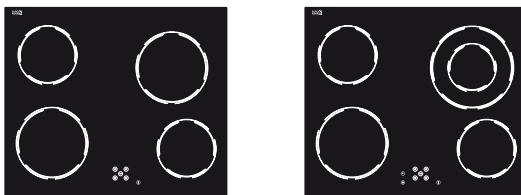


СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



Руководство по эксплуатации
Рекомендации по установке

ХРАНИТЬ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ

Перед началом эксплуатации плиты необходимо внимательно ознакомиться
с содержанием настоящего руководства по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение нашей продукции.

Цель приведенных ниже правил пользования и рекомендаций – обеспечение Вашей безопасности, а также безопасности окружающих. Кроме того, с их помощью Вы сможете максимально использовать все возможности варочной поверхности.

Храните данное руководство: оно может понадобиться Вам или окружающим в будущем для решения вопросов, связанных с функционированием варочной поверхности.

Данная варочная поверхность должна эксплуатироваться в полном соответствии со своим назначением, то есть для приготовления пищи. Использование в других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.

Производитель снимает с себя всю ответственность за повреждения, возникшие вследствие неправильной, ошибочной или неразумной эксплуатации варочной поверхности.

Заявление о полном соответствии требованиям ЕЭС

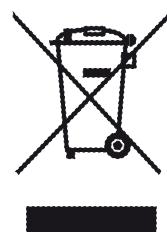
- Настоящая варочная поверхность была спроектирована исключительно в целях приготовления пищи. Использование в других целях (отопление помещений) считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Проектирование, производство и продажа варочной поверхности осуществляется в полном соответствии с:
 - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «Низкое напряжение» 2006/95;
 - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «Электромагнитная совместимость» 89/336;
 - Требованиями Директивы ЕЭС 93/68.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ КУХОННОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ, ИЗЛОЖЕННЫМИ В ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По окончании срока службы варочная поверхность не подлежит утилизации в качестве городского мусора. Она должна быть доставлена в центр дифференцированного вывоза мусора при местных органах власти или передана дилеру, оказывающему подобные услуги.

Раздельная утилизация бытовой техники позволяет предотвратить опасность нанесения вреда окружающей среде и здоровью человека в связи с ненадлежащей утилизацией и дает возможность повторно использовать комплектующие материалы и тем самым обеспечивает существенную экономию средств и ресурсов. Перечеркнутый мусорный ящик на колесах – символ, указывающий на необходимость раздельной утилизации бытовой техники.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ

- Перед тем как устанавливать или использовать плиту, внимательно ознакомьтесь с содержанием инструкций.
- После извлечения плиты из упаковки убедитесь в ее целостности. В случае возникновения каких-либо сомнений не используйте товар и свяжитесь с Вашим поставщиком или квалифицированным инженером.
- Держите упаковочные материалы (например, пластиковые пакеты, полистирольный пенопласт, гвозди, упаковочные ремни и т.п.), представляющие потенциальную опасность для детей, в недоступном для них месте. Упаковочные материалы подлежат повторному использованию.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики изделия: это опасно.
- Только квалифицированный инженер имеет право устанавливать и прокладывать электрические соединения в соответствии с действующими местными нормами и инструкциями производителя

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Операции по чистке и техническому обслуживанию варочной поверхности разрешается осуществлять только после ее отключения от электрической сети.
- В процессе эксплуатации и непосредственно после выключения варочной поверхности она сильно нагревается. Трогать ее запрещено.
- По завершении использования убедитесь, что все регуляторы стоят в положении ВЫКЛ.
- Не подпускайте детей к плите во время ее работы.
- Запрещается включение плиты детьми или недееспособными людьми без присмотра других лиц.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ваша плита, в случае ее правильной установки, отвечает всем требованиям по технике безопасности, установленным для данного типа продукции. Тем не менее, следует проявлять особую осторожность и не дотрагиваться до задней стенки или нижней части плиты во избежание порезов об острые или неровные края.

- **Опасность возникновения пожара!** Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы на варочной поверхности.
- Убедитесь, что электрические провода других бытовых приборов не касаются варочной поверхности.
- Следите за тем, чтобы тяжелые или острые предметы не падали на варочную поверхность. В случае раскола или повреждения варочной поверхности отключите ее от сети и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Не царапайте поверхность острыми предметами. Не используйте варочную поверхность в качестве рабочей.
- Перед утилизацией варочной поверхности рекомендуется ее полностью отключить и устричь все детали, представляющие потенциальную опасность.
- **Обратите внимание:** Настоящая варочная поверхность предназначена исключительно для использования в домашних условиях, и НЕ подходит для полупромышленного, коммерческого или коллективного использования.
- В целях безопасности замену поврежденного сетевого кабеля на идентичный новый должен проводить только квалифицированный специалист.

Модели размером 60 см с 4 зонами нагрева hi light

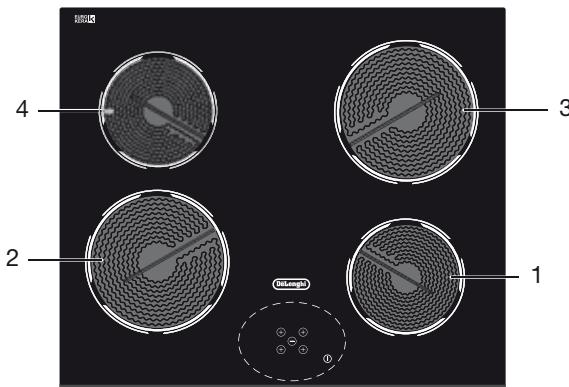
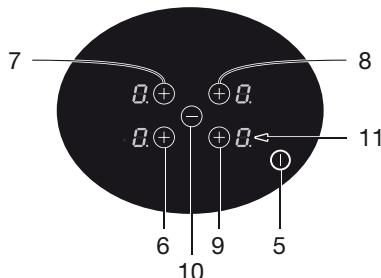


Рис. 1.1



Электроизоляция класса I

ОБЛАСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Варочная зона hi-light, диаметр 140 мм, 1200 Вт
2. Варочная зона hi-light, диаметр 180 мм, 1800 Вт
3. Варочная зона hi-light, диаметр 140 мм, 1200 Вт
4. Варочная зона hi-light, диаметр 140 мм, 1200 Вт

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ

5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
6. Кнопка включения и увеличения мощности левой передней зоны (2)
7. Кнопка включения и увеличения мощности левой задней зоны (4)
8. Кнопка включения и увеличения мощности правой передней зоны (3)
9. Кнопка включения и увеличения мощности правой задней зоны (1)
10. Кнопка уменьшения мощности (варочных зон)

11. Индикатор работы варочной зоны (возле кнопки включения каждой зоны):

\textcircled{O} = ВЫКЛ

L = Блокировка от детей

$1 \div 9$ = Уровень мощности варочной зоны

A = Автоматический нагрев

H = Остаточное тепло варочной зоны

Модели размером 60 см с 3 зонами нагрева и 1 двойной зоной

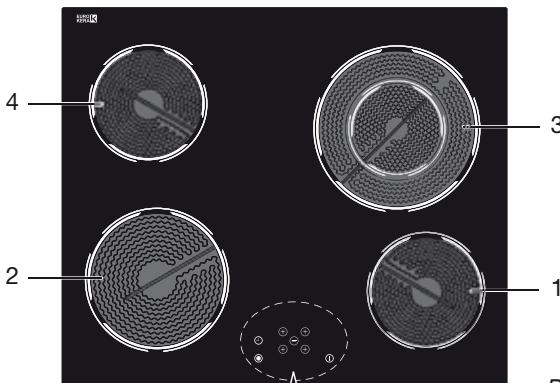
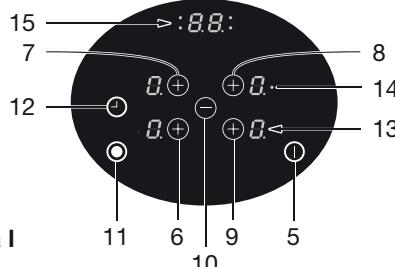


Рис. 1.2



Электроизоляция класса I

ОБЛАСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Варочная зона hi-light, диаметр 140 мм, 1200 Вт
2. Варочная зона hi-light, диаметр 180 мм, 1800 Вт
3. Двойная варочная зона, диаметр 210/120мм, 2200/750 Вт
4. Варочная зона hi-light, диаметр 140 мм, 1200 Вт

