

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	196
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	198
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ .....	200
3.1 Наша забота об окружающей среде .....	200
3.2 Ваша забота об окружающей среде .....	200
4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ .....	201
4.1 Расположение зон готовки .....	201
4.2 Узнавание кастрюли .....	202
4.3 Кастрюли для применения при индукционной варке .....	202
4.4 Ограничение долготы приготовления .....	202
4.5 Защита от перегрева варочной панели .....	203
4.6 Другие функции .....	203
4.7 Советы по экономии электроэнергии .....	203
4.8 Уровень мощности .....	203
5. ПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ .....	204
5.1 Общие предостережения и советы .....	204
5.2 Панель управления .....	204
5.3 Включение зоны готовки .....	204
5.4 Выключение варочной зоны .....	205
5.5 Остаточное тепло .....	205
5.6 Автоматический контроль температуры .....	205
5.7 Таймер автоматического выключения варочной зоны .....	206
5.8 Блокирование команд .....	207
5.9 Управление мощностью .....	207
5.10 Вторичное меню(Автоматическое блокировочное устройство органов управления - Демонстрационная конфигурация - ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический) .....	208
5.11 Варочная таблица .....	209
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	210
6.1 Чистка стеклокерамической панели .....	210
6.2 Еженедельная чистка .....	210
7. КАКИЕ-ТО НЕПОЛАДКИ? .....	211
8. УСТАНОВКА .....	212
8.1 Указания по безопасности по установке кухонного гарнитура .....	212
8.2 Врезка и вставка рабочей поверхности .....	212
8.3 Встраивание .....	214
8.4 Вентиляция .....	215
8.5 Прокладки варочной панели .....	215
8.6 Крепление скобами .....	215
8.7 Подключение электропитания .....	216



**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 прибора.



Дополнительная информация по изделиям представлена на веб-сайте [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 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.



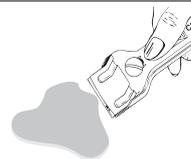
ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, НОМЕРОМ ПАСПОРТА И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДИМОМ МЕСТЕ ПОД ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ ПРИБОРА. КОПИЯ ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКИ ИМЕЕТСЯ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ПАСПОРТНУЮ ТАБЛИЧКУ НА ЗАДНЕЙ СТРАНИЦЕ ОБЛОЖКИ. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.**



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.



СТАРАЙТЕСЬ НЕ ОСТАВЛЯТЬ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ КИСЛОТНЫХ ВЕЩЕСТВ, ТАКИХ КАК ЛИМОННЫЙ СОК ИЛИ УКСУС.



**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.



## Общие меры предосторожности

RU



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.



ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫКЛЮЧИТЬ НЕМЕДЛЕННО ЗОНУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КНОПКУ И НЕ ТОЛЬКО ПОСРЕДСТВОМ УЗНАВАНИЯ КАСТРЮЛЬ.



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



АКТИВИРОВАТЬ КНОПКУ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ В ПРИСУТСТВИИ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ В СОСТОЯНИИ ДОСТИЖЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.



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 ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ 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.



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ 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 ДЕТАМ 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.



НОСИТЕЛИ ЭЛЕКТРОКАРДИОСТИМУЛЯТОРА ИЛИ ПОДОБНЫХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНЫ УДОСТОВЕРИТЬСЯ, ЧТО ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ИХ ПРИБОРОВ НЕ БУДЕТ ПОВРЕЖДЕНО ИНДУКТИВНЫМ ПОЛЕМ, ЧЬЯ ЧАСТОТА НАХОДИТСЯ В ДИАПАЗОНЕ 20-50 КГЦ.



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.



## Общие меры предосторожности

RU



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



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



В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВИЛАМИ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ, ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ С ЭЛЕКТРОМАГНЕТИЧЕСКОЙ ИНДУКЦИЕЙ ПРИНАДЛЕЖИТ К ГРУППЕ 2 И КЛАССУ В (EN 55011).



НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННЫМ ИНДУКЦИОННЫЙ 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.



НЕ ПРИСЛОНЯТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ, ТАКИЕ КАК ПОСУДА ИЛИ ПРИБОРЫ, НА ПОВЕРХНОСТЬ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ПЕРЕГРЕВАТЬСЯ. ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ.



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



ОЧЕНЬ ОСТОРОЖНО ОБРАЩАТЬСЯ С МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ В КОНТАКТЕ С КОРПУСОМ.

ОНИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ С ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ, ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ.

С НАМАГНИЧИВАЮЩИМИСЯ ПРЕДМЕТАМИ, КАК, НАПРИМЕР, ЗОЛОТЫМИ ИЛИ СЕРЕБРЯНЫМИ КОЛЬЦАМИ, **НЕ ИЗБЕЖАТЬ ЭТОГО РИСКА**.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКРЫТЫЕ КОНСЕРВЫ ИЛИ ЕМКОСТИ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВНУТРИ ЕМКОСТЕЙ МОЖЕТ СОЗДАТЬСЯ ИЗБЫТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ, СОЗДАВАЯ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.



