Электрическая варочная панель

бытовая

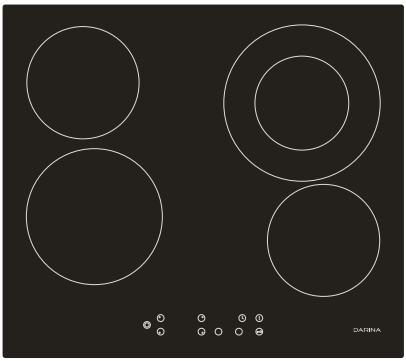
Руководство по эксплуатации/
Инструкция по установке

МОДЕЛИ:

4P E323 B; 4P8 E323 B

4P E326 B; 4P8 E326 B

4P E329 B; 4P8 E329 B



Внимательно изучите данное руководство
перед установкой или эксплуатацией прибора
и сохраните для дальнейшего использования

BEC342 00 000-01 РЭ

Содержание

Введение 3
Раздел 1. Возможные опасности 3
Раздел 2. Описание..... 8
Раздел 3. Эксплуатация 11
Раздел 4. Рекомендация по приготовлению 18
Раздел 5. Уход за прибором..... 20
Раздел 6. Советы по устранению неполадок 21
Раздел 7. Технические характеристики 21
Раздел 8. Комплектность 22
Раздел 9. Установка 22

Электрическая варочная панель бытовая тип BEC соответствует требованиям ТУ 3468-014-53500398, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011.

Введение

Поздравляем Вас с приобретением новой электрической варочной панели.

Рекомендуем вам уделить некоторое время изучению данных Руководства по эксплуатации / Инструкции по установке для полного понимания того, как правильно установить и использовать прибор.

Перед установкой прибора внимательно изучите раздел «Установка».

Внимательно прочитайте все инструкции по безопасности перед началом эксплуатации прибора и сохраните данное Руководство для дальнейшего использования.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что электрическая варочная панель (далее по тексту – прибор) не повреждена, укомплектована, и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны.

Раздел 1. Возможные опасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте приведённую информацию перед использованием варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – металлический корпус прибора может иметь острые кромки.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно изучите данную инструкцию перед установкой или использованием прибора.
- На поверхности прибора не допускается размещать горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите данную информацию до лица, ответственного за монтаж прибора, так как это может снизить расходы на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установка прибора и его заземление должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Вилка должна соответствовать мощности, указанной на фирменной табличке. Розетка должна иметь заземляющий контакт и находиться в легкодоступном месте.
- Прибор должен быть подключён к цепи, имеющей выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии или к отмене обязательств по претензиям.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели. Если поверхность панели сломалась, или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Отключите варочную панель от сети перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячих поверхностей

- Во время использования доступные части прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.

- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Лезвие скребка для чистки варочной панели выступает, когда убрана защитная крышка. Используйте с максимальной осторожностью и всегда храните в безопасном виде в недоступном для детей месте.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

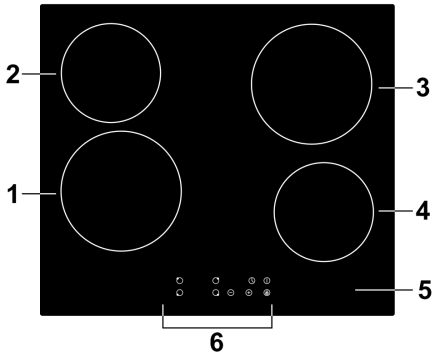
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- С детьми или лицами, имеющими ограниченные возможности, затрудняющие пользование прибором, должно находиться ответственное компетентное лицо для проведения инструктажа по применению. Инструктирующий должен убедиться в том, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если повреждён сетевой шнур, его должен заменить производитель прибора, представитель сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией во избежание возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские дома; кухни для постояльцев гостиниц, мотелей и прочих мест временного проживания.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.
- Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если отсутствует постоянный контроль за ними.
- Не допускается использование прибора людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными возможностями и людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями.
- Не допускаются игры детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ!** Неконтролируемый процесс приготовления на варочной панели пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой, необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой или тарелкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности возникновения пожара не храните вещи на поверхности варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ!** В случае появления на стеклокерамической поверхности трещины отключите прибор от сети во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не допускается использование пароочистителя.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

