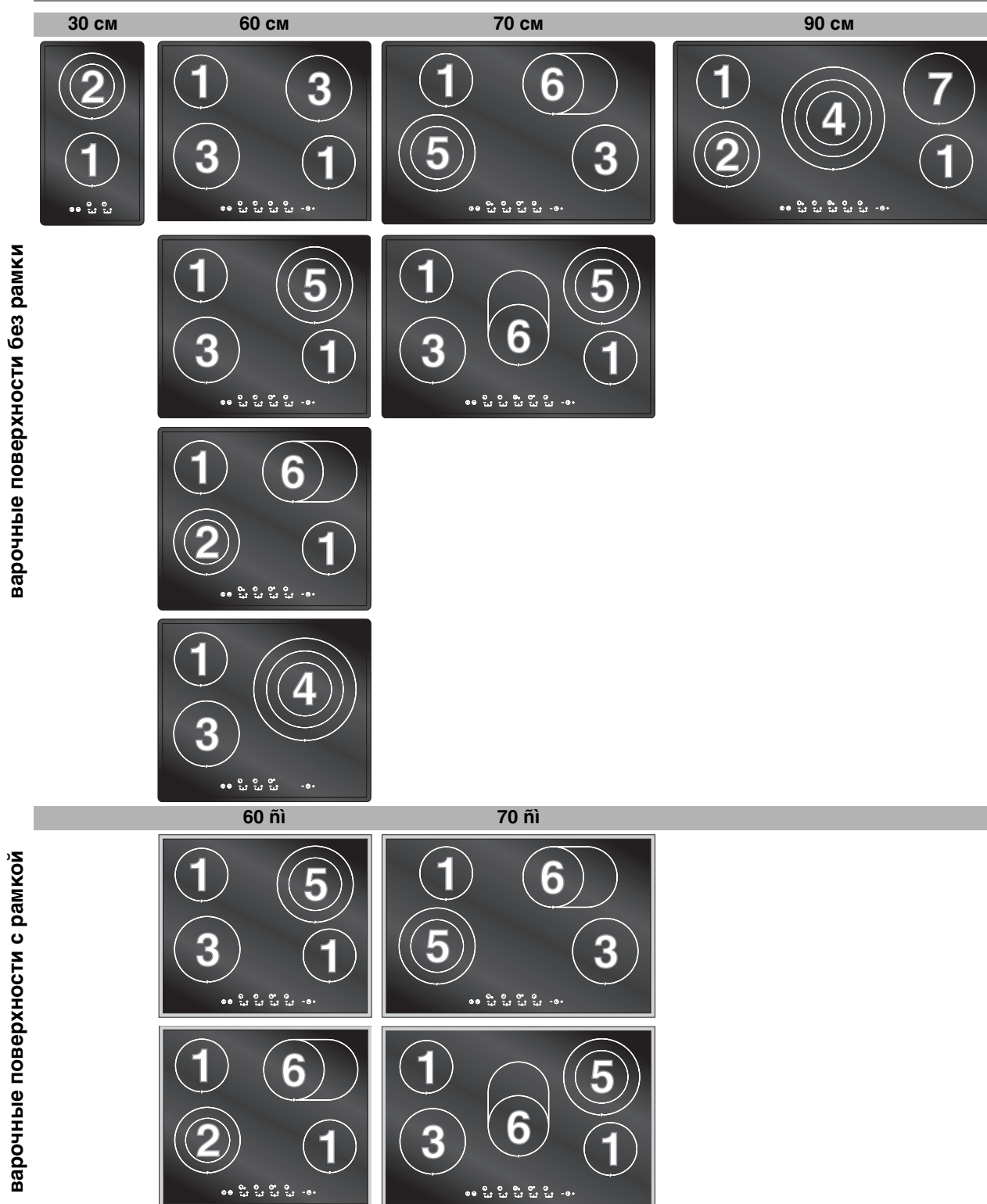


5. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ

Аппарат оснащен варочными зонами различных диаметров и мощностей.

Их расположение ясно показано кругами, а тепло ограничено окружностями, начерченными на стекле. 4 варочные поверхности - типа HIGH-LIGHT, включаются через несколько секунд, и нагрев регулируется посредством команд, расположенных на передней панели. Варочные зоны с двумя или тремя концентрическими кругами или имеют двойной или тройной нагрев: внутри маленького диаметра, или на обоих диаметрах.

5.1 Расположение зон готовки





Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. поглощаемая мощность (Вт) *	Внутренний диаметр (мм)	Макс. поглощаемая мощность (Вт) *	Промежуточный диаметр (мм)	Макс. поглощаемая мощность (Вт) *
1	150	1200	-	-	-	-
2	185	2000	124	800	-	-
3	185	1800	-	-	-	-
4	290	2700	150	1950	216	1050
5	215	2400	148	1100	-	-
6	овальная конфорка	2200	170	1400	-	-
7	200	2000	-	-	-	-

*мощности носят указательный характер и могут изменяться в зависимости от выбранных установок и напряжения сети.