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:** сдать аппарат местному предприятию, которое имеет разрешение на сбор неиспользуемых бытовых электроприборов. 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.



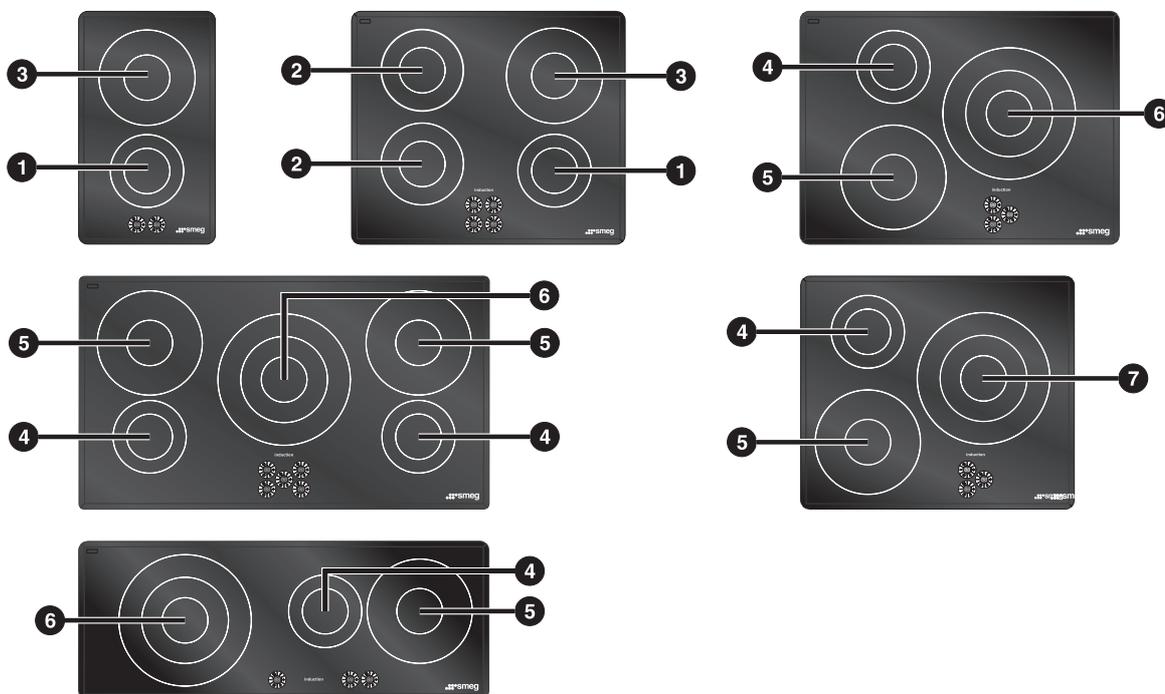
## 4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ

Варочная панель снабжена индукционным генератором на каждой варочной зоне. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, передающее тепловой ток на основание кастрюли. В варочной индукционной зоне тепло больше не передается, а создается непосредственно внутри кастрюли от индукционных токов.

### Преимущества индукционной варочной панели

- Приготовление с экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо иметь специальную посуду из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным электрическим способом.
- наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- повышенная эффективность передачи энергии от зоны индукционного приготовления на основание кастрюли.
- высокая скорость нагревания.
- пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

### 4.1 Расположение зон готовки



Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. поглощаемая мощность (Вт) *	Потребляемая мощность в функции power (Вт) *
1	160	1400	2000
2	180	2000	2800
3	210	2000	3100
4	160	1800	2200
5	230	2400	3200
6	290	2800	4600
7	280	2800	3600

\*мощности носят указательный характер и могут изменяться в зависимости от размера используемой кастрюли или от выбранных установленных параметров.



## 4.2 Узнавание кастрюли

В случае, если в зоне приготовления не имеется ни одной кастрюли, или кастрюля очень маленькая, не передается никакой энергии. Если в зоне приготовления имеется подходящая кастрюля, система узнавания выявляет ее присутствие и зажигает панель на установленный уровень мощности. Передача энергии прекращается также в случае удаления кастрюли из зоны приготовления; если необходимо активировать функцию узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль или сковородок, находящихся на панели в зоне варки, будет передаваться только необходимая энергия.

**Пределы узнавания кастрюли:** Минимальный диаметр основания кастрюли на некоторых моделях указан внутренней окружностью варочной зоны. При меньшем диаметре кастрюли может не произойти ее обнаружения, а значит индуктор не будет активирован.

## 4.3 Кастрюли для применения при индукционной варке

Емкости, используемые для варки на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и досточные дно и размеры.

Пользоваться только кастрюлями с подходящим дном для индукционных конфорок.



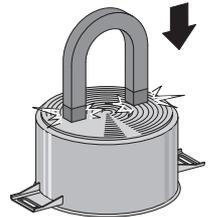
### Подходящие емкости

- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

### Неподходящие емкости

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита возможно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на дисплее мощность начнет мигать, это значит, что кастрюля не подходит для готовки.



