


 **Electronicsdeluxe**

 **Руководство по установке и эксплуатации**
Варочная панель индукционная

LIB30659

VM4660129F

Мы постоянно работаем над повышением качества нашей продукции. Как следствие, описание устройства в данном Руководстве может иметь расхождения с приобретенной Вами моделью.

Уважаемый Покупатель!

- Приобретенная Вами встраиваемая стеклокерамическая панель предназначена для использования в бытовых условиях.
- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.
- Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
- Во избежание загрязнения окружающей среды, по окончании срока службы данного устройства необходимо передать его в специализированную службу по утилизации старой бытовой техники.
- Панель должна храниться и эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:
 - температура окружающего воздуха от 1 до 35°C;
 - относительная влажность воздуха не более 80 %;
 - атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт.ст.).
- Окружающая среда должна быть не взрывоопасной и не содержать агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляцию панели.

Руководство по использованию

- Руководство по использованию предназначено для потребителя. Оно описывает как само устройство, так и обращение с ним.

Руководство по подключению

- Подключение устройства должно производиться в строгом соответствии с инструкциями, описанными в главе «Подключение к электросети», и соответствующими действующими требованиями и нормами. Подключение устройства должно производиться только квалифицированным специалистом.

Технические данные

- Заводская табличка с основными техническими данными устройства находится на нижней стороне устройства.

Защита от угрозы возгорания

- Допускается монтаж устройства по соседству с элементом кухонной мебели, высота которого превышает высоту устройства. Однако при этом с противоположной стороны допускается установка только кухонного шкафа, не превышающего по высоте варочную панель.

Важные указания	4
Установка	5
Подключение к электросети	7
Техническая информация	7
Комплектность	7
Описание панели	7
Устранение неисправностей	14
Очистка и уход	16
Гарантийные обязательства	17
Свидетельство о приемке и продаже	18
Талон на установку	18
Талоны №1-2 на гарантийный ремонт	19
Приложение А. Перечень ремонтных организаций	20

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

- По типу защиты от поражения электрическим током панель соответствует приборам 1 класса по СТБ IEC 60335-1.
- Монтаж устройства и его подключение к источнику электроэнергии должно производиться только квалифицированным специалистом.
- Отдельные части варочной панели (прилегающие к конфоркам) во время работы сильно нагреваются.
Не допускайте, чтобы дети играли рядом с устройством, и предупреждайте их об опасности ожога.
- Разогретое масло легко воспламеняется, поэтому контролируйте процесс приготовления (жарки) пищи на всех этапах.
- Не оставляйте конфорки включенными без установленной на них посуды.
- Не устанавливайте на варочную панель посуду массой более 20 кг.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Не используйте стеклокерамические панели в качестве разделочной поверхности. Острые предметы могут оставлять царапины.
- Не кладите на конфорки металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки от кастрюль и т.п., так как они могут сильно нагреться.
- Не используйте посуду из тонкостенного алюминия или пластика для приготовления пищи. Не кладите пластиковые предметы или алюминиевую фольгу на стеклокерамические поверхности.
- Если рядом с варочной панелью находится розетка, и к ней подключено другое устройство, следите за тем, чтобы сетевой шнур не касался нагреваемых частей зоны готовки.
- Запрещается хранить термочувствительные предметы, материалы или вещества (такие как растворители, аэрозоли и т.п.) под варочной панелью.
- Запрещается пользоваться стеклокерамической панелью, если она разбита или на ней появились трещины. Если Вы обнаружили трещину, незамедлительно отключите устройство от сети во избежание поражения электрическим током.
- В случае поломки устройства немедленно отсоедините его от сети и свяжитесь с сервисным центром.
- Не используйте пароструйные очистители и очистители высокого давления для чистки варочных поверхностей, т.к. это может привести к поражению электрическим током.
- Устройство не предназначено для пользования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность, или после надлежащего обучения обращению с устройством.
- Не разрешайте детям играть с данным устройством.
- У варочной панели отсутствует функция активации при помощи таймера или системы удаленного контроля.
- Избегайте падения предметов на стеклокерамическую поверхность. Даже легкие предметы (например, солонка) могут разбить или повредить керамическую плиту.
- Если варочная панель встроена над духовкой с пиролизической системой, не включайте ее во время работы пиролизической системы, так как она может привести к срабатыванию защитной системы панели.
- Не подключайте варочную панель к электросети через удлинитель или тройник, так как они не гарантируют достаточного уровня безопасности (напр., риск перегрева нескольких подключенных розеток).
- По окончании работы с варочной поверхностью отключите интерфейс пользователя. Не полагайтесь на датчики посуды.
- Подключите оборудование по постоянному типу соединения.