5.2 Уровень мощности

Мощность в зоне варки может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит для
0	Положение OFF
U	Отсек для сохранения пищи в горячем виде
1 - 2	Продолжение приготовления пищи при его уменьшенных количествах (минимальная мощность)
3 - 4	Выполнение приготовления пищи
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, зажаривание крупных кусков пищи
7	Зажаривать, поджарка с мукой
8	Зажаривать
9 - P (только на некоторых моделях)	Зажаривать / Подрумянивать, варить (максимальная мощность)

5.3 Советы по экономии электроэнергии

Далее даем вам некоторые советы по пользованию варочной панелью наиболее эффективным и экономичным способом.

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны варки.
- Во время покупки кастрюли проверить, если указанный диаметр относится к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно, всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирать кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но полуполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



5.4 Ограничение долготы приготовления:

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы. Если не изменяются установки зоны готовки; долгота максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда активируется устройство по ограничению долготы работы, зона варки выключается, издается короткий сигнал, и если горячая, на дисплее визуализируется **H**.

Указанный уровень мощности	Максимальный срок готовки, ч.
(U) - 1	10
2	6
3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9 - P	1

5.5 Защита от перегрева варочной панели

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, сработает устройство, прерывающее питание передних зон готовки и замигают надписи **H** и



E. В случае, если температура в электронной схеме не понижается, устройство прервет подачу на все зоны готовки и будет визуализироваться надпись **H E E E** (только на некоторых моделях).

Когда температура опустится ниже порога срабатывания, варка может быть продолжена.



Для длительного приготовления при повышенных мощностях рекомендуется использовать задние зоны готовки.

5.6 Другие функции

Одновременное или продолжительное приведение в действие трех или более команд, например, по причине кастрюли, расположенной на них против воли или по причине убегания воды, дезактивируются все зоны готовки, если зажжены, и на дисплее будет визуализироваться

надпись **E E**.

Удалить предмет с кнопок.



6. ПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

6.1 Общие предостережения и советы



При первом подключении к электрической сети автоматически выполняется проверка функционирования и все индикаторные лампы загорятся на несколько секунд.



Во время первого подключения к электрической сети возможно, что на дисплее визуализируется надпись **H**. Надпись не указывает, что конфорки горячие, а что во время испытательной фазы на заводе варочная поверхность была выключена остаточным активным теплом. По прошествии 5 минут варочная поверхность дезактивирует это сообщение.

6.2 Панель управления

Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. Пользование стеклокерамической варочной панелью происходит посредством кнопок сенсора Touch-Control. Прикоснуться слегка к символу поверхности из стеклокерамики. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

Кнопки функций



Кнопка ON/OFF: посредством этой кнопки возможно включать и выключать варочную панель.



Кнопка блокирования команд: если нажато в течение 3 секунд, активирует или дезактивирует блокирование команд.



Кнопка увеличения: увеличивает уровень мощности или время готовки.



Кнопка уменьшения: уменьшает уровень мощности или время готовки.



Кнопка таймера: активирует счетчик минут или таймер для автоматического выключения.

Символы идентификации



Конфорка: передняя левая.



Конфорка: передняя левая.



Конфорка: задняя левая.



Конфорка: передняя левая.



Конфорка: центральная.



Расположена сбоку от конфорки и указывает на несколько конфорок.




Конфорка: задняя правая.



Конфорка: передняя правая.






6.3 Включение панели

В режиме ожидания панель полностью выключена. Держать нажатой в течение двух секунд кнопку  для включения панели, что будет подтверждено появлением светящегося светодиода на нажатой кнопке.





Через 30 секунд после включения, если не будет активирована ни одна функция, панель погаснет автоматически.





Если была активирована функция блокирования команд после нажатия на кнопку , на дисплеях будет визуализироваться надпись  или  (только на некоторых моделях), для включения варочной поверхности необходимо дезактивировать блокирование команд, см. “6.8 Блокирование команд”.




6.4 Включение отдельной конфорки

После включения варочной поверхности нажать на кнопки  для активации желаемой конфорки, на дисплее появится символ .


Нажать на символ , на дисплее появится  или  (в зависимости от модели), это означает, что конфорка готова к максимальной мощности.

Нажать на символы  или  для увеличения или уменьшения желаемой мощности.






В случае нажатия на кнопку , когда конфорка на максимальной мощности, конфорка дезактивируется (). Заново нажать на кнопку  для включения конфорки. Теперь выбор будет постепенным, от 1 до 9 или от 1 до P (только на некоторых моделях).





Невозможно в положении  включить конфорку нажатием на кнопку .

6.5 Включение двойной конфорки

Для активации нагрева двойной конфорки, необходимо после установки максимальной мощности  или  (только на некоторых моделях) нажать на кнопку . Появится светящаяся точка сбоку от мощности с целью указания полной активации конфорки.

Нажать на символы  или  для увеличения или уменьшения желаемой мощности.



В случае нажатия на кнопку , когда конфорка на максимальной мощности, конфорка дезактивируется (.