Необходимо использовать исключительно емкости с идеально плоским дном. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до препятствия обнаружения кастрюли на плите.



## 4.4 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, визуализируется **H** на дисплее.

Автоматическое выключение в любом случае, имеет преимущество по сравнению с устройством ограничения; зона варки выключается только после того, как закончилось время, установленное для автоматического выключения.

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



## 4.5 Защита от перегрева варочной панели

При использовании 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, мощность зоны варки понижается автоматически.

Во время нормального пользования варочной панелью при нормальных температурах окружающей среды должна достаточно часто визуализироваться аббревиатура E1, что означает недостаточное охлаждение. Причины можно искать в недостаточных отверстиях для охлаждения или из-за нехватки соответствующего экранирования. При необходимости проконтролировать установку.

## 4.6 Другие функции

Одновременное или продолжительное приведение в действие двух или более команд - например, по причине кастрюли, расположенной на них против воли или по причине вытекания воды, - не активирует никакой функции по включению. Срабатывает звуковой сигнал и появляется код ошибки E2. Кнопки деактивируются по истечении нескольких секунд. Удалить предмет с кнопок.

## 4.7 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.

## 4.8 Уровень мощности

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

Уровень мощности	Подходит для
U	Отсек для сохранения пищи в горячем виде
0	Положение OFF
1 - 4	Приготовление пищи при его уменьшенных количествах ( <b>минимальная мощность</b> )
5 - 8	Приготовление
9 - 12	Приготовление больших количеств пищи, за жаривание крупных кусков пищи
13 - 14	За жаривание, под жарка с мукой
15	За жаривание
P	За жаривание / Под жаривание, варить ( <b>максимальная мощность</b> )



## 5. ПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЮ

### 5.1 Общие предостережения и советы



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



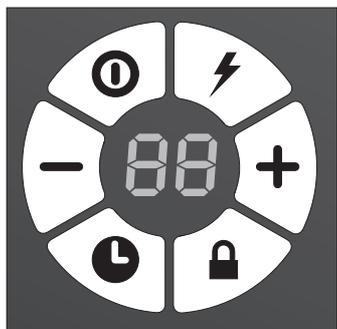
После использования выключите использовавшуюся конфорку с помощью команд, описанных в данном пункте "5.4 Выключение варочной зоны". Не ссылаться только на выявитель наличия кастрюль.



Не прислонять металлические предметы, такие как посуда или приборы, на поверхность индукционной варочной панели, так как они могут перегреваться, опасность ожога.

### 5.2 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.



зона урaвления конфорки приготовления



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



**Кнопка быстрого продвижения вперед:** быстро увеличивает уровень мощности в зависимости от предварительно установленных параметров (5 - 10 - 15 - P).



**Кнопка увеличения мощности:** увеличивает уровень мощности или время готовки.



**Кнопка блокирования чувствительных сенсоров:** если нажато в течение 3 секунд, активирует или деактивирует блокирование команд.



**Кнопка таймера:** активирует таймер автоматического выключения.



**Кнопка уменьшения мощности:** уменьшает уровень мощности или время готовки.

### 5.3 Включение зоны готовки

Для активирования зоны приготовления держать нажатой кнопку On/Off  по крайней мере, в течение 2 секунд.

На дисплее появится величина 0 (ноль). Посредством кнопок  и  можно выбрать мощность приготовления от 1 до 15 и P.

Кроме этого, можно выбрать предварительно установленные величины, нажимая на кнопку . Величина мощности зависит от установленных величин (5 - 10 - 15 - P).



Если после включения варочной зоны в течение нескольких секунд не выбирается уровень мощности, зона приготовления автоматически выключается.



Для активирования функции подогрева пищи , от положения 0 (ноль), нажать на кнопку .



## 5.4 Выключение варочной зоны

Для деактивирования варочной зоны держать нажатой кнопку On/Off  по крайней мере, в течение 2 секунд.

На дисплее не будет визуализироваться уровень мощности.



Для одновременного выключения всех зон держать нажатой кнопку On/Off  активной зоны приготовления по крайней мере, в течение 5 секунд.

## 5.5 Остаточное тепло

После выключения зоны готовки, если зона еще горячая, на дисплее будет визуализироваться символ . Когда температура снизится ниже 60°C, символ не будет более визуализирован.



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.

## 5.6 Автоматический контроль температуры

Посредством этой функции можно поддерживать постоянную температуру приготовления пищи.

По достижении желаемого уровня одновременно нажать кнопки  и  в интересующей зоне. Электронная плата обеспечит постоянный с течением времени уровень уровня приготовления.



## 5.7 Таймер автоматического выключения варочной зоны

После активирования варочной зоны и выбранного желаемого уровня мощности можно программировать автоматическое выключение по окончании периода времени (от 1 до 99 минут).

### 5.7.1 Установка времени приготовления

Держать нажатой кнопкой  на 2 секунды, на дисплее будут визуализироваться надпись  и мигающая точка будет указывать изменения таймера.