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ

5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
6. Кнопка включения и увеличения мощности левой передней зоны (2)
7. Кнопка включения и увеличения мощности левой задней зоны (4)
8. Кнопка включения и увеличения мощности правой задней зоны (3)
9. Кнопка включения и увеличения мощности правой передней зоны (1)
10. Кнопка уменьшения мощности (всех варочных зон)
11. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ внешнего нагревательного контура двойной варочной зоны (3)
12. Кнопка установки звукового напоминания или таймера автоматического приготовления
13. Индикатор работы варочной зоны (возле кнопки включения каждой зоны):
 D = ВЫКЛ
 L = Блокировка от детей
 $I \div 9$ = Уровень мощности варочной зоны
 R = Автоматический нагрев
 H = Остаточное тепло варочной зоны
14. Индикатор работы внешнего нагревательного контура (только для двойной варочной зоны)
15. Время, указываемое считчиком минут или таймером автоматического приготовления.
4 точки вокруг числа указывают на программу, заданную для зоны

Благодаря своим характеристикам стеклокерамическая плита обеспечивает быструю передачу тепла в вертикальном направлении от нагревательных элементов, расположенных под керамическим стеклом, к кастрюлям, установленным на самой поверхности.

За счет того, что тепло не распространяется в горизонтальном направлении, стекло остается холодным, за исключением нескольких сантиметров вокруг варочной зоны.

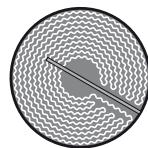
4 варочным зонам соответствуют четыре диска, нарисованные на рабочей поверхности. Включать можно только чистую рабочую поверхность.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

В нагревательные элементы встроен термоограничитель, отвечающий за включение / выключение элемента в различных режимах, за счет чего обеспечивается защита стеклокерамической поверхности от перегрева.

При использовании посуды непредусмотренного типа или при их неправильной установке на поверхности термоограничитель чаще активизируется, что ведет к ухудшению качества приготовления. Температурный ограничитель располагается под стеклом и проходит поперек нагревательного элемента. Такое положение предусмотрено конструкцией и не является отклонением от нормы.

Варочная зона,
нагрев hi-light,
диаметр 140 мм



Варочная зона,
нагрев hi-light,
диаметр 180 мм

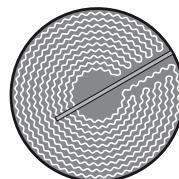


Рис. 2.1

Второй нагревательный
элемент

Двойная
варочная зона

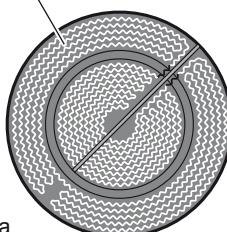


Рис. 2.2

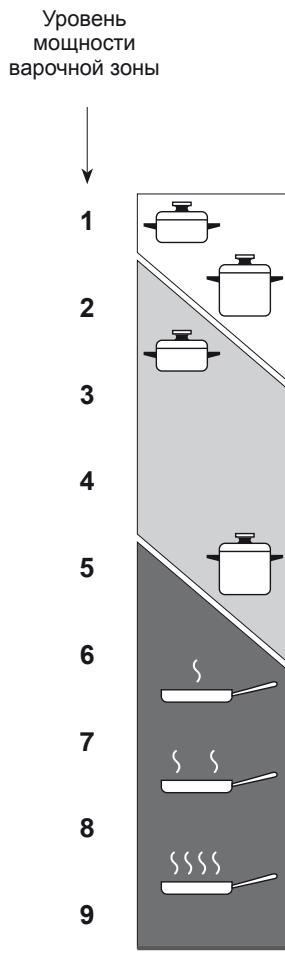
ЗОНЫ НАГРЕВА HI-LIGHT (Рис. 2.1)

Нагревательный элемент состоит из двух витков термостойкого материала, которые за короткое время набирают необходимую температуру.

Рабочую поверхность варочных зон можно сократить за счет выключения второго элемента (Рис. 2.2).

Более подробно см. на стр. 13.

ТАБЛИЦА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН



Нагревание



Варка



Жарка – Зажаривание

Рис. 2.3

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Уровень мощности	ТИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ
0	ВЫКЛЮЧЕНО
1 2	Режим таяния (масла, шоколада и т.п.).
3	Для сохранения тепла продуктов питания и для разогревания небольшого количества жидкости (соусов, варка яиц).
4 5	Разогрев большего количества пищи. Для приготовления соусов, кремов (фруктов, овощей, супов).
5 6	Медленная варка, например, мяса, спагетти, супов, приготовление на пару, приготовление жаркого, компотов, варка картофеля.
6	Различные способы жарки, приготовление котлет, приготовление без крышки, например, ризotto.
7 8	Обжаривание мяса, жареный картофель, жареная рыба, омлеты и кипячение большого количества жидкости.
9	Быстрая жарка, обжаренные стейки и т.п.

В процессе эксплуатации Вы выберете самое оптимальное положение для приготовления всех продуктов питания.

ДАТЧИК ОСТАТОЧНОЙ ТЕПЛОТЫ

В случае если температура варочной поверхности поднимается выше 60°C, на сенсорной панели управления загорается соответствующий символ *H*, предупреждая о том, что варочная поверхность горячая.

Символ *H* продолжает гореть и после выключения варочной поверхности, предупреждая тем самым о высокой температуре поверхности.

Остаточная теплота сохраняется в течение довольно длительного периода времени после выключения поверхности.

В этот момент не рекомендуется дотрагиваться до варочной поверхности.

Пожалуйста, проследите за тем, чтобы дети не приближались к варочной поверхности.

Символ *H* автоматически погаснет после того, как температура варочной поверхности опустится ниже 60°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Для того, чтобы сократить время приготовления, установите ручку в режим быстрого приготовления (см. раздел «БЫСТРЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ ВАРОЧНЫХ ЗОН» стр. 14).
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном (посуду, сертифицированную для использования на стеклокерамических поверхностях, вы можете приобрести в специализированных магазинах).
- Так как варочная зона остается горячей в течение определенного периода времени после выключения рабочей поверхности, можно выключать зону за 5-10 минут до завершения приготовления блюда. Процесс приготовления завершится благодаря остаточной теплоте.
- В целях экономии электроэнергии по возможности готовьте в посуде с крышкой.

Готовить прямо на стеклокерамической варочной поверхности запрещено, используйте специальные кастрюли и емкости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Варочные зоны сильно нагреваются и сохраняют тепло в течение длительного периода времени после выключения (приблизительно в течение 30 минут).

Необходимо следить за детьми и не позволять им дотрагиваться до варочной поверхности, пока температура варочной зоны высокая.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Прежде чем включать конфорку убедитесь, что это сенсорная кнопка, отвечающая за включение интересующей Вас варочной зоны. Рекомендуем Вам ставить емкости на варочные зоны до включения.
- Не используйте кастрюли и сковороды с шероховатым дном (особое внимание следует уделить чугунной посуде). Использование посуды с шероховатым дном может стать причиной повреждения поверхности конфорки и царапин).
- Перед тем как поставить кастрюлю на конфорку, убедитесь, что дно чистое и сухое.
- Кастрюли с алюминиевым дном могут оставлять полосы или пятна на поверхности конфорки.
- Не кладите влажные или мокрые крышки на конфорки.
- Необходимо проводить регулярную чистку стеклокерамической поверхности и посуды. Аккуратно удаляйте все остатки пищи (особенно частички, содержащие сахар), грязи и т.п., используя предусмотренные чистящие средства.
- Для того, чтобы случайно не опрокинуть емкость, следите за тем, чтобы ручка не выходила за пределы рабочей поверхности. **Кроме того, это позволит ограничить доступ детей к посуде.**
- Использовать поверхность, если она сломана или имеет трещинки, запрещено. Незамедлительно отключите плиту от электрической сети и обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.**
- Не наклоняйтесь над варочной поверхностью, если она включена.
- Не кладите листы для выпекания или пластиковые предметы на горячие варочные поверхности.
- Помните, что температура варочных поверхностей остается высокой в течение определенного периода времени (приблизительно 30 минут) после выключения.
- Строго соблюдайте все требования по чистке.