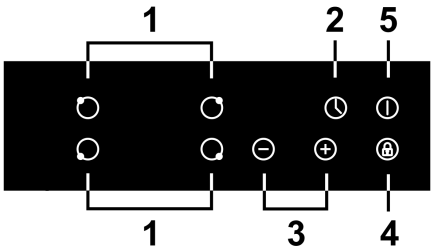
Раздел 2. Описание
Модель 4P E323 B

Вид сверху



1. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
4. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

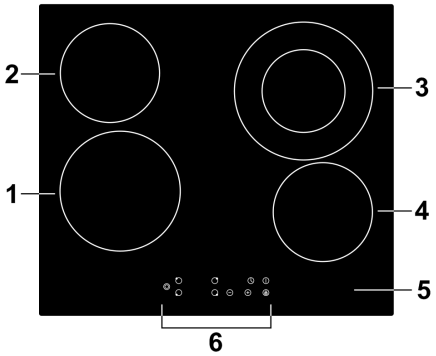
Панель управления



1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.

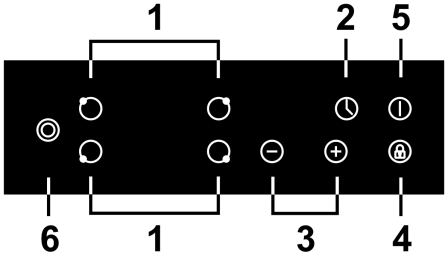
Модель 4P E326 B

Вид сверху



1. Варочная зона, мощность 1800 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 2200 Вт max
4. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

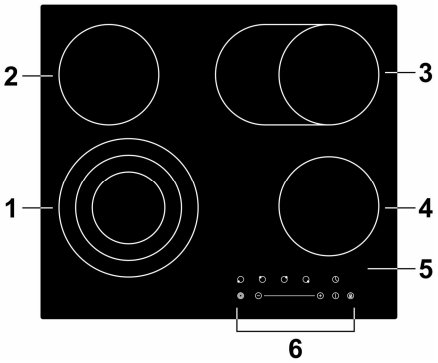
Панель управления



1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.
6. Функция расширенной варочной зоны

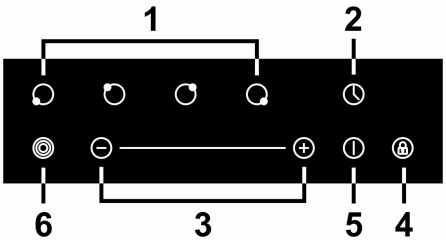
Модель 4P E329 B

Вид сверху



1. Варочная зона, мощность 2300 Вт max
2. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
3. Варочная зона, мощность 2000 Вт max
4. Варочная зона, мощность 1200 Вт max
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

Панель управления



1. Выбор варочной зоны
2. Таймер
3. Регулировка мощности или настройка таймера
4. Блокировка
5. Вкл./Выкл.
6. Функция расширенной варочной зоны

Информация о приборе

Стеклокерамическая варочная панель с сенсорным управлением сможет удовлетворить запросы различных типов кухонь, поскольку конфорки со спиральными нагревательными элементами, микрокомпьютер и возможность подбора вариантов мощности являются оптимальным выбором для современных семей.

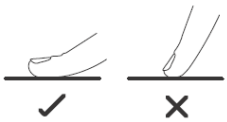
Стеклокерамическая варочная панель ориентирована на пользователя, что нашло воплощение в её дизайне. Безопасная и надёжная в использовании, панель добавит в Ваш дом комфорта и позволит в полной мере получать от жизни удовольствие.

Перед первым использованием прибора

- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Удалите защитную плёнку, которая может оставаться на варочной панели.

Использование сенсорной панели управления

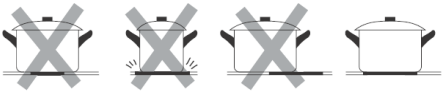
- Под термином «кнопка» следует понимать область, обозначенную контуром, нанесенным на стеклокерамическую панель.
- Под термином «нажать на кнопку» следует понимать следующее действие: к поверхности, обозначенной контуром, приложить подушечку пальца и удерживать несколько секунд.
- Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда управляющее касание зарегистрировано.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что ни один предмет (например, посуда или ткань) не покрывает их. Даже тонкая плёнка воды может мешать работе элементов управления.



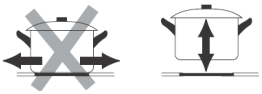
Выбор подходящей посуды

Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.

Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте посуду над поверхностью варочной панели, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.