6.6 Включение тройной конфорки

Для активации нагрева тройной конфорки, необходимо после установки максимальной мощности **9** или **А** (только на некоторых моделях) нажать на кнопку **+**. Появится светящаяся точка сбоку от мощности с целью указания активации внутренней конфорки (**9** или **А**), нажать заново на кнопку **+** для полной активации конфорки, точка сбоку мощности мигает (**9** или **А**).

Нажать на символы **+** или **-** для увеличения или уменьшения желаемой мощности.



В случае нажатия на кнопку **+**, когда конфорка на максимальной мощности, конфорка деактивируется (**8**).

6.7 Функция ускорителя

При помощи данной функции возможно достижение выбранного уровня нагревания за наименьшее

Зоны готовки начнут работу при максимальной мощности с последующим понижением выбранного уровня мощности.

6.7.1 Активация функции ускорителя

Одновременно нажимайте на кнопку **+** и **-** зоны, на которой желаете активировать функцию ускорения. На дисплее будет визуализироваться мигающий **А**.

Кнопками **+** и **-** выбрать уровень мощности, включая от 1 до 9 (возможно активировать зону готовки также в двойном или тройном режиме). На дисплее будет попеременно визуализироваться надпись **А** и только что выбранная мощность.



После активирования функции **А**, если не будет выбран никакой уровень мощности в течение 5 секунд, зона готовки вернется в нормальное состояние.


Уровень мощности установлен с А	Максимальное время достижения (мин)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12





6.8 Блокирование команд


Блокирование команд - это устройство, позволяющее защищать прибор от неподходящего или непредвиденного пользования. Полезно предусмотреть случайные изменения установленных величин готовки, блокирование может быть активировано при включенной или выключенной варочной поверхности.

6.8.1 Активирование блокирования команд


После включения варочной панели нажать на кнопку  по крайней мере, на 2 секунды, появится светящаяся точка на символе.

Теперь команды заблокированы и при каждом нажатии на любую кнопку будет визуализироваться надпись  или  (только на некоторых моделях).




Для безопасности кнопка  (когда, по крайней мере, одна конфорка включена), остается активной. В любой момент возможно выключить всю варочную панель, даже если блокирование активно.

6.8.2 Отключение блокирования команд

Нажать на кнопку  по крайней мере, на 2 секунды, светящаяся точка на символе выключится.

Команды разблокируются и будет возможно нажать на любую кнопку.

6.9 Остаточное тепло

После выключения зоны готовки, если зона еще горячая, на дисплее будет визуализироваться символ .





Необходимо следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После использования зоны приготовления сохраняют сильный жар в течение некоторого периода времени, хотя они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.





6.10 Таймер (только на некоторых моделях)

При помощи этой функции возможно запрограммировать таймер подсчета минут, издающий звуковой сигнал по окончании предварительно установленного времени (от 1 до 99 минут).

6.10.1 Установка таймера

Нажать на кнопку , на дисплее появится надпись , указывающая на изменение установок таймера.

Выставьте желаемое время таймера при помощи кнопок  или  (держат нажатыми кнопки для быстрого продвижения).




Пользование таймером не прерывает работы зон готовки, а только предупреждает пользователя по истечении установленных минут.





Таймер может быть активирован как во включенных зонах готовки, так и выключенных.

6.10.2 Завершение установленного времени

По окончании предварительно установленного времени варочная панель предупредит пользователя серией звуковых сигналов. Для прерывания этого сообщения необходимо нажать на кнопку .

6.10.3 Отключение таймера



Для отключения таймера во время подсчета необходимо обнулить его значение при помощи кнопки . Когда на дисплее визуализируется надпись , таймер будет отключен.







6.11 Таймер автоматического выключения зоны готовки (только на некоторых моделях)

При помощи этой функции возможно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной зоны готовки по окончании периода времени (от 1 до 99 минут).

6.11.1 Установка времени приготовления




Нажать на кнопку , на дисплее появится надпись , указывающая на изменение установок таймера (см. “6.10 Таймер (только на некоторых моделях)”).

Нажать заново на кнопку , (если, по крайней мере, одна зона готовки) активна, появится светящаяся точка под командами первой активной зоны (слева направо); теперь можно выбрать время для автоматического выключения посредством кнопок  или  (держат нажатыми кнопки для быстрого продвижения), или выбрать дополнительную конфорку при помощи кнопки .



Если таймер будет активирован без какой-либо активированной зоны готовки, то он будет выполнять предварительно описанную роль таймера, см. “6.10 Таймер (только на некоторых моделях)”.

6.11.2 Изменение установленного времени

Нажать на кнопку , до появления символа, появится светящаяся точка под командами зоны готовки, на которой желаете изменить установленное время. После выбора интересующей зоны посредством кнопок  или  возможно изменить предварительно выбранное время.

6.11.3 Завершение установленного времени

По окончании предварительно установленного времени варочная панель отключит зону готовки и предупредит пользователя серией звуковых сигналов. Для прерывания этого сообщения необходимо нажать на любую кнопку.



Можно использовать таймер автоматического выключения как простой таймер. Выполнить операции, описанные выше, не выбирая уровня мощности зоны готовки.