Данный символ на изделии или его упаковке означает, что оно не подлежит утилизации в качестве обычного бытового мусора. Изделие подлежит сдаче в специализированный пункт по сбору электрического и электронного оборудования для последующей переработки. Утилизовав данное изделие надлежащим образом, Вы можете предотвратить негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей. Более подробную информацию об утилизации данного изделия Вы можете получить у местных властей, в службе сбора отработавшего оборудования или в магазине, где Вы приобрели данный товар.

Исполнитель _____
 (Фамилия, подпись)
 Владелец _____
 (Фамилия, подпись)

 (наименование предприятия,
 выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

 (Должность и подпись руководителя
 предприятия, выполнившего ремонт)

Исполнитель _____
 (Фамилия, подпись)
 Владелец _____
 (Фамилия, подпись)

 (наименование предприятия,
 выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

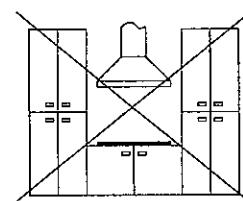
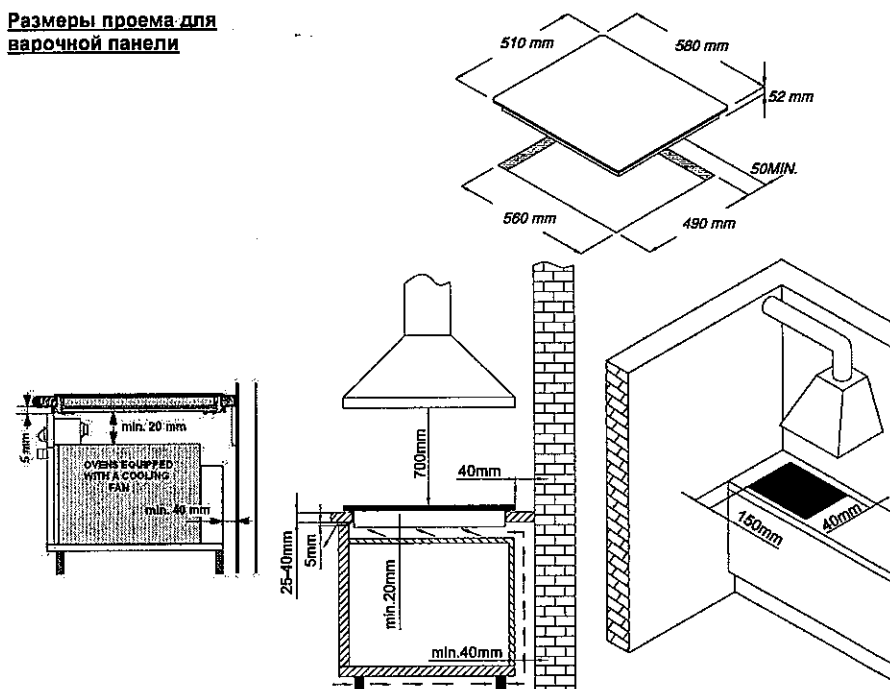
 (Должность и подпись руководителя
 предприятия, выполнившего ремонт)

УСТАНОВКА

Прочитайте внимательно!