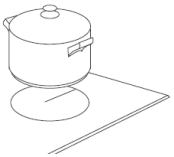
Раздел 3. Эксплуатация

Для начала процесса приготовления

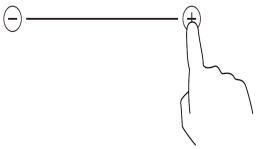
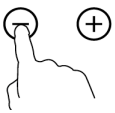
- После подачи электроэнергии раздастся однократный звуковой сигнал, все дисплеи включатся на одну секунду, затем погаснут, указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» ⏻ на панели управления. На всех дисплеях отображается «-».

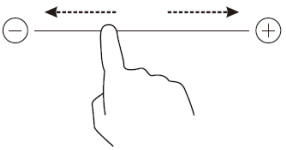
2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать.
   - Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



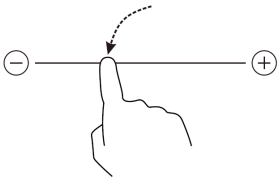
3. Нажмите кнопку выбора варочной зоны.

4. Установите уровень мощности  или  с помощью кнопок «-», «+»,

или скользящим движением подушечки пальца по слайдеру (область «—» на панели управления для панели 4P E329 B),



или просто нажатием в любую точку слайдера.



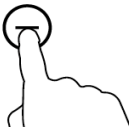
- Если вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, варочная панель отключится автоматически. Придётся начать действие с шага 1.
- Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.
- Слайдер позволяет установить уровень мощности от 2 до 8.
- Нажимая кнопку «-» вы будете уменьшать уровень мощности на один уровень при каждом нажатии, пока не достигнете уровня 0.
- Нажимая кнопку «+» вы будете увеличивать уровень мощности на один уровень при каждом нажатии, пока не достигнете уровня 9.

5. Выбрав соответствующую варочную зону, нажмите кнопку , в работу включится второй нагревательный контур. При повторном нажатии кнопки в работу дополнительно включится третий нагревательный контур варочной зоны. Следующее нажатие кнопки отключит расширенную зону нагрева. Индикатор слева от данной кнопки будет светиться.

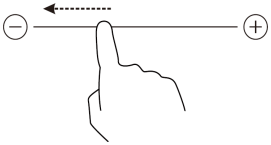
После завершения процесса приготовления

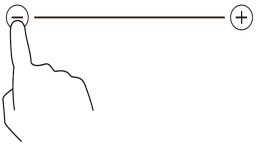
1. Нажмите на кнопку выбора варочной зоны, которую вы хотите отключить.

2. Выключите варочную зону, нажимая «-», пока не отобразится «0»,

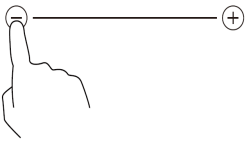


или проведите по слайдеру до крайней левой точки, а затем нажимайте «-» до отображения «0»,





или нажмите на крайнюю левую точку слайдера, а затем нажимайте «-» до отображения «0».



3. Выключите варочную панель целиком, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».

4. Будьте осторожны с горячими варочными зонами. На дисплее мощности отобразится буква «H», указывая, какая из варочных зон ещё горячая. Эта индикация пропадёт, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Вы можете применять это остаточное тепло как энергосберегающую функцию, например, для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используя варочную зону, пока она ещё горячая.

Блокировка панели управления

- Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).

- Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на нажатие.

Для блокировки панели управления

Нажмите кнопку блокировки . На дисплее таймера отобразится «Lo».

Для разблокирования панели управления

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.
- Теперь вы можете использовать варочную панель.

Пока варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на нажатие. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки «Вкл./Выкл.» в случае необходимости, но при следующем включении первым делом потребуется отключить блокировку.

Защита от перегрева

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

Внимание: остаточное тепло

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, варочные зоны остаются горячими и после выключения. Предупреждением об этом является буква «H» на дисплее мощности; будьте осторожны.

Автоотключение

Одной из функций безопасности данной варочной панели является автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, час.	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймер

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

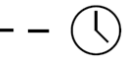
- Использование в качестве независимого таймера. В этом случае он не отключает варочную зону по истечении заданного времени.
- Использование для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- На таймере можно задать время в пределах 99 минут.

Независимый таймер

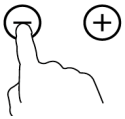
Если не выбрана ни одна из варочных зон

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
   Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «--».