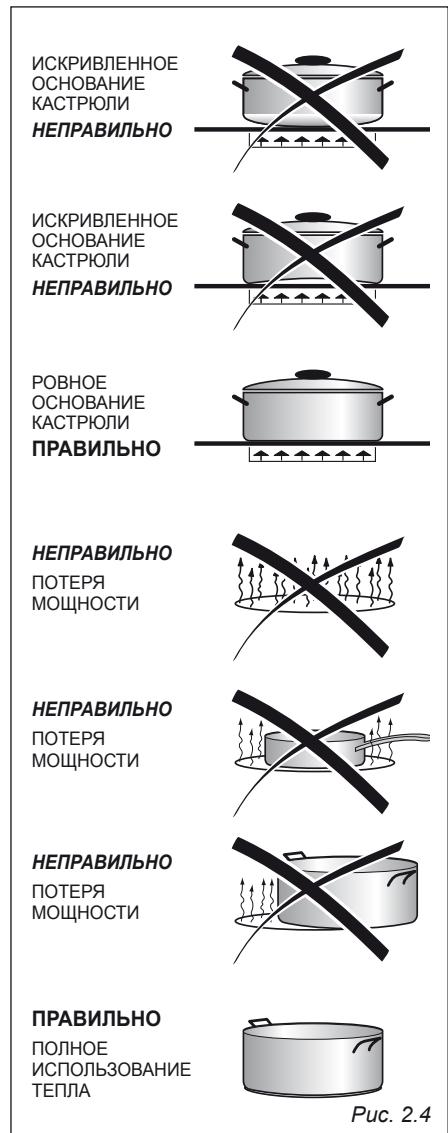


Рис. 2.4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ КОНФОРКАХ ЗАПРЕЩЕНО.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ КРУГОВЫМ РИСУНОК НА ОСНОВАНИИ ЗАПРЕЩЕНО

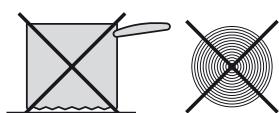


Рис. 2.5



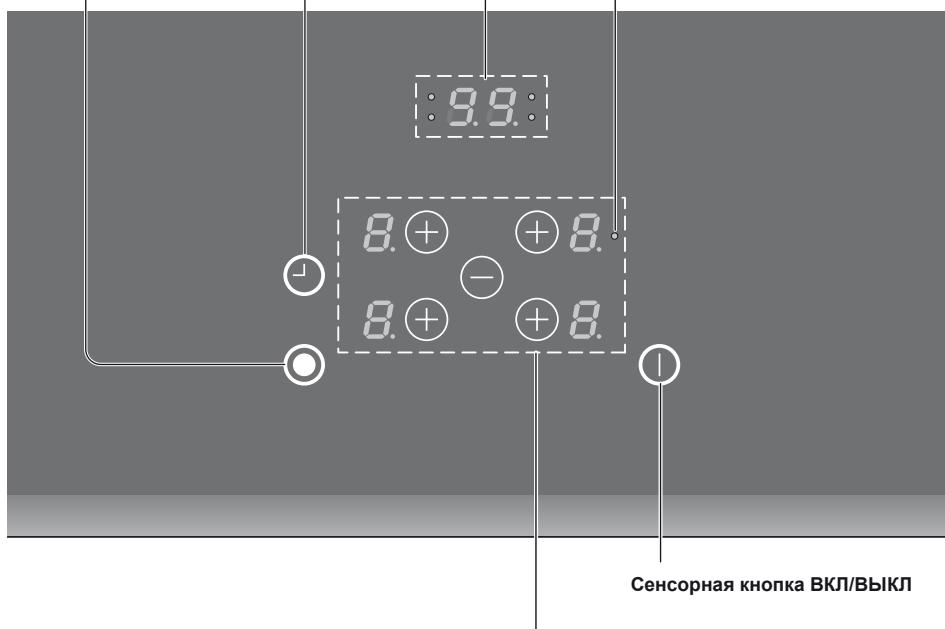
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ПРЕДУСМОТРЕНО ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ

- Кнопка установки звукового напоминания
- Кнопка программирования автоматического выключения варочной зоны
- Дисплей цифровых часов
- Экран активизации функции автоматического отключения варочной зоны со светящимися точками напротив задействованной зоны

Кнопка выключения внешнего контура варочной зоны (только для варочных зон с двумя контурами)

Светящаяся точка, сигнал которой говорит о том, что оба контура двойной варочной зоны включены.



Клавиши включения и настройки уровня мощности варочной зоны

Каждая клавиша $(+)$ соответствует определенной варочной зоне

Клавиша $(-)$ одна для всех варочных зон

\square = Варочная зона выключена

$1-9$ = Уровень мощности включенной варочной зоны

A = Автоматическое нагревание (с установленным уровнем мощности)

H = Остаточное тепло варочной зоны. Символ исчезает с панели после того, как температура опускается ниже 60°С.

L = Блокировка сенсорной панели управления «Защита от детей».

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

При первом включении устройства или после сбоя в энергопитании символы на всех экранах и светящиеся точки будут мигать в течение 1 секунды, после чего погаснут и сенсорная панель управления перейдет в режим ожидания.

ЗАПУСК

- Нажмите на кнопку  и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока не загорятся символы на сенсорной панели управления.

На всех четырех экранах, соответствующих определенным варочным зонам будет высвечиваться . На всех экранах точка в правом нижнем углу будет мигать каждую секунду, указывая тем самым на то, что все варочные зоны отключены.

Если варочная зона горячая на экране отображается  (*hot = горячий*) и .

В случае если кнопка «Защита от детей» нажата, на экранах всех варочных зон загорится символ  (*locked – блокировка*).

В случае если температура варочной зоны высокая, на экране загораются поочередно символ  (*hot = горячий*) и .

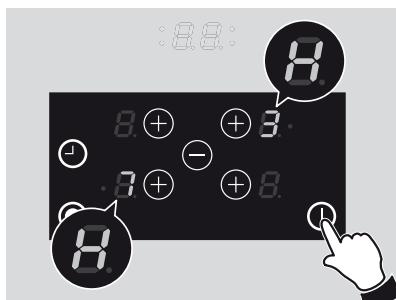
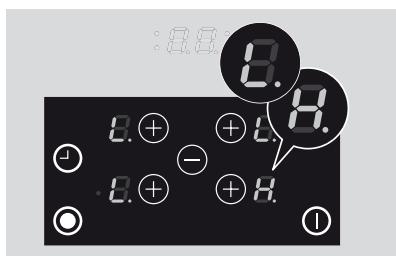
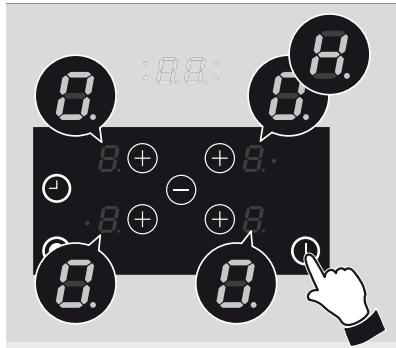
Информацию о снятии блокировки «Защита от детей» смотрите в соответствующем разделе.

Примечание: Если Вы не включите варочную зону в течение 20 секунд после активации сенсорной панели управления или не запустите таймер, сенсорная панель управления отключится.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Предусмотрена возможность отключения сенсорной панели управления в любой момент времени нажатием на кнопку .

Все работающие варочные зоны выключатся. На экране включенных варочных зон будет гореть символ  до тех пор, пока температура не опустится ниже 60°C.



ВКЛЮЧЕНИЕ МОЩНОСТИ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Для включения варочной зоны необходимо сначала включить сенсорную панель управления (см. раздел «**ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**»).

1. Для включения нужной варочной зоны нажмите на кнопку \oplus ; затем отпустите.

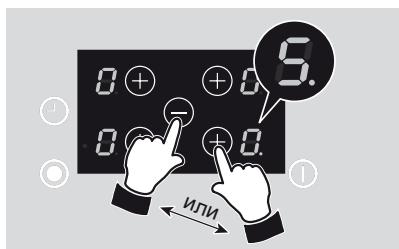
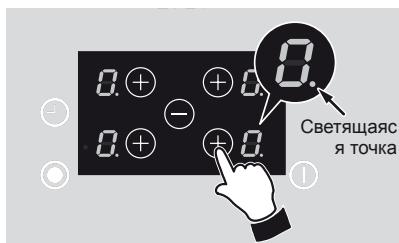
В правом нижнем углу загорится точка соответствующая данной варочной зоне, точки других варочных зон не будут гореть.