Выставьте желаемое время приготовления при помощи кнопок  и  (держат нажатыми кнопки для быстрого продвижения).

На дисплее в течение 5 секунд будет визуализироваться установленное время, после чего будет визуализироваться установленный уровень мощности.

### 5.7.2 Изменение установленного времени

Держать нажатой кнопку  в течение 2 секунд, на дисплее будет визуализироваться остающееся время и мигающая точка.

Изменить время приготовления посредством кнопок  и  (держат нажатыми кнопки для быстрого продвижения). В течение 5 секунд на дисплее будет визуализироваться установленное время, после чего будет визуализироваться установленный уровень мощности.

### 5.7.3 Завершение установленного времени



По окончании последней минуты при нажатии на кнопку  будут визуализироваться остающиеся минуты.



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



Таймер автоматического выключения подчиняется ограничениям долготы приготовления см. “4.4 Ограничение долготы приготовления”.



## 5.8 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.

### 5.8.1 Активирование блокирования команд

Нажать на кнопку  по крайней мере, в течение 3 секунд, сработает сигнал подтверждения и на дисплее визуализируется надпись  на 2 секунды.

Теперь команды заблокированы и при каждом нажатии на любую кнопку будет визуализироваться надпись .



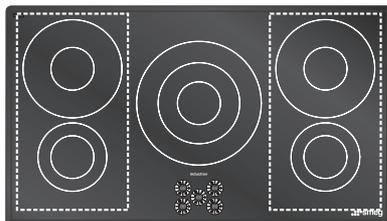
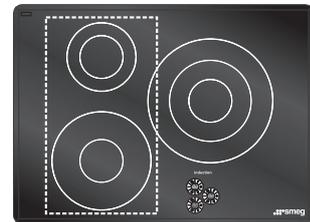
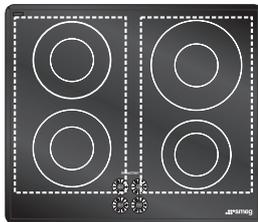
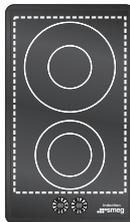
По причинам безопасности кнопка  останется активной. В любой момент возможно выключить всю варочную зону или всю варочную плиту, даже если блокирование активно.

### 5.8.2 Отключение блокирования команд

Нажать на кнопку  по крайней мере, в течение 3 секунд, сработает сигнал подтверждения. Команды разблокируются и будет возможно нажать на любую кнопку.

## 5.9 Управление мощностью

Для оптимизации потребления узлы, состоящие из двух конфорок (См. рис. ниже) не могут выдавать более определенной максимальной мощности. Если значение, заданное для конфорки, превысит допустимую мощность, электронная схема автоматически обеспечит поддержание максимально возможного уровня, изменив мощность, потребляемую конфоркой. На дисплее будет всегда виден уровень мощность, выбранный электронной схемой.



Первоочередность исходит от последней установленной зоны.



## 5.10 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. 5.8 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”.
- 3 **ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический** (только на некоторых моделях): активируя этот режим, электроника варочной панели автоматически отрегулирует мощности таким образом, чтобы соблюдалось максимально установленное потребление: 2 ; 3 или 4 кВт. При работе варочной панели при максимальной мощности этот режим следует установить на “n”.



### 5.10.1 Изменение установок вторичного меню

Во всех выключенных варочных зонах держать нажатой кнопку  по крайней мере, в течение 5 секунд.

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

, которая указывает, что автоматическое блокирование команд отключено.

Посредством кнопок  и  возможно изменить установки, устанавливая величину на “” или на “”; в случае изменения параметра ЭКОНОМИЧНЫЙ-логический возможно выбрать следующие величины  (2 кВт),  (3 кВт),  (4 кВт) и  (максимальное потребление).

Для продвижения и изменения следующих установок нажать на кнопку .



На плите с конфигурацией на три конфорки по линии управление вторичным меню должно учитываться в независимых зонах. Повторить операции конфигурации для левой зоны (Отдельная конфорка) и для правой зоны (Двойная конфорка).



## 5.11 Варочная таблица

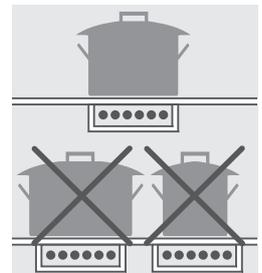
В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

ВЫСТАВЛЕННЫЙ УРОВЕНЬ	ТИП БЛЮДА
U	Для топления масла, шоколада и т.д.
1 - 4	Для разогрева блюда, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
5 - 9	Для приготовления жестких и жидких блюд, кипячения воды, размораживания продуктов глубокой заморозки, приготовления яичницы из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд, различных степеней готовности.
10 - 12	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и так далее.
13 - 15	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичница и так далее.
P	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения.

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.





## 6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.



Не используйте для чистки прибора струю пара.

### 6.1 Чистка стеклокерамической панели



Стеклокерамическая варочная панель должна чиститься регулярно, лучше, если после каждого пользования, когда символ  исчезнет со всех дисплеев.