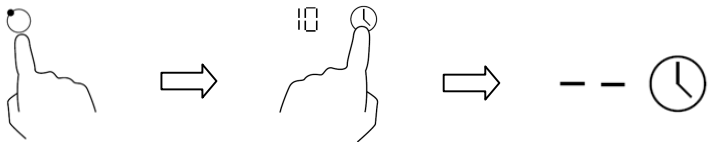


3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+». Индикатор таймера начнёт мигать, на дисплее таймера будет отображаться установленное время.



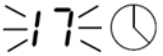
   Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.
   При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

4. Для отмены таймера нажмите на кнопку выбора варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера. На дисплее таймера отобразится «--».

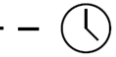


5. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а

индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.

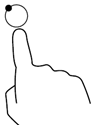


6. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет работать в течение 30 секунд, а на дисплее таймера отобразится «--».



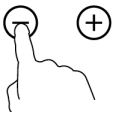
Установка времени работы одной варочной зоны

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой хотите установить данную функцию.

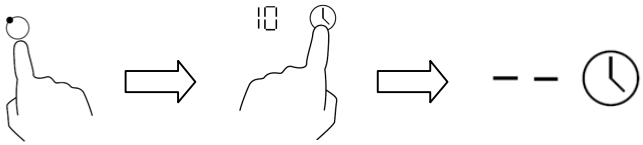


2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».

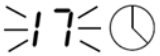
3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».
   Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.
   При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.



4. Для отмены таймера нажмите на кнопку выбора соответствующей варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера. На дисплее таймера отобразится «--».



5. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



Примечание: Красный индикатор рядом с дисплеем мощности варочной зоны будет гореть, показывая, что выбрана данная варочная зона.

Установка времени работы нескольких варочных зон

1. Если функция применяется для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера отображается наименьшее оставшееся время.

   Например, если для зоны № 2 задано время 3 минуты,

   для зоны № 3 задано время 6 минут,

   дисплей таймера будет показывать «3».
   Примечание: Красный индикатор будет мигать рядом с дисплеем мощности той варочной зоны, для которой отображается время на дисплее таймера.

2. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны отобразится «H».

   Примечание: Если вы хотите изменить заданное время после начала обратного отсчёта, необходимо начать с шага 1 (см. пункт «Установка времени работы одной варочной зоны»).

Раздел 4. Рекомендации по приготовлению

Советы по приготовлению

- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления при высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности, когда продукты нагрелись.

Тушение, приготовление риса

- Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, около 85°C, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. В этом заключается секрет вкуснейших супов и нежного тушёного мяса, потому что вкус формируется без излишнего вываривания продуктов. Также при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.
- Некоторые задачи, например, приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать установления мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут перед началом процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.
4. Переверните стейк только единожды в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожаренности. Продолжительность может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на тёплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал ещё нежнее, перед подачей блюда на стол.

Жарка в масле (блюда восточной кухни)

1. Выберите керамическую сковороду WOK с плоским дном или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и необходимые столовые приборы. Жарение должно производиться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, то рекомендуется готовить их несколькими небольшими партиями.
3. Кратковременно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и сохраняйте тёплым.
5. Пожарьте овощи. Пока они всё ещё горячие и хрустящие, установите более низкий уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прожарились.
7. Подавайте на стол незамедлительно.

Уровни мощности

Приведённые ниже настройки носят только рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объёма пищи, который вы готовите.

Уровень мощности	**Применимость**
1 - 2	• аккуратное разогревание небольших объёмов пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • мягкое тушение • медленное разогревание
3 - 4	• разогревание • активное тушение • приготовление риса
5 - 6	• блины, оладьи
7 - 8	• пассерование • приготовление макаронных изделий (пасты)
9	• жарка в масле (приготовление блюд восточной кухни) • запечатывание (обжаривание) стейка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Раздел 5. Уход за прибором

Что?	Как?	Важно!
Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы и пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкости).	1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно ещё тёплое (но не горячее!). 3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца. 4. Снова подключите варочную панель к электрической сети.	•После отключения прибора от сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. Будьте предельно осторожны! •Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли Ваше чистящее средство или мочалка. •Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.
Перелив жидкости, растопленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость.	Удалите их незамедлительно при помощи мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической панели, но помните, что поверхность варочной зоны ещё горячая. 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или жидкость в сторону холодной поверхности. 3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца. 4. Проделайте шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше.	•Удалите пятна, образовавшиеся от растопленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. Если оставить их на стекле и дать остыть, то их будет очень сложно удалить, также они могут привести к необратимому повреждению стеклокерамической поверхности. •Опасность пореза: скребок имеет лезвие, острое как бритва; когда удалена защитная крышка, используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Перелив жидкости на панель управления.	1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Смочите пролитые остатки пищи. 3. Протрите чистой влажной тканью или губкой. 4. Вытрите насухо поверхность с помощью бумажного полотенца. 5. Снова подключите варочную панель к электрической сети.	•Варочная панель может подавать звуковые сигналы и самостоятельно отключаться, сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, перед тем, как снова включить прибор.