В случае если включаемая варочная зона горячая, на экране по очереди будут мигать символы **H** и **O**.

2. Нажмите на кнопку \oplus и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока не установиться нужный уровень мощности в диапазоне от **1 до **9**.**

В качестве альтернативы Вы можете нажать на центральную кнопку \ominus . Выбор будет осуществляться по убывающей от **9** (максимальный уровень) до (минимальный уровень) **1**.

На экране будет отображаться заранее установленный уровень мощности. В нижнем правом углу будет в течение 10 секунд гореть точка. Настройка работы устройства возможна до тех пор, пока не погаснет эта точка.



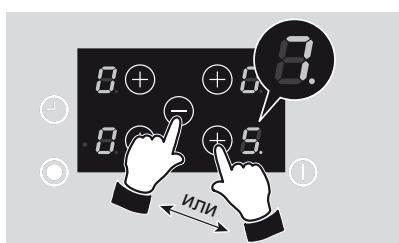
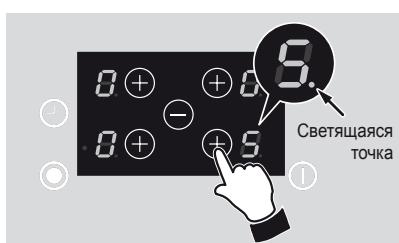
РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ НАГРЕТОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

1. Для включения нужной варочной зоны нажмите на кнопку \oplus ; затем отпустите.

Горящая точка в правом нижнем углу будет указывать на то, что зона включена.

2. Нажмите на кнопку \oplus или \ominus и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока не установиться нужный уровень мощности.

На экране отобразится установленный уровень мощности. В нижнем правом углу будет в течение 10 секунд гореть точка. Настройка работы устройства возможна до тех пор, пока не погаснет эта точка.



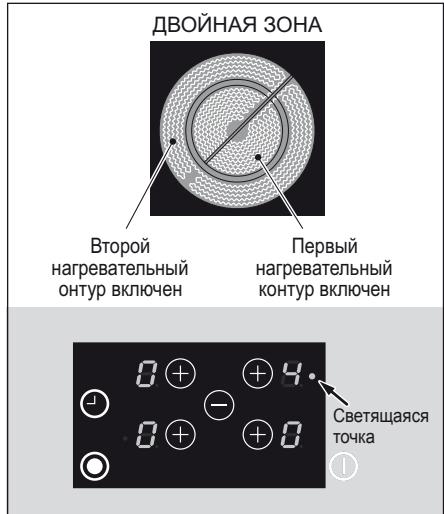
РАБОТА ДВОЙНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ (ПРЕДУСМОТРЕНО ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Двойная варочная зона состоит из двух контуров, использование которых может осуществляться следующим образом:

- **Расширенная варочная зона:** включены оба нагревательных контура.
- **Суженная варочная зона:** включен только первый нагревательный контур.

При включении двойной зоны одновременно загораются оба нагревательных контура, которые работают согласно указаниям, данным в разделе «ВКЛЮЧЕНИЕ МОЩНОСТИ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ».

Рядом с экраном загорится точка, которая будет указывать на то, что оба контура включены.



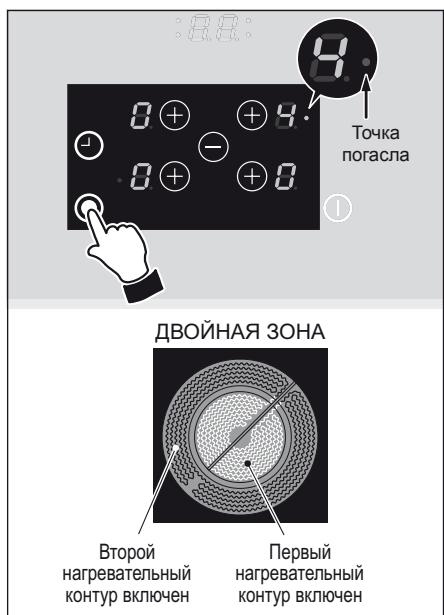
ВЫКЛЮЧЕНИЕ И ПОВТОРНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ВТОРОГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО КОНТУРА (ПРЕДУСМОТРЕНО ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Вы можете выключить и затем снова включить второй нагревательный контур.

1. Для отключения второго нагревательного контура нажмите на кнопку

Светящаяся точка на экране погаснет.

Второй нагревательный контур двойной варочной зоны отключится. Будет работать только первый нагревательный контур.



2. Для повторного включения второго нагревательного контура нажмите на кнопку

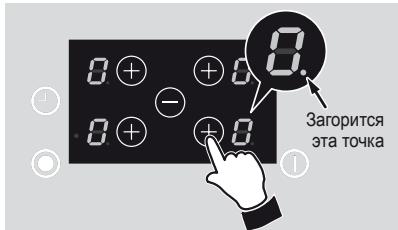
На экране загорится точка.

Включится второй нагревательный контур.

БЫСТРЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ ВАРОЧНЫХ ЗОН

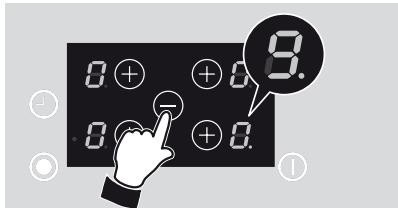
1. Для включения нужной варочной зоны нажмите на кнопку \oplus ; затем отпустите.

Горящая точка в правом нижнем углу будет указывать на то, что зона включена.



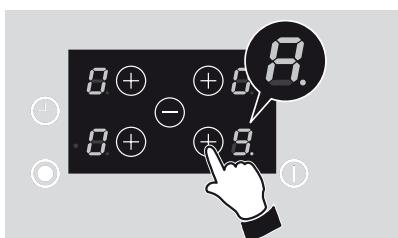
2. Для выбора уровня мощности 9 нажмите кнопку \ominus , затем отпустите.

The display will readout 9 and the point on the bottom right side will be illuminated.

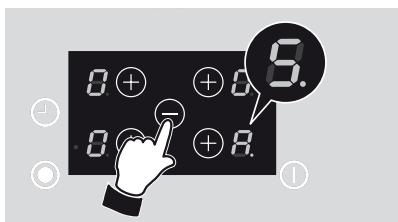


3. Нажмите на кнопку для активизации функции \oplus , затем отпустите.

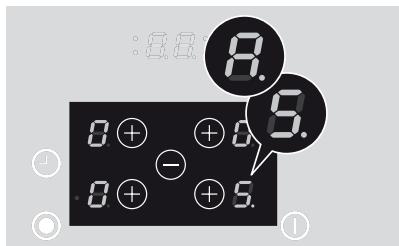
На экране отобразится 8, а также загорится точка в правом нижнем углу.



4. Нажмите на кнопку \ominus и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока не установится нужный уровень мощности в диапазоне от 1 до 9.



ТЧерез несколько секунд на экране будут поочередно мигать символ **A** (автоматический) и цифра, указывающая уровень мощности. Варочная зона будет работать при максимальной мощности в течение времени, указанного в таблице. По истечении данного периода, символ **A** на экране погаснет, и варочная зона продолжит работу на установленном уровне мощности.



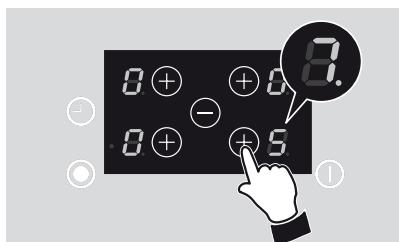
Уровень мощности варочной зоны	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время быстрого нагрева	1 мин	3 мин	5 мин	6,5 мин	8,5 мин	3,5 мин	3,5 мин	4,5 мин	10 сек

ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ В ПРОЦЕССЕ ВЫПОЛНЕНИЯ БЫСТРОГО АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА

В процессе выполнения быстрого нагрева Вы можете увеличить, но не уменьшить, заранее установленный уровень мощности.

1. Для включения нужной варочной зоны нажмите на кнопку **⊕**; затем отпустите.

Горящая точка в правом нижнем углу будет указывать на то, что зона включена.