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.

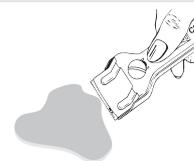
Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).

**Крупинки песка**, которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чистки 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.



### 6.2 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 остатков моющего средства на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.



## 7. КАКИЕ-ТО НЕПОЛАДКИ?

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Панель не работает.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Панель не подключена или общий выключатель не включен.</li><li>- Следует проверить прерывание электрического тока.</li><li>- Сработал плавкий предохранитель или терромагнитный выключатель домашней установки.</li><li>- Заблокированы кнопки сенсора (безопасность детей).</li><li>- Кнопки частично закрыты влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом.</li><li>- Были использованы неподходящие кастрюли.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Включить главный выключатель.</li><li>- Проверить наличие питания от электросети.</li><li>- Заменить плавкий предохранитель или терромагнитный выключатель домашней установки.</li><li>- Разблокировать кнопки сенсора (безопасность детей).</li><li>- Устранить препятствие.</li><li>- См. главу "Кастрюли для применения при индукционной варке".</li></ul>
Результаты приготовления не удовлетворительны.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Температура слишком высокая или слишком низкая.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Посмотреть в руководстве по приготовлению, какой должна быть температура.</li></ul>
Панель дымит.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Панель грязная</li><li>- Продукт вывалился/вытек из посуды</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Очистить панель после окончания приготовления. Дать остыть перед чисткой.</li><li>- Использовать кастрюлю более крупного размера.</li></ul>
Указан код ошибки E2 и слышен временно ограниченный звуковой сигнал.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Приведение в действие кнопок Touch-Control было вызвано падением пищи на варочную панель с кастрюль или с иных предметов.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Прочистить поверхность или удалить предмет.</li></ul>
Визуализируется код ошибки E1 - E3 - E4 - E5 - E6 - E7	<ul style="list-style-type: none"><li>- Имеется технический дефект.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Свяжитесь с сервисной технической службой.</li></ul>
Плавкие предохранители или терромагнитный выключатель домашней установки сработали одновременно.		<ul style="list-style-type: none"><li>- Свяжитесь с сервисной технической службой или с электриком.</li></ul>
Используемые кастрюли издают звуки.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Нет опасности для варочной поверхности или для кастрюли.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Этот нормально для определенных типов кастрюль.</li></ul>
Вентилятор охлаждения продолжает работать также после выключения варочной панели.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Это нормально, так как электроника должна охлаждаться.</li></ul>	
Слышатся звуки, похожие на хруст или щелчок.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Это происходит по техническим причинам и этого нельзя избежать.</li></ul>	
Имеются поломки или трещины на варочной поверхности		<ul style="list-style-type: none"><li>- Если будут образовываться растрескивания и трещины, или варочная поверхность из стеклокерамики расколется, необходимо немедленно выключить аппарат. Отключить электропитание и связаться с сервисной технической службой.</li></ul>



## 8. УСТАНОВКА

### 8.1 Указания по безопасности по установке кухонного гарнитура



Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (>90°C). 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.

### 8.2 Врезка и вставка рабочей поверхности



Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.

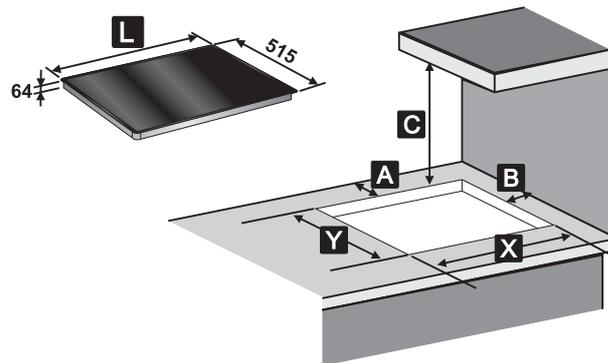
Установка возможна на различные материалы, такие, как кирпичная кладка, металл, крупноформатный или ламинированный пластиком деревянный массив, с условием их жаростойкости (90°C).

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

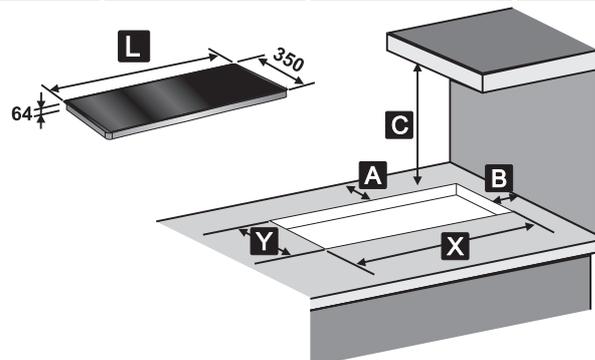
Данный прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения минимального расстояния **B**, показанного на рисунке, во избежание их повреждения в случае перегрева.

Удостоверьтесь, что расстояние от варочной панели до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, не менее **C**.