Раздел 6. Советы по устранению неполадок

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было ли перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления»
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая, и используйте подушечку пальца для управления прибором.
На стекле появляются царапины.	Используется посуда с грубым дном. Используется неподходящее абразивное чистящее или мою- щее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по-разному).	Это нормальное для посуды явление и не указывает на неполадку с прибором.

Раздел 7. Технические характеристики

Обозначение	4P BE323 B 4P8 BE323 B	4P BE326 B 4P8 BE326 B	4P E329 B 4P8 E329 B
Количество варочных зон	4		
Характеристики электрической сети	220-240 В ~/50 Гц		
Потребляемая мощность, Вт	6000	6400	6130-7295
Размеры прибора Д×Ш×В (мм)	590×520×52		
Размеры ниши для встраивания А×В (мм)	560×490		

Вес и размеры прибора являются приблизительными. Так как мы постоянно прикладываем усилия для повышения качества наших приборов, их технические характеристики и внешний вид могут изменяться без предварительного уведомления.

Раздел 8. Комплектность

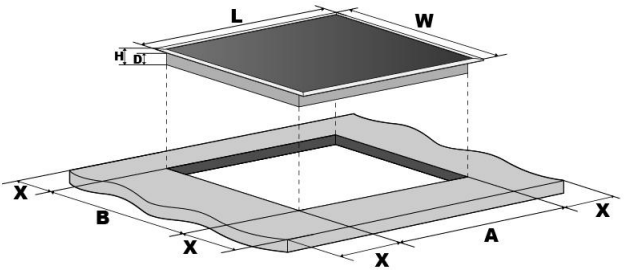
№ п/п	Наименование составных частей	Количество, шт.
1	Электрическая варочная панель бытовая	1
2	Руководство по эксплуатации	1
3	Гарантийные обязательства	1
4	Упаковка	1
5	Уплотнительный материал	1
6	Перемычка	2
7	Скоба	4
8	Винт	4

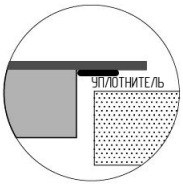
Раздел 9. Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на приведённом рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется оставлять запас пространства в 50 мм вокруг отверстия. Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели. См. рисунки ниже.

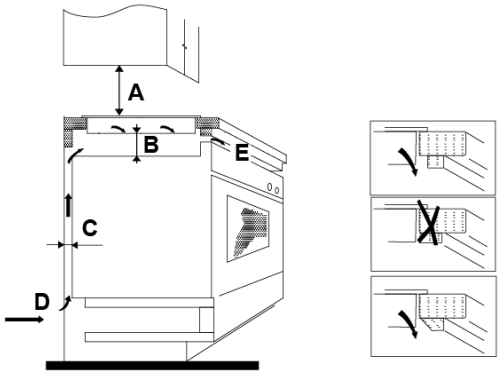




L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
590	520	52	48	560	490	50 min

В любом случае убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор установлен в благоприятном для работы пространстве. См. рисунки далее.

Примечание: Безопасное расстояние между панелью и предметом мебели над варочной панелью должно быть не менее 760 мм.

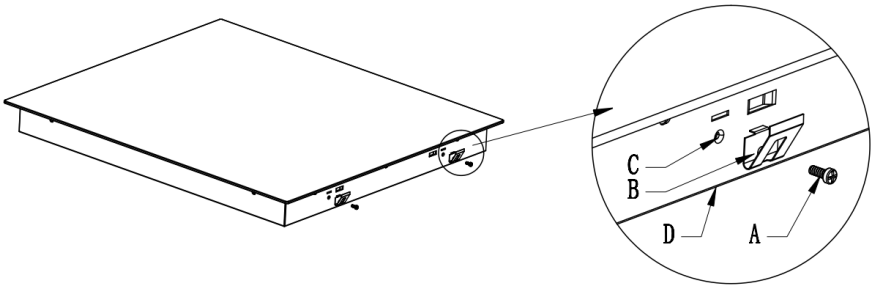


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	30 min	Воздухозаборник	Зазор для выхода воздуха 10 мм

Установка крепёжных скоб

Прибор следует поместить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте с усилием на элементы, которые выступают над поверхностью прибора.