6.12 Вторичное меню(Автоматическое блокировочное устройство органов управления - Демонстрационная конфигурация - ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический)

Варочная зона оснащена вторичным меню, позволяющим активировать или отключать некоторые параметры:

- 1 **Автоматическое блокирование команд:** активируя этот режим, по истечении одной минуты после последней операции со стороны пользователя, блокирование команд (см. 6.8 Блокирование команд) будет активировано автоматически.
- 2 **Демонстрационная конфигурация:** активируя этот режим, прибор отключает нагревающие элементы. поддерживая панель управления активной (полезно для демонстрации в магазине). При обычной работе с варочной панелью этот режим следует установить на "n".



если режим демонстрационной конфигурации был активирован, каждую минуту будет появляться надпись **5 4 0** в течение одной секунды.



- 3 **ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический** (только на некоторых моделях): активируя этот режим, электроника варочной панели автоматически отрегулирует мощности таким образом, чтобы соблюдалось максимально установленное потребление: 2,8 или 4 кВт. При работе варочной панели при максимальной мощности этот режим следует установить на "n"

6.12.1 Изменение установок вторичного меню

При первой установке в течение двух минут после подключения питания на варочную панель, держать нажатыми кнопки **+** и **-** первой зоны готовки (находящейся рядом с символом)

Дисплей зоны готовки будет визуализировать номер актуальной установки при изменениях (1: автоматическое блокирование команд, 2: демонстрационный режим, 3 ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический) со своей величиной сбоку (**5** : активированный ; **n** : отключенный). Например,

5 n указывает, что автоматическое блокирование команд отключено.

Посредством кнопок **+** и **-** возможно изменить установки, устанавливая величину на "**n**" или на "**5**", в случае изменения параметра ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический возможно выбрать следующие величины **3** (2,8 кВт), **4** (4 кВт), **n** (максимальное потребление). Для продвижения и изменения следующих установок нажать на кнопку



В случае, если варочная панель уже имеет установки и находится в рабочем режиме, отключить электропитание панели. Подать заново электропитание и в течение двух минут выполнить операции, описанные выше.



6.13 Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

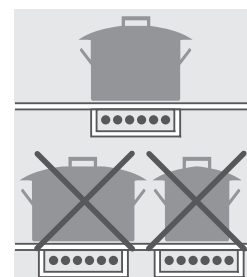
ВЫСТАВЛЕННЫЙ УРОВЕНЬ	ТИП БЛЮДА
U - 1	Для топления масла, шоколада и т.д.
2 - 3	Для разогрева блюда, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
4 - 5	Для разогрева напитков, кипячения воды, размораживания продуктов глубокой заморозки, приготовления яичницы из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д.
6	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и так далее.
7 - 8	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичница и так далее.
9 - P*	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения.

*только на некоторых моделях

Для получения оптимальной отдачи и экономии потребления энергии необходимо использовать только посуду, предназначенную для электрической зоны варочной панели:

- Дно посуды должно быть очень толстым и совершенно плоским; кроме того, дно и сама варочная панель должны быть чистыми и сухими.
- Запрещается использовать кастрюли из чугуна или посуду с неровным дном, так как они могут поцарапать варочную поверхность.

Диаметр дна посуды должен быть равен диаметру круга конфорки; если они не совпадают, это приведет к избыточному потреблению энергии.





7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.



Не используйте для чистки прибора струю пара

7.1 Чистка стеклокерамической панели



Стеклокерамическая панель должна регулярно чиститься, лучше после каждого использования, после того, как погаснут индикаторные лампы остаточного тепла.

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после варки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели.

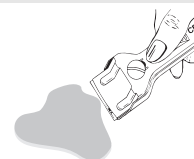
Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).

Крупинки песка которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чисти картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Следовательно, немедленно удалить возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.

Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившихся, остатках.

Могут образовываться **блестящие поверхности**, исходящие от трения дна кастрюль, особым образом, из алюминия, и использования неподходящих жидких моющих средств. Достаточно трудно удалять их обычными продуктами для чистки. Может стать необходимым повторение чистки несколько раз. Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели и может способствовать образованию пятен.



7.2 Еженедельная чистка

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушить поверхность сухой тряпкой. Обращать внимание на то, чтобы не оставалось следов моющего средства на варочной поверхности, это может вызвать агрессивную реакцию при нагреве и привести к изменению ее структуры.



8. КАКИЕ-ТО НЕПОЛАДКИ?