2. Удерживайте кнопку **⊕** в нажатом положении до тех пор, пока не будет достигнут требуемый уровень мощности.

Через несколько секунд на экране будут поочередно мигать символ **A** (автоматический) и цифра, указывающая уровень мощности.

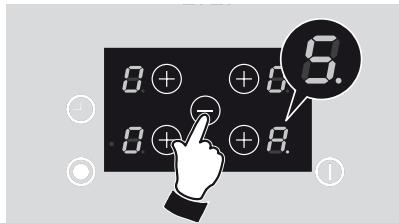
ПРЕРЫВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА

1. Для включения нужной варочной зоны нажмите на кнопку **⊕**; затем отпустите.

Горящая точка в правом нижнем углу будет указывать на то, что зона включена.

2. Нажмите на кнопку **⊖**.

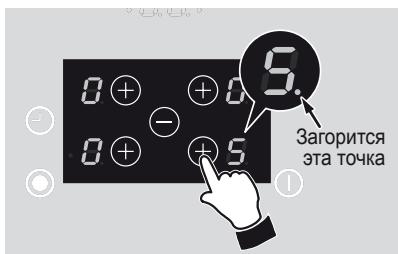
Символ **A** погаснет, на экране будет отображаться только уровень мощности.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

1. Для включения нужной варочной зоны нажмите на кнопку \oplus ; затем отпустите.

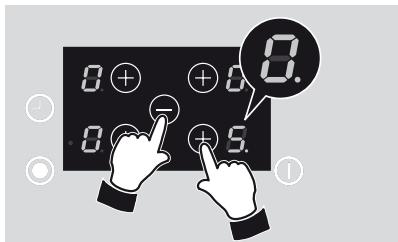
Горящая точка в правом нижнем углу будет указывать на то, что зона включена.



2. Способ А

Нажмите одновременно на кнопки \oplus и \ominus .

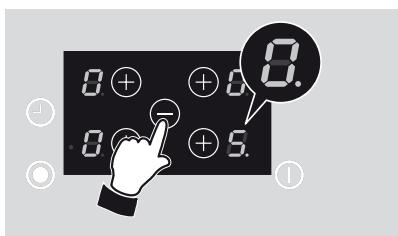
Варочная зона выключается, и на экране будут пополаменно отображаться символы O и H (последний указывает на высокую температуру зоны).



Способ Б

Нажмите на центральную кнопку \ominus и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока на экране не появится символ 0.

Варочная зона выключается, и на экране будут пополаменно отображаться символы O и H (последний указывает на высокую температуру зоны).

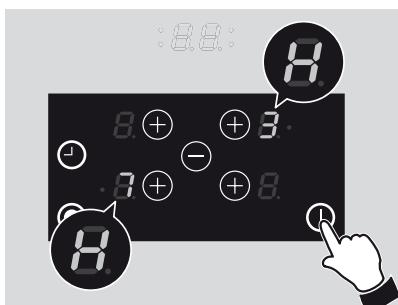


ВСЕ ВКЛЮЧЕННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ ОТКЛЮЧАЮТСЯ ОДНОВРЕМЕННО

1. Нажмите на кнопку $\textcircled{1}$.

Сенсорная панель управления отключается, и выключаются все варочные зоны.

На экранах выключенных варочных зон, температура которых высокая, появится символ H .



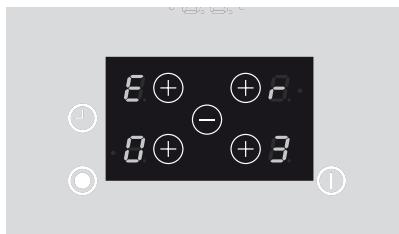
ЗАЩИТА ОТ НЕПРОИЗВОЛЬНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ

При продолжительном нажатии на сенсорную панель управления в течение более 10 секунд, панель отключается и подается звуковой сигнал, предупреждающий о наличии постороннего предмета на кнопках.

На экранах отобразится код ошибки **E r 03**, и в течение 10 секунд будет звучать звуковой сигнал.

Если температура варочной зоны высокая, на экране поочередно будут отображаться символ **H** и код ошибки.

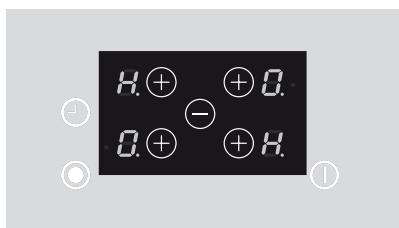
Сенсорная панель управления будет заблокирована (управление устройством будет невозможна) до тех пор, пока не будет снят посторонний предмет.



ОСТАТОЧНАЯ ТЕПЛОТА ВАРОЧНЫХ ЗОН

Светящийся на экранах символ **H** указывает на то, что температура варочной зоны слишком высокая, дотрагиваться до нее нельзя.

После того как температура опустится ниже 60°C, символ **H** исчезнет с экрана.



ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

По истечении максимального установленного периода времени все варочные зоны отключаются, если не будут предприняты какие-либо иные действия.

В таблице справа показано, что максимальное установленное время работы зависит от установленного уровня мощности.

Любое нажатие на кнопки **(+)**, **(-)** и **(OK)** приведет к установке начального максимального времени работы.

Уровень мощности варочной зоны	Предельное время работы
1	6 часов
2	6 часов
3	5 часов
4	5 часов
5	4 часов
6	90 минут
7	90 минут
8	90 минут
9	90 минут

КНОПКА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

При активизации данной функции блокируются кнопки сенсорной панели управления.

Данная функция не отключается даже после выключения и повторного включения сенсорной панели или после отказа питания или сбоя в подаче питания.

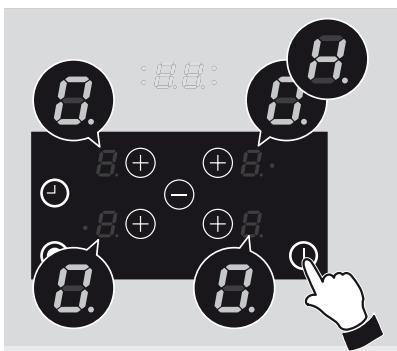
Для снятия с блокировки надо выполнить ряд определенных манипуляций.

Перед использованием варочных зон необходимо на время снять блокировку, которая вновь автоматически включится после выключения сенсорной панели управления.

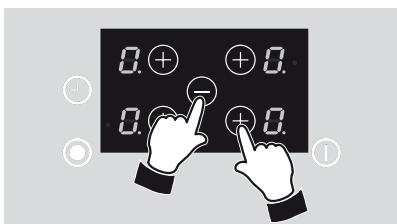
ВКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ»

- 1. Удерживайте кнопку  в нажатом положении до тех пор, пока не включится сенсорная панель.**

На всех четырех экранах варочных зон отобразится  . Точки в нижнем правом углу будут мигать.

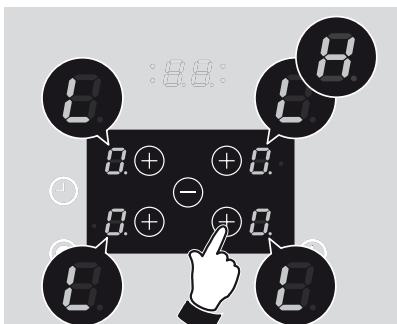


- 2. Нажмите одновременно кнопку  внизу с правой стороны и кнопку  ; затем отпустите.**



- 3. Еще раз нажмите на кнопку  внизу с правой стороны.**

На экране появится символ  (блокировка). Если варочная зона горячая, то на экране по очереди будут отображаться символы  и  . В данной ситуации работа с устройством невозможна, за исключением включения и выключения сенсорной панели управления.



ВРЕМЕННОЕ СНЯТИЕ БЛОКИРОВКИ НА ПЕРИОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

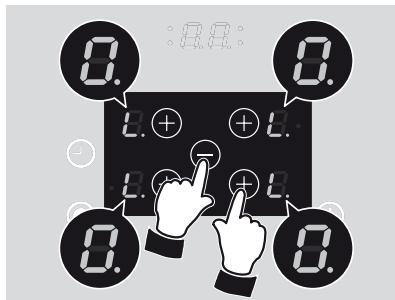
При повторном включении на экранах сенсорной панели будет отображаться символ L , указывающий на активизацию блокировки кнопок.