#### 8.2.1 Размеры для встраивания варочных поверхностей со скосом



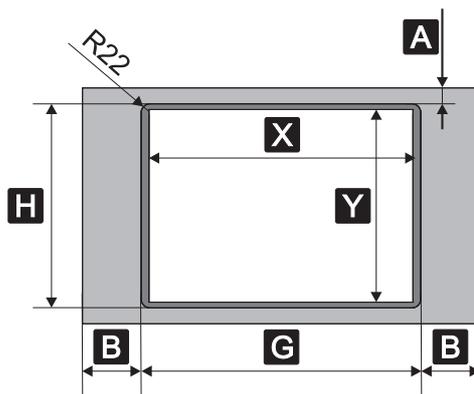
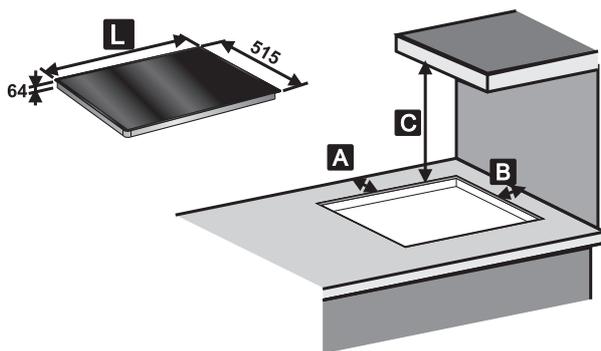
L (мм)	X (мм)	Y (мм)	X (мм)	B (мм)	C (мм)
300	270	490	50 мин.	50 мин.	750 мин.
600	560	490	50 мин.	50 мин.	750 мин.
700	560	490	50 мин.	50 мин.	750 мин.
900	878	490	50 мин.	50 мин.	750 мин.



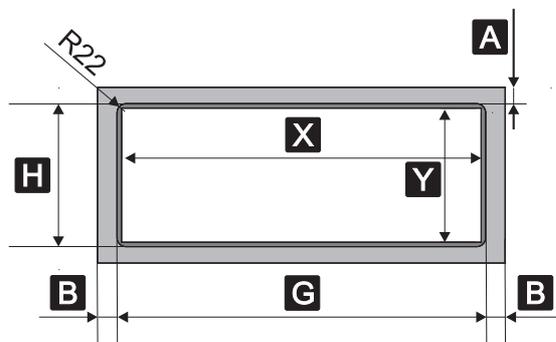
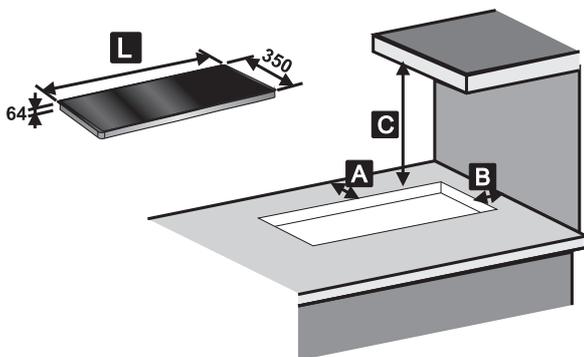
L (мм)	X (мм)	Y (мм)	X (мм)	B (мм)	C (мм)
900	882	332	50 мин.	50 мин.	750 мин.



## 8.2.2 Размеры для встраивания варочных поверхностей вдоль

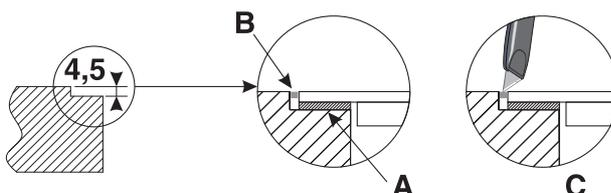


L (мм)	X (мм)	Y (мм)	G (мм)	H (мм)	X (мм)	B (мм)	C (мм)
300	270	490	304	519	50 мин.	50 мин.	750 мин.
600	560	490	604	519	50 мин.	50 мин.	750 мин.
700	665	490	704	519	50 мин.	50 мин.	750 мин.
900	878	490	904	519	50 мин.	50 мин.	750 мин.



L (мм)	X (мм)	Y (мм)	G (мм)	H (мм)	X (мм)	B (мм)	C (мм)
900	882	332	904	354	50 мин.	50 мин.	750 мин.

После укладки на стеклянной поверхности панели самоклеющегося (А) коврика (см. 8.5 Прокладки варочной панели) и после распределения и соединения поверхности заполнить изоляционным силиконом края стенок (В) и очистить в случае переполнения. В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножичком перед попыткой его удаления (С).