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Панель не работает.	<ul style="list-style-type: none"> - Панель не подключена или общий выключатель не включен. - Следует проверить прерывание электрического тока. - Сработал плавкий предохранитель или терромагнитный выключатель домашней установки. - Кнопки сенсора заблокированы (блокировка команд управления). - Кнопки частично закрыты влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом. 	<ul style="list-style-type: none"> - Включить главный выключатель. - Проверить наличие питания от электросети. - Заменить плавкий предохранитель или терромагнитный выключатель домашней установки. - Разблокировать кнопки сенсора (блокировка команд управления). - Устранить препятствие.
Результаты приготовления не удовлетворительны.	<ul style="list-style-type: none"> - Температура слишком высокая или слишком низкая. 	<ul style="list-style-type: none"> - Посмотреть в руководстве по приготовлению, какой должна быть температура.
Панель дымит.	<ul style="list-style-type: none"> - Панель грязная - Продукт вывалился/вытек из посуды 	<ul style="list-style-type: none"> - Очистить панель после окончания приготовления. Дать остыть перед чисткой. - Использовать кастрюлю более крупного размера.
Указан код ошибки E2 и слышен временно ограниченный звуковой сигнал.	<ul style="list-style-type: none"> - Приведение в действие кнопок Touch-Control было вызвано падением пищи на варочную панель с кастрюль или с иных предметов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Прочистить поверхность или удалить предмет.
Визуализируется код ошибки E1 - E3 - E4 - E5	<ul style="list-style-type: none"> - Имеется технический дефект. 	<ul style="list-style-type: none"> - Связаться с сервисной технической службой.
Плавкие предохранители или терромагнитный выключатель домашней установки сработали одновременно.		<ul style="list-style-type: none"> - Связаться с сервисной технической службой или с электриком.
Имеются поломки или трещины на варочной поверхности		<ul style="list-style-type: none"> - Если будут образовываться растрескивания и трещины, или варочная поверхность из стеклокерамики расколется, необходимо немедленно выключить аппарат. Отключить электропитание и связаться с сервисной технической службой.



9. УСТАНОВКА

9.1 Указания по безопасности по установке кухонного гарнитура

	<p>ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭТИМ АППАРАТОМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ИНСТРУКЦИИ.</p>		
--	---	--	--



Фирма-производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.



Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (>90°). Если недостаточно термостойкие, могут деформироваться с течением времени.

Минимальное расстояние для соблюдения между втягивающей вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны в инструкциях по монтажу самой втягивающей вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочего стола на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

9.2 Врезка и вставка рабочей поверхности

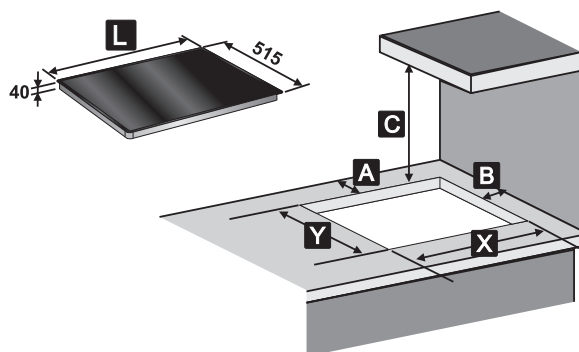


Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером. Установка возможна на различные материалы, такие, как кирпичная кладка, металл, крупноформатный или ламинированный пластиком деревянный массив, с условием их жаростойкости (90°C).

Вырежьте в поверхности столешницы проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее **A**

Данный прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения минимального расстояния **X**, показанного на рисунке, во избежание их повреждения в случае перегрева. Удостоверьтесь, что расстояние от варочной панели до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, не менее **C** мм.

9.2.1 Варочные поверхности без рамки



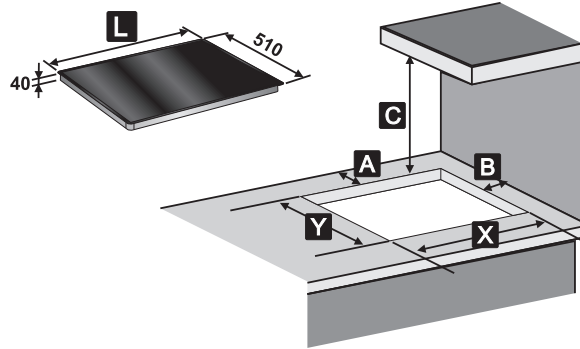
L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
300	270	490	50 min.	50 min.	750 min.
600	565	490	50 min.	50 min.	750 min.
770	745	490	50 min.	50 min.	750 min.
900	850	490	50 min.	50 min.	750 min.



В случае необходимости выполнения установки вдоль варочной поверхности с прямой кромкой выполнить указания параграфа “9.5 Врезка столешницы (только на моделях без рамки с прямой кромкой)”.



9.2.2 Варочные поверхности с рамкой



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
570	560	500	50 min.	50 min.	750 min.
760	750	500	50 min.	50 min.	750 min.