Для того чтобы временно снять блокировку с кнопок до момента выключения сенсорной панели, необходимо выполнить следующие действия:

- Нажмите одновременно кнопку $(+)$ внизу справа и кнопку $(-)$; затем отпустите.**

На экранах вместо четырех символов L появятся четыре символа D , рядом с которыми будет мигать точка, указывая на то, что блокировка была снята и кнопки активны.

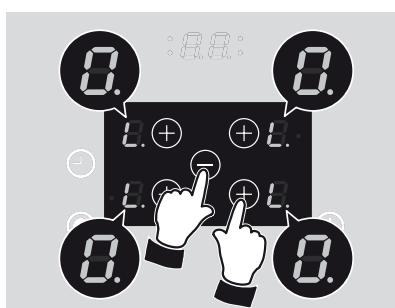
Отмена блокировки с кнопок действует до выключения сенсорной панели управления. При повторном включении панели снова включается блокировка и на экранах появляется символ L .



ОТМЕНА БЛОКИРОВКИ «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ»

- 1. После включения сенсорной панели управления нажмите на кнопку $(+)$ нажмите одновременно кнопку $(+)$ внизу с правой стороны и кнопку $(-)$; затем отпустите.**

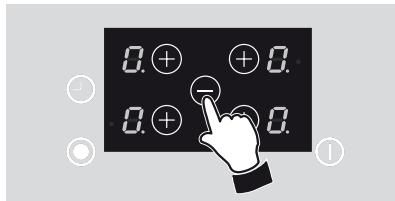
Вместо символа L отобразится D , возле которого будет мигать точка, указывающая на снятие блокировки с кнопок.



- 2. Нажмите на кнопку $(-)$ еще раз.**

В дальнейшем блокировка «Защита от детей» не будет активизироваться при выключении сенсорной панели управления.

Для включения блокировки следуйте соответствующим инструкциям.



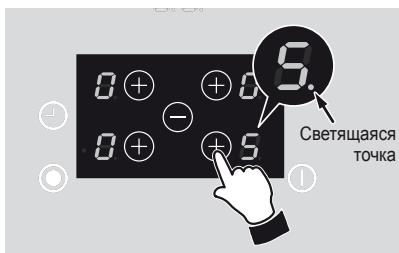
ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН (ПРЕДУСМОТРЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЕЙ)

- С помощью данной функции Вы можете установить таймер на автоматическое отключение варочных зон по истечении периода, заданного в диапазоне от 1 до 99 минут.
- Вокруг экрана таймера будет гореть столько точек, сколько варочных зон будут отключены данным способом.

Для того чтобы запустить программу автоматического отключения, варочная зона должна быть включена, а уровень ее мощности отрегулирован.

1. Светящаяся точка рядом с дисплеем варочной зоны, для которой задается программа, будет мигать. В противном случае для активизации мигающего сигнала необходимо нажать на кнопку \oplus .

Горящая точка в правом нижнем углу будет указывать на то, что зона включена.



2. Нажмите кнопку \ominus , затем отпустите.

На экране таймера отобразится 00, а также мигающая точка варочной зоны, для которой задается программа.

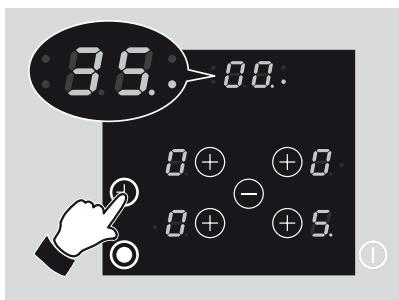


3. Способ А

Необходимо задать время в диапазоне от 1 до 99 минут.

Нажмите и удерживайте в таком положении кнопку \ominus до тех пор, пока не будет достигнуто нужное значение.

Для уменьшения значения нажмите на кнопку \ominus .



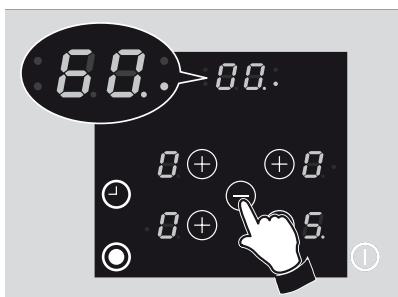
Примечание: При каждом нажатии на кнопку таймера \ominus или \oplus значение будет увеличиваться на 1 секунду, при длительном нажатии значение будет увеличиваться с возрастающей скоростью.

Способ Б

Быстрая установка времени на 60 минут.

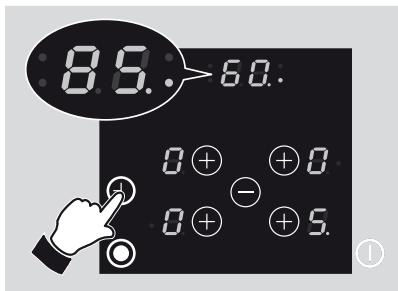
Нажмите на кнопку  , затем отпустите.

На экране появится **60**.



Можно увеличить это время до **99** минут, нажав на кнопку таймера  в течение 10 секунд.

Для уменьшения значения времени нажмите на кнопку .



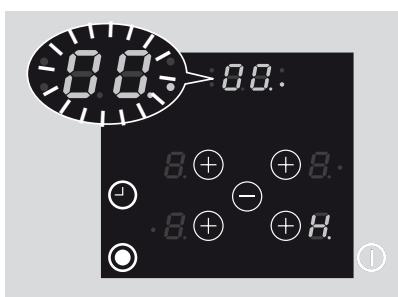
По завершении настройки сразу начнется обратный отсчет, точка соответствующей варочной зоны будет гореть.

Предусмотрена возможность одновременного программирования работы всех варочных зон.

На экране таймера будет отображаться время, установленное для последней варочной зоны.

По истечении заранее установленного времени:

- Варочная зона отключится.
- На дисплее варочной зоны отобразится символ **H**.
- На экране таймера будут мигать символы **DO**.
- Включится звуковая сигнализация на 2 минуты, для dezактивации которой необходимо нажать на любую кнопку.
- В случае если программа была задана только для одной варочной зоны, экран таймера погаснет.
- Если все другие варочные зоны не использовались, сенсорная панель управления выключится через 20 секунд.

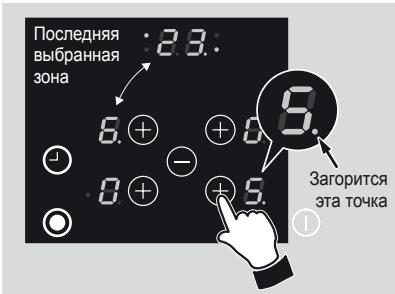


КОНТРОЛЬ И/ИЛИ ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ, УСТАНОВЛЕННОГО ДЛЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН (ПРЕДУСМОТРЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЕЙ)

Вы можете в любой момент посмотреть время, установленное для каждой варочной зоны, и время заданного автоматического отключения.

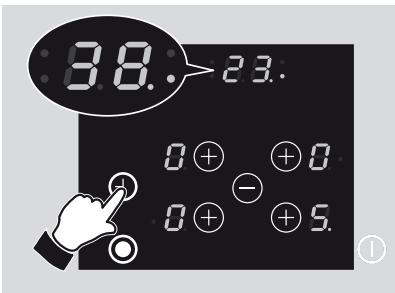
- 1. Для включения нужной варочной зоны нажмите на кнопку \oplus ; затем отпустите.**

Горящая точка в правом нижнем углу будет указывать на то, что зона включена.

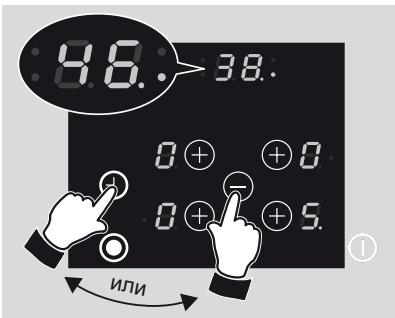


- 2. Нажмите на кнопку таймера \ominus , затем отпустите.**

Оставшееся время будет отображаться на экране соответствующей варочной зоны.