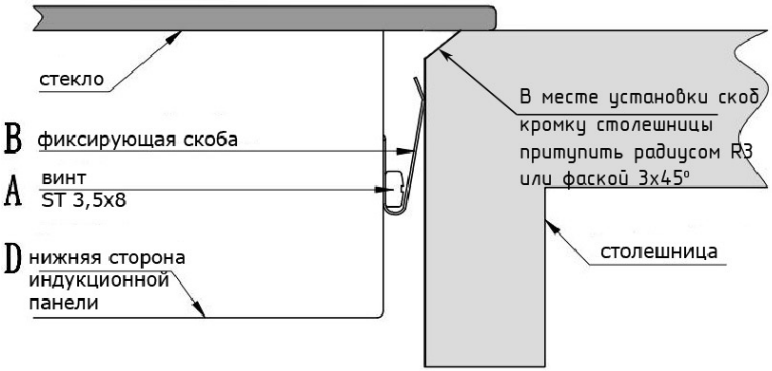
Закрепите четыре скобы в нижней части варочной панели с помощью винтов (как показано на рисунке ниже). После чего установите прибор в нишу столешницы.



A	B	C	D
винт	скоба	отверстие под винт	нижняя часть

Установка прибора

Перед установкой прибора рекомендуется в местах расположения фиксирующих скоб притупить кромки столешницы радиусом 3 мм или фаской 3×45° для простоты демонтажа варочной панели в случае необходимости.

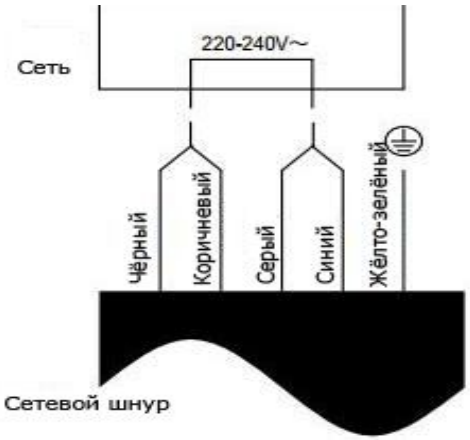


Меры предосторожности

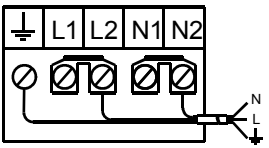
1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист сервисной службы или специалист с аналогичной квалификацией. В нашей сервисной службе работают профессионалы. Никогда не пытайтесь осуществить установку прибора самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над холодильным или морозильным оборудованием, посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, так как влажность может повредить электронные компоненты прибора.
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалась наиболее эффективная отдача теплового излучения для повышения её надежности.
4. Стена и область над поверхностью столешницы, подверженная нагреву, должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений, многослойная структура столешницы и клей должны быть устойчивы к нагреву.
6. Не допускается использовать пароочиститель для ухода за панелью.
7. Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением системы не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости, пожалуйста, обратитесь к своему поставщику электроэнергии за информацией о полном сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электрической сети

Подключение к электрической сети должно быть осуществлено согласно соответствующим действующим стандартам и правилам или с помощью однополюсного выключателя. Схема подключения показана далее.



При использовании сетевого шнура 3×4 мм^2 необходимо установить две перемычки (находятся в комплекте) в сетевую колодку между контактами L1-L2 и N1-N2 (см. рисунок ниже).



1. Если сетевой кабель повреждён или нуждается в замене, его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью предназначенных для этого инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор включается непосредственно в электрическую сеть, необходимо установить выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
3. Электромонтёр должен гарантировать правильное подключение к электрической сети, оно должно соответствовать требованиям безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять, а замену его должен проводить только квалифицированный специалист.

Стиль панелей:

4P – Стиль с классическим расположением конфорок; сенсорная панель управления расположена спереди.

4P8 – Стиль «Provence» с классическим расположением конфорок; сенсорная панель управления расположена спереди.

Вариант исполнения Вашей панели указан в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приёмке».

Ред. 3 / 08.17

  УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данный прибор с бытовым мусором. Для данного прибора необходима сортировка для правильной вторичной переработки.	Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/EC «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду. Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приёма вторичного сырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки. Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приёма вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.