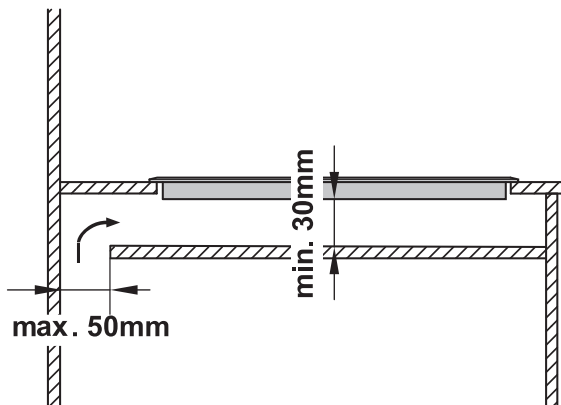
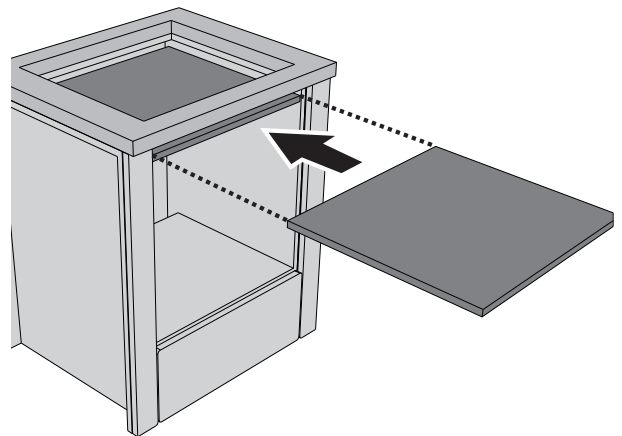
9.3 Встраивание

9.3.1 В нейтральном отсеке или ящиках

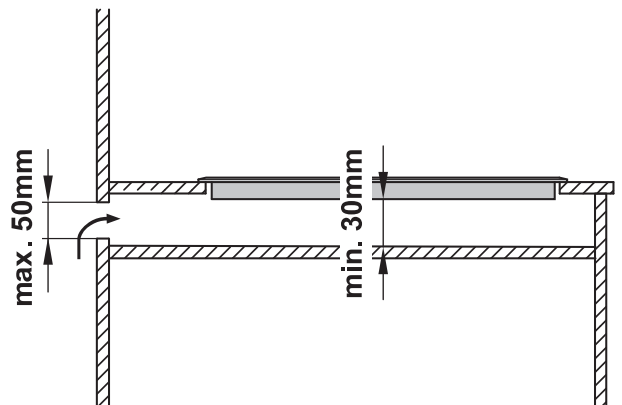


Неправильная установка деревянного двойного дна подвергает пользователя случайному контакту с заостренными или горячими частями. Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в результате несоблюдения вышеупомянутых предписаний

В случае иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), расположенными под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии 30 мм от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



с отверстием сзади



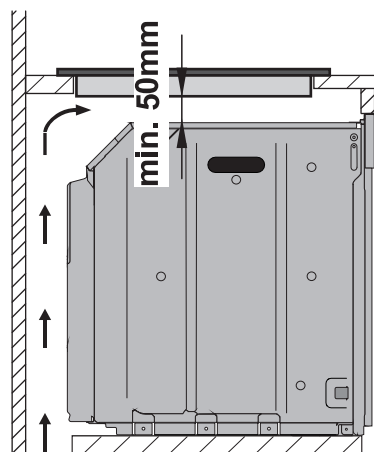
9.3.2 На отсеке встраиваемой духовки



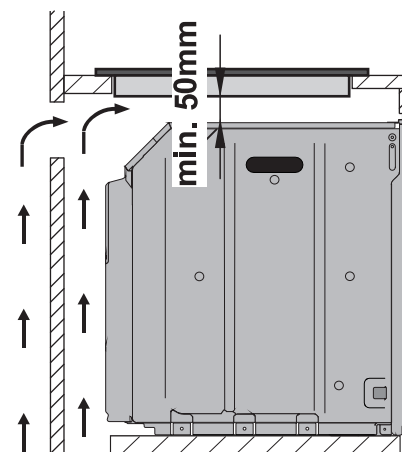
При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

В любом случае, при установке над духовкой, посудомоечной машиной или холодильником, необходимо оставить пространство не менее 5 см между дном варочной панели и верхней поверхностью устанавливаемого ниже оборудования.



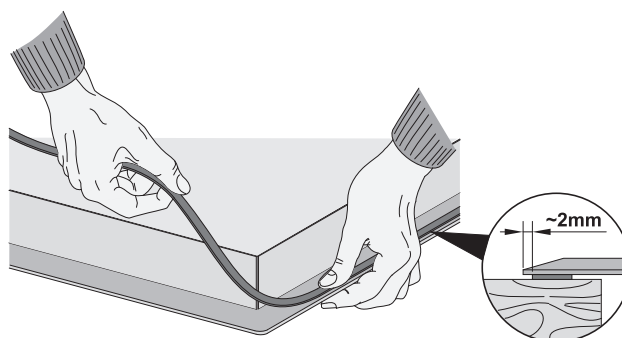
с отверстием только на дне



с отверстием на дне и сзади

9.4 Прокладки варочной панели

Во избежание просачивания жидкостей между рамкой варочной панели перед установкой установить прокладку в комплекте поставки вдоль всего периметра поверхности.