- 3. Для изменения времени нажмите на кнопку таймера \ominus для увеличения установленного значения или на кнопку \oplus для его уменьшения.**



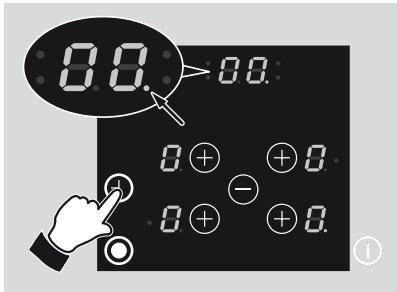
ЗВУКОВОЕ НАПОМИНАНИЕ (ПРЕДСТАВЛЕНО ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

С помощью данной функции Вы можете установить звуковой сигнал, который будет подаваться по истечении времени обратного отсчета, устанавливаемого в диапазоне от 1 до 99 минут.

Выбор данной функции не затрагивает работу конфорок.
Сенсорная панель управления должна быть включена (см. раздел «ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ»).

1. Нажмите на кнопку таймера , затем отпустите

На экране дисплея отобразятся символы **00**.
В правом нижнем углу будет мигать точка.

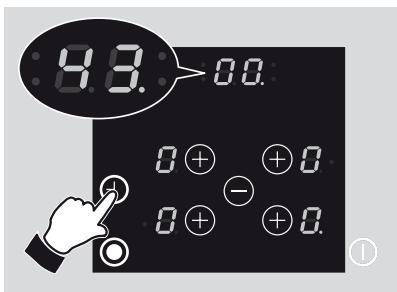


2. Способ А

Необходимо задать время в диапазоне от 1 до 99 минут.

Нажмите и удерживайте в таком положении кнопку  до тех пор, пока не будет достигнуто нужное значение.

Для уменьшения значения нажмите на кнопку .



Способ Б

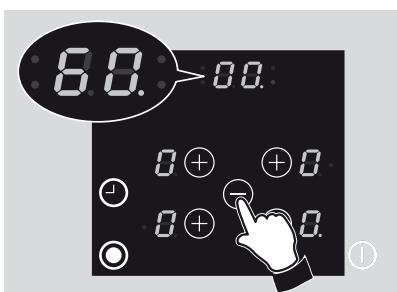
Быстрая установка времени на 99 минут.

Нажмите на кнопку .

На экране появится **60**.

Можно увеличить это время до **99** минут, нажав на кнопку таймера  в течение 10 секунд.

Для уменьшения значения времени нажмите на кнопку .



После установки времени сразу начнется обратный отсчет.

По истечении данного периода на экране таймера отобразятся мигающие символы **00**, активизируется звуковая сигнализация на 2 минуты, для выключения которой необходимо нажать на любую кнопку.

ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Перед тем как приступить к чистке, убедитесь, что варочная поверхность отключена.

- Удалите брызги и другой налет.
- Для удаления частиц пыли или пищи можно использовать влажную ткань.
- Использование абразивных чистящих моющих средств запрещено: они могут повредить стеклянную поверхность.
- Удалите все следы средства для очистки с помощью влажной ткани.
- Удаляйте следы грязи, жира и жидкостей, пролившихся на рабочую поверхность при кипении, по мере их возникновения.
- В противном случае они затвердеют, и их удаление займет массу сил и времени.
- Данное требование требует незамедлительного выполнения в случае попадания на варочную поверхность сахарных смесей, которые могут просочиться в поверхность плиты, если их вовремя не удалить.
- Если те или иные из указанных продуктов расплавились на керамической поверхности, Вы должны незамедлительно почистить плиту (пока поверхность еще горячая) с помощью специального скребка, это позволит избежать стойкого повреждения поверхности плиты.
- Не допускайте попадания на плиту предметов, которые могут расплавиться (например, пластика, алюминиевой фольги, сахара, сахарного сиропа и т.п.).
- Использование ножа или заостренных предметов для чистки поверхности запрещено: в противном случае Вы можете повредить керамическую поверхность.
- Не используйте стальные терки или абразивные губки, которые могут поцарапать поверхность.



Рис. 4.1

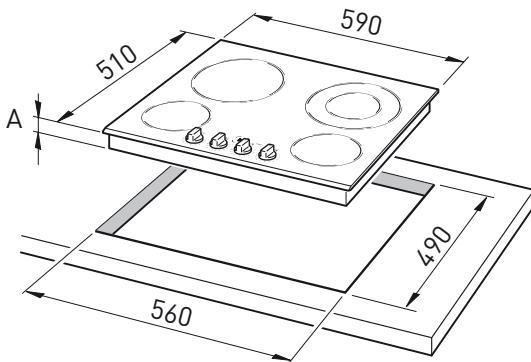
Рекомендации для установщиков

ОСТОРОЖНО:

- Только квалифицированный персонал может обслуживать данную бытовую технику.
- Только уполномоченный персонал вправе устанавливать данную бытовую технику в соответствии с требованиями действующих норм и инструкций производителя.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате неправильной установки.
- Перед проведением операций технического обслуживания или ремонта не забудьте отключить варочную поверхность от сети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Обратите внимание, что клеящее вещество, с помощью которого слоистый пластик крепится к мебели, должен выдерживать воздействие температуры не ниже 150°C, в противном случае произойдет расслоение.
- Варочная поверхность встраивается в термостойкие секции.
- Стенки мебельных секций должны выдерживать воздействие температуры не менее чем на 75°C выше комнатной.



A	45 мм	От верхней части выреза до нижнего металлического покрытия
	58 мм	От верхней части выреза до нижнего блока

Рис. 5.1

Вы можете встроить варочную поверхность в секцию толщиной 30-40 мм и глубиной 600мм.

Для встройки керамической поверхности необходимо проделать отверстие, как указано на Рис. 5.1, учитывая при этом следующие требования:

- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Минимальное расстояние между перегородкой и основанием варочной поверхности составляет 2 см (Рис. 5.2).
- Минимальное расстояние между боковыми стенками и керамической поверхностью должно быть 50 мм;
- Минимальное расстояние между варочной поверхностью и настенным шкафом или вытяжным шкафом, устанавливаемым над ней, должно быть 650 мм (см. Рис. 5.3).
- Поверхности блоков мебели и устройств рядом с варочной поверхностью должны быть термоустойчивыми.
- **Установка варочной поверхности рядом с легковоспламеняющимися материалами** (например, шторами) запрещена.