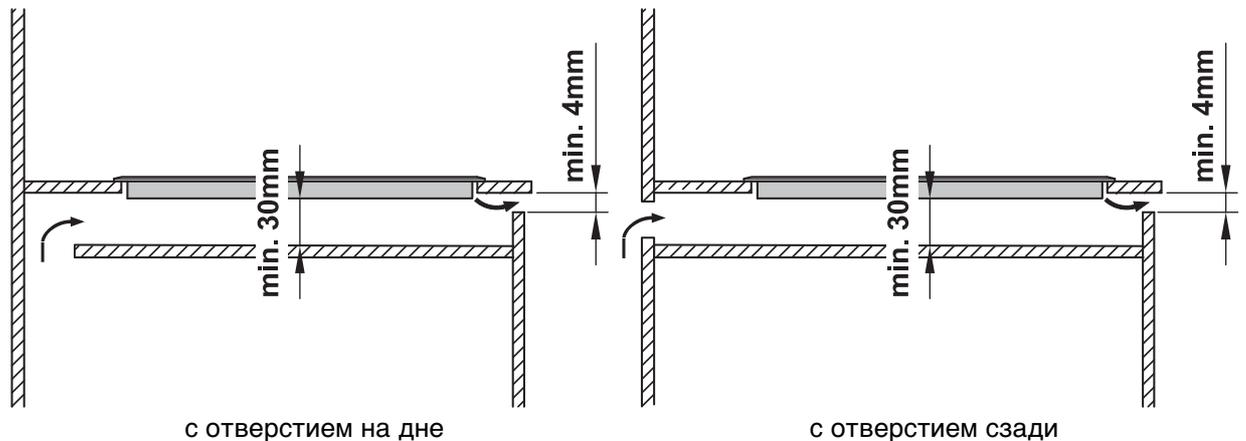
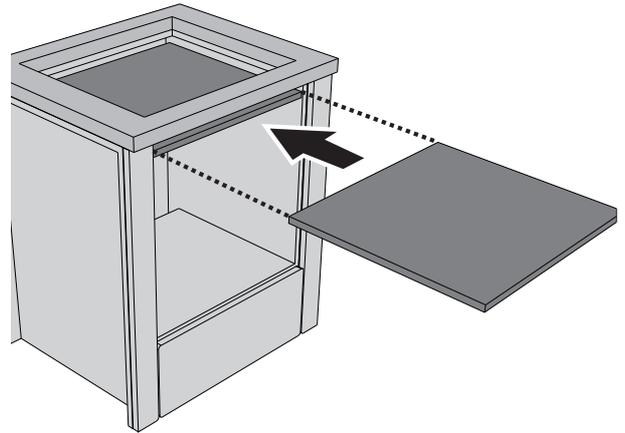
Силикон должен использоваться в достаточном для гарантирования водонепроницаемости варочной поверхности со столешницей количестве, но не в таком количестве, чтобы закрепить прибор к столешнице. Для закрепления прибора см. "8.6 Крепление скобами".



### 8.3 Встраивание

#### 8.3.1 В нейтральном отсеке или ящиках

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.