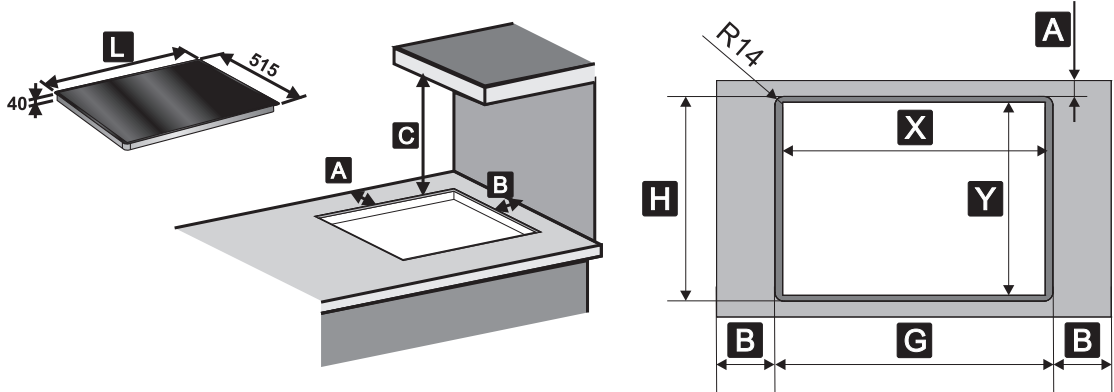


Не закреплять варочную панель, используя силикон, так как он не позволит при необходимости удаление варочной поверхности, не повредив ее.



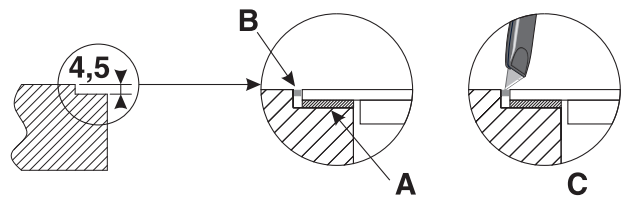
9.5 Врезка столешницы (только на моделях без рамки с прямой кромкой)

На показанных рисунках предоставлены размеры отреза и дополнительной фрезеровки для исполнения в отверстии встраивания, в случае, если желаете **установить варочную панель по кромке вдоль столешницы**. Размеры отреза и фрезеровки столешницы указываются ориентировочно и можете сослаться на них для установки стеклокерамической варочной панели перед выполнением отрезов.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
600	565	490	604	519	50 min.	50 min.	750 min.
770	745	490	774	519	50 min.	50 min.	750 min.

После укладки на стеклянную поверхность панели самоклеющегося (A) коврика (см. 9.4 Прокладки варочной панели) и после распределения и соединения поверхности заполнить изоляционным силиконом края стенок (B) и очистить в случае переполнения. В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножиком перед попыткой его удаления (C).



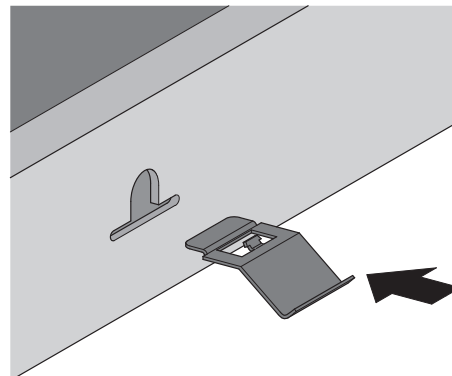
Силикон должен использоваться в достаточном для гарантирования водонепроницаемости варочной поверхности со столешницей количестве, но не в таком количестве, чтобы закрепить прибор к столешнице. Для закрепления прибора см. "9.7 Крепление скобами".



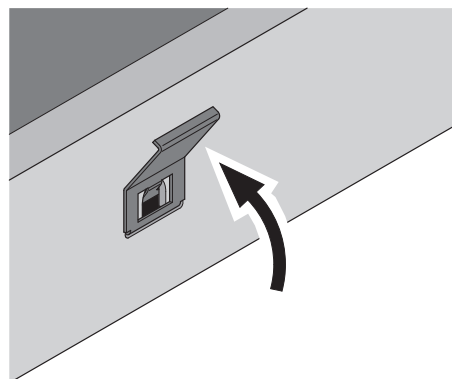
9.6 Расположение крепежных зажимов

Для гарантирования крепления и оптимального центрования необходимо расположить крепежные зажимы в оснастке, как описано далее:

Вставить зажимы, вводя их горизонтально легким давлением на специальный разрез.

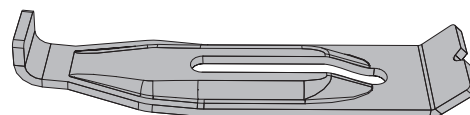


Далее повернуть их кверху для окончательной вставки.

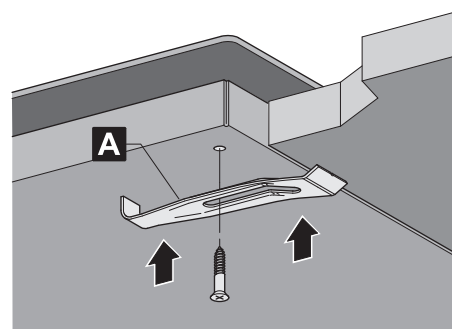


9.7 Крепление скобами

Прикрепите варочную панель к структуре посредством специальных скоб, поставляемых в комплекте.