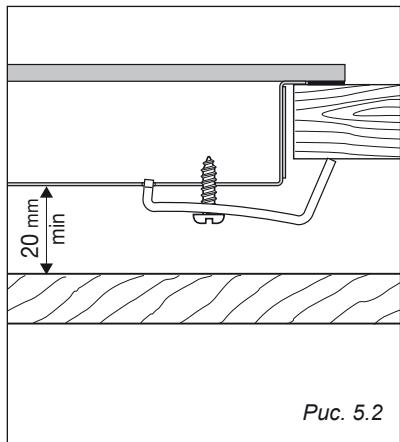


Рис. 5.2

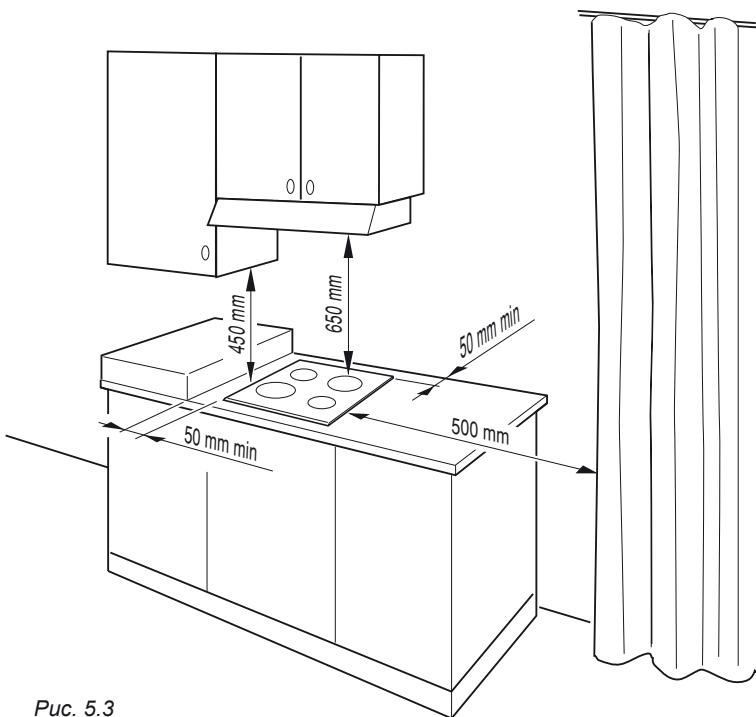


Рис. 5.3

КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

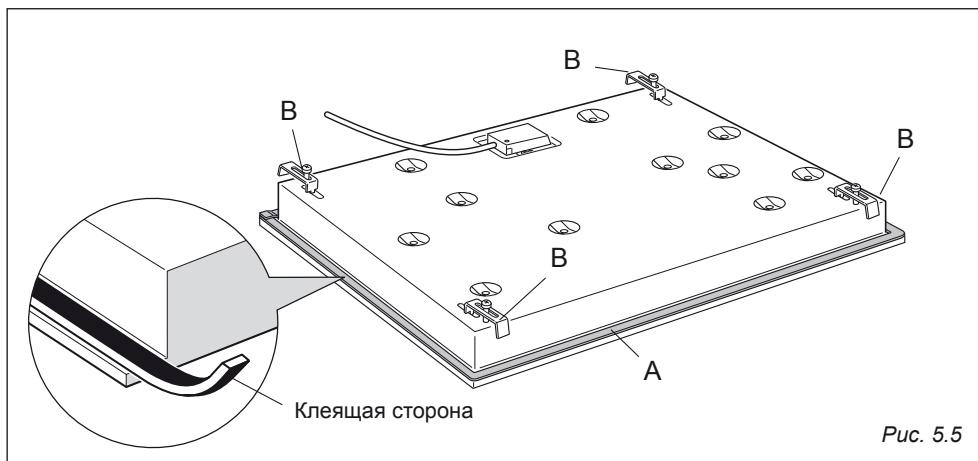
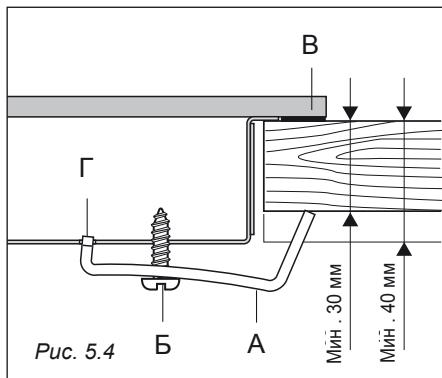
Все варочные поверхности поставляются с комплектом петлей и винтов для крепления в мебельных секциях с толщиной рабочей поверхности 3-4 см.

В комплект входят 4 петли **A** и саморезы **B** (Рис. 5.4).

- Проделайте отверстие в мебели.
- Переверните плиту и положите стеклянной поверхностью на ткань.
- Края плиты покройте герметиком **B** (Рис. 5.5).
- Вставьте петли **A** в углубления, затяните винты **B** на несколько поворотов. Убедитесь, что петли установлены правильно, как показано на Рис. 5.4.
- Установите и правильно разместите кухонную плиту в вырезном профиле.

Установите петли **A** так, чтобы зубцы **Г** вошли в отверстие.

- Полностью затяните винты **B**, чтобы кухонная плита была надежно зафиксирована.
- Острым предметом удалите излишки уплотнительной прокладки **B**, выступающей за края плиты.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Варочная поверхность устанавливается в соответствии с указаниями производителя. Неправильная установка может стать причиной получения травм людьми, животными и повреждения бытовой техники, в данном случае производитель не несет никакой ответственности.

Перед тем как приступать к работе с электрическими элементами варочной поверхности, необходимо отсоединить устройство от сети.

Варочная поверхность должна быть обязательно заземлена. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данного положения.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подсоединение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Перед подключением варочной поверхности к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками оборудования, а электропроводка сети способна номинальную нагрузку плиты (также указанную на табличке).
- Подключение плиты к сети может осуществляться напрямую через многополюсный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.
- Двухполюсный выключатель устанавливается на расстоянии не более 2 метров от плиты. Все кабели и провода заземления должны выдерживать воздействие температуры окружающего воздуха 75°C.
- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или разъему электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ: при подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов.

При необходимости изменения местной электрической системы обратитесь за помощью квалифицированного специалиста.

Последний должен убедиться, что сечение кабелей соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

В случае если поверхность плиты треснула, необходимо незамедлительно отключить устройство от сети и обратиться в отдел послепродажного обслуживания.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ

При подсоединении питания кабеля необходимо учитывать следующие указания:

- При подсоединении питания кабеля необходимо учитывать следующие указания:
- Отвинтите винт **A** от щитка с зажимами, расположенного в нижней части платы (Рис. 6.1).
- Разомкните два зажима **B** и вскройте крышку **B**.
- Отвинтите винт **G** и полностью откроите кабельный зажим **D**.
- Установите U-образные винты **E** на щитке с зажимами (Рис. 6.3-6.4), как показано на схеме Рис. 6.2.
- Подсоедините провода фазы и заземления к щитку с зажимами **J**, как показано на схеме Рис. 6.2.
- Натяните пит员ий кабель и зафиксируйте его кабельным зажимом **D** (затянув винт **G**).
- Закройте крышку **B** щитка с зажимами **J** и зафиксируйте ее винтом **A**.

СЕЧЕНИЕ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ

Типа H05VV-F, H05V2V2-F, H05RR-F

220-240 В ~ 3 x 2,5 мм² (**)

380-415 В 2N ~ 4 x 2,5 мм² (**)

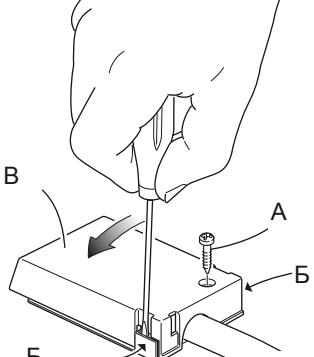
(**) Соединение с настенным распределительным шкафом.

– Действует коэффициент разновременности нагрузки.

– Коэффициент разновременности нагрузки может быть применен в отношении общей нагрузки кухонной плиты только квалифицированным специалистом.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: данная кухонная плита должна быть соединена с двухполюсным блоком управления соответствующего типа.

Коэффициент разновременности нагрузки **НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ ДАННОГО БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ.**



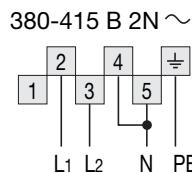
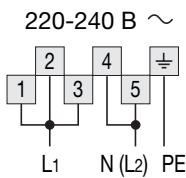


Рис. 6.2

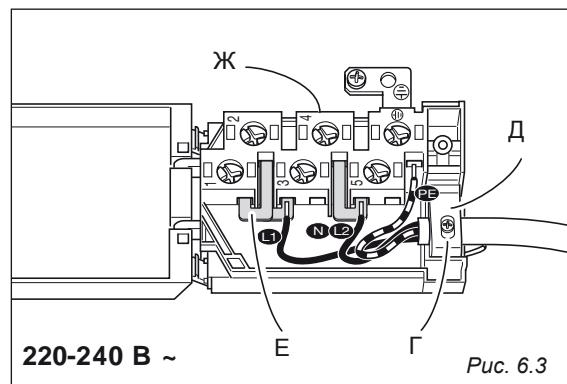


Рис. 6.3

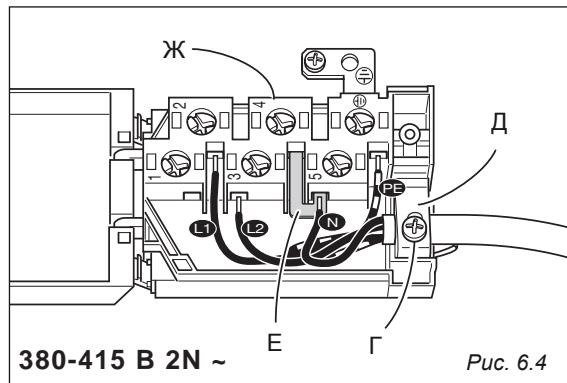


Рис. 6.4

Все описания и иллюстрации, представленные в настоящем буклете, носят чисто информативный характер. Производитель оставляет за собой право внесения в любой момент без предупреждения всех необходимых изменений в характеристики отдельных моделей, описанных в настоящем документе, для осуществления соответствующих модификаций или для коммерческих целей.

Код 1102884 - В4