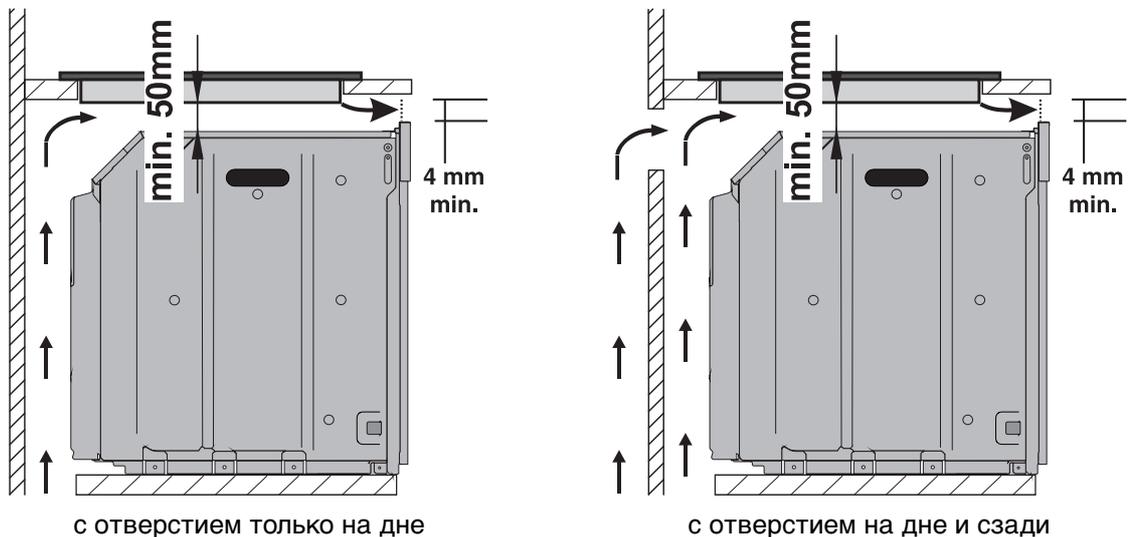


#### 8.3.2 На отсеке встраиваемой духовки



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

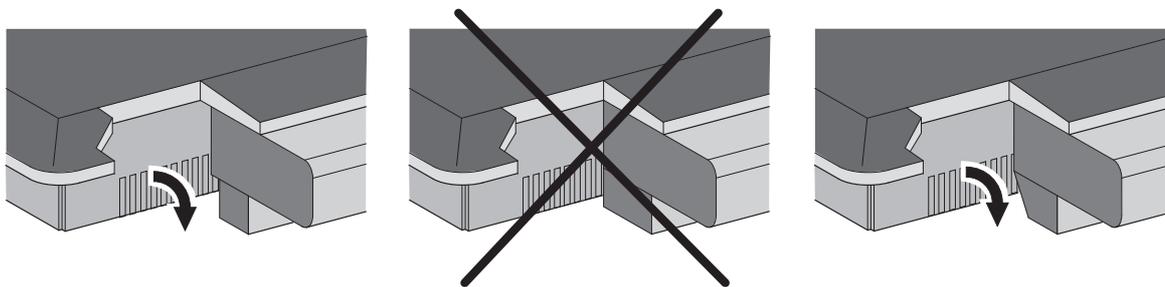
Расстояние между индукционной варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. Удалить поперечную переднюю планку (при необходимости) шкафа для создания отверстия для потока воздуха, по крайней мере, на 4 мм под рабочим столом и по всей ширине аппарата. 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.





## 8.4 Вентиляция

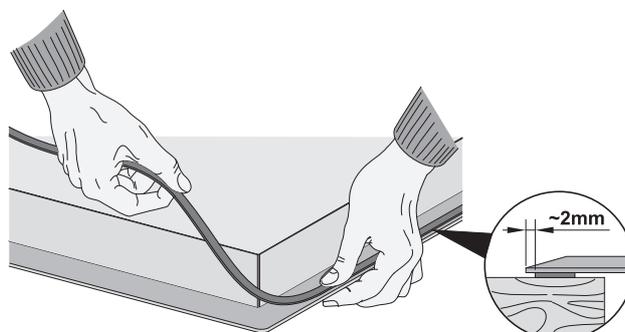
Далее показаны два случая установки, подходящей к корректной вентиляции и случай ошибочной установки.



Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

## 8.5 Прокладки варочной панели

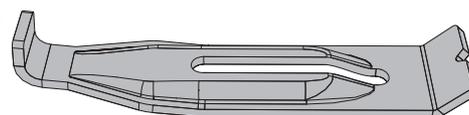
Во избежание просачивания жидкостей между рамкой варочной панели перед установкой установить прокладку в комплекте поставки вдоль всего периметра поверхности.



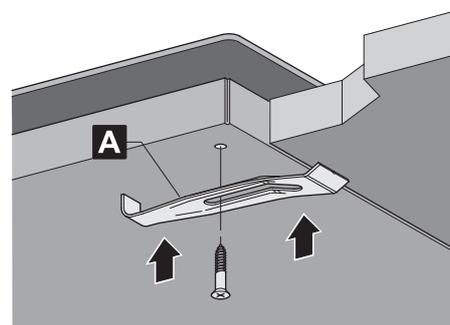
Не закреплять варочную панель, используя силикон, так как он не позволит при необходимости удаление варочной поверхности, не повредив ее.

## 8.6 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 стекле, приведя к его разрушению.



## 8.7 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 АППАРАТЕ 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 САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.**



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 ПОВЕРХНОСТИ (СМ)	ТИПЫ ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ	ТИП КАБЕЛЯ (если не имеется)
60 - 70 - 90	<b>380 - 415 V</b> $3N$ 	пятижильный <b>5 x 1,5 мм</b> H05V2V2-F 
	<b>380 - 415 V</b> $2N$ 	четырехжильный <b>4 x 2,5 мм</b> H05V2V2-F 
	<b>220 - 240 V</b> $3\sim$ 	четырехжильный <b>4 x 2,5 мм</b> H05V2V2-F 
60 - 70	<b>220 - 240 V</b> $1N$ 	трехжильный <b>3 x 4 мм</b> H05V2V2-F 
	<b>220 - 240 V</b> $1N$ 	трехжильный <b>3 x 6 мм</b> 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).

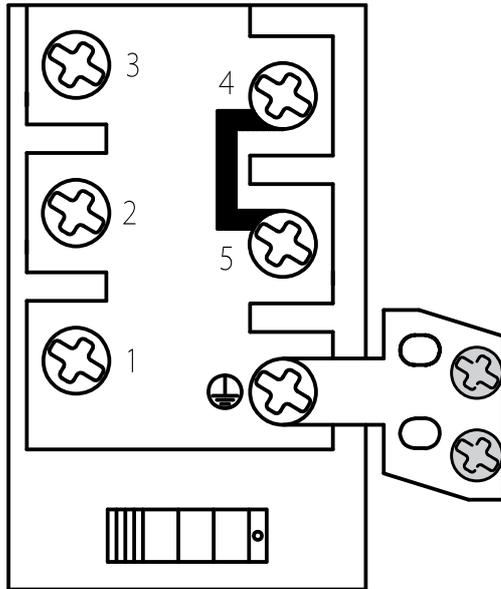
**8.71 Схема клеммной коробки**

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