Для корректного крепления варочной панели к столешнице привинтить скобы **A** в специальные отверстия по бокам картера.



Стараться, чтобы во время крепления скобами слишком сильное затягивание не создавало чрезмерного напряжения на стекло, приведя к его разрушению.



9.8 Подключение электропитания



Убедитесь, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под крышкой прибора. **Запрещается снимать данную табличку.**



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ.



ПЕРЕД КАЖДОЙ ОПЕРАЦИЕЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧАТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



В СЛУЧАЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПОСРЕДСТВОМ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ, ОБЕ ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО И ТОГО ЖЕ ТИПА И БУДУТ СОЕДИНЯТЬ КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ. ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН. **НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ ВИЛКУ.**



СРАЗУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВЫПОЛНИТЕ КОРОТКОЕ ИСПЫТАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, СЛЕДУЯ УКАЗАННЫМ РАНЕЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ЛЮБЫХ НЕПОЛАДКАХ. ПОСЛЕ ТОГО, КАК УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ ИНСТРУКЦИИ БЫЛИ ВЫПОЛНЕНЫ КОРРЕКТНО, ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.**



ДАТЬ ПРОЙТИ КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ В ЗАДНЕЙ ЧАСТИ ШКАФЧИКА, СТАРАЯСЬ ИЗБЕГАТЬ КОНТАКТА С НИЖНИМ КАРТЕРОМ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЛИ СО ВСТРОЕННОЙ ДУХОВКОЙ ПОД НЕЙ САМОЙ.



ПРОВОД ЗАЗЕМЛЕНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДЛИННЕЕ ПРОВОДОВ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ, ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ В СЛУЧАЕ ВЫТЯГИВАНИЯ ЕГО ИЗ РОЗЕТКИ, ОН БЫЛ ПОСЛЕДНИМ.



ИЗБЕГАТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕРЕХОДНИКОВ, АДАПТЕРОВ ИЛИ ОТВЕТВИТЕЛЕЙ, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ЯВИТЬСЯ ПРИЧИНОЙ НАГРЕВА ИЛИ ОЖОГА.



ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СТАЦИОНАРНОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМОТРЕТЬ НА ЛИНИИ ПИТАНИЯ АППАРАТА МНОГОПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ С РАССТОЯНИЕМ РАЗМЫКАНИЯ КОНТАКТОВ РАВНЫМ ИЛИ БОЛЬШИМ **3 ММ**, РАСПОЛОЖЕННЫМ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ РЯДОМ С АППАРАТОМ.



Фирма-производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.



ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНО СТИ (СМ)	ТИПЫ ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ	ТИП КАБЕЛЯ (если не имеется)
60 - 70 - 90	380 - 415 V 3N~ 	пятижильный 5 x 1,5 мм H05V2V2-F
	380 - 415 V 2N~ 	четырехжильный 4 x 2,5 мм H05V2V2-F
	220 - 240 V 3~ 	четырехжильный 4 x 2,5 мм H05V2V2-F
60 - 70	220 - 240 V 1N~ 	трехжильный 3 x 4 мм H05V2V2-F
	220 - 240 V 1N~ 	трехжильный 3 x 6 мм H05V2V2-F
90	220 - 240 V 1N~ 	трехжильный 3 x 6 мм H05V2V2-F



Необходимо внимательно изучить щиток с данными электрического соединения, расположенный под прибором или рядом с питающим кабелем.



Использовать кабели, устойчивые к температуре, по крайней мере, 90 °C типа H05V2V2-F.



Описанные выше кабели питания рассчитаны с учетом фактора одновременности (в соответствии со стандартом EN 60335-2-6).



9.8.1 Схема клеммной коробки

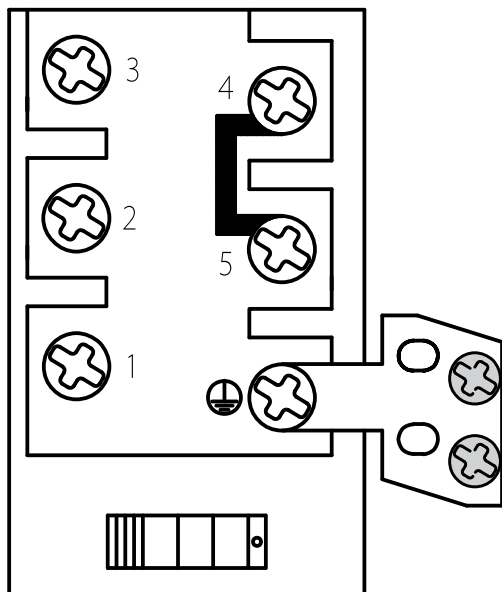


Схема сбоку показывает клеммную коробку питания с видом снизу без подключенных кабелей. 4 и 5 зажимы должны быть всегда соединены между собой.