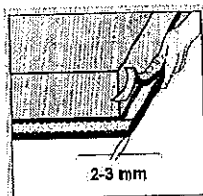
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке устройства персоналом с соответствующей квалификацией.
- Шпон и другие покрытия элемента кухонной мебели должны быть термостойким или обработаны термостойким клеем (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Варочная панель предназначена для установки в мебель шириной не менее 600 мм.
- По завершении установки два расположенных в передней части крепежных элемента должны иметь свободный доступ снизу.
- Навесные или настенные кухонные элементы должны располагаться так, чтобы не препятствовать рабочему процессу.
- Расстояние между варочной панелью и колпаком вытяжки должно быть не менее указанного в документации на установку данной вытяжки. Минимальное расстояние – 700 мм.
- Допускается использование декоративных панелей из массива дерева или досок сзади варочной панели, если при этом будет соблюдено минимальное расстояние, указанное на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние между встроенной варочной панелью и стеной указано на схеме встраивания.

Размеры проема для варочной панели



- Индукционные варочные панели можно устанавливать в столешницы толщиной от 25 до 40 мм.
- В кухонном шкафу под варочной панелью не должно быть выдвижных ящиков. Если в данном шкафу есть полка, она должна располагаться не ближе 20 мм от нижней поверхности столешницы. Пространство между полкой и варочной панелью должно быть пустым; помещать туда какие-либо предметы нельзя.
- В задней стенке кухонного элемента необходимо сделать вырез высотой 50 мм по всей длине шкафа, а в передней части должен быть проем не менее 5 мм.
- Под варочной панелью допускается устанавливать только духовки, оснащенные охлаждающим вентилятором.
- Перед установкой духовки задняя стенка кухонного шкафа в месте расположения монтажного проема для варочной панели должна быть удалена. Кроме того, в передней части должен быть проем шириной минимум 5 мм.

Установка пенного уплотнителя



Процесс монтажа

• Перед установкой устройства в вырез в столешнице необходимо прикрепить входящее в комплект пенное уплотнение к нижней части стеклокерамической (стеклянной) плоскости готовки без пенного уплотнителя!

Не устанавливайте устройство без пенного уплотнителя!
Уплотнитель необходимо прикреплять следующим образом:

- Снимите защитную пленку с уплотнения.
- Приклейте уплотнитель с нижней стороны стекла, отступив от края 2-3 мм.
- Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру стекла и в углах не должен накладываться друг на друга.
- При наклеивании уплотнителя следите за тем, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклом.

- Столешница кухонного шкафа должна располагаться строго горизонтально.
- Торцы выреза необходимо тщательно загерметизировать.
- Подключите варочную плоскость к электросети (см. раздел «Подключение устройства к электросети»).
- Установите входящие в комплект пружины в имеющиеся для них отверстия.
- Вставьте варочную панель в монтажный проем.
- Крепко прижмите варочную панель к столешнице.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

• **Внимание!** Подключение устройства к электросети должен производить только квалифицированный специалист. Вследствие неправильного подключения панель может повредиться - в таком случае покупатель теряет право на гарантийное обслуживание.

- Заземление устройства должно соответствовать всем действующим нормам.
- Для доступа к клеммам необходимо снять крышку клеммной колодки.
- Перед подключением устройства необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в заводской табличке, фактическому напряжению в сети.
- Заводская табличка с основными техническими данными устройства находится на нижней стороне варочной панели.
- Номинальное значение напряжения для работы устройства – 220-240 В.
- Между устройством и сетью необходимо установить многополюсный прерыватель. Данное приспособление должно обеспечивать полное отключение всех контактов при перенапряжении по нормативам 3-ей категории.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем если один из них выше варочной панели, то другой должен быть одной высоты с ней.
- По завершении монтажа следует обеспечить полную защиту от прикосновения с токопроводящими и изолированными компонентами.
- После каждого подключения к электрической сети сенсоры устройства автоматически подстраиваются под температуру окружающей среды, что необходимо для их нормальной работы. При этом все индикаторы загораются и не гаснут в течение нескольких секунд.
- В процессе настройки на сенсорах не должно быть никаких предметов, в противном случае процедура настройки будет остановлена до тех пор, пока эти предметы не будут удалены с поверхности сенсоров. В это время настройка варочной панели невозможна.

Настройка сенсоров на температуру окружающей среды

ВНИМАНИЕ!

- Перед любым вмешательством отключите устройство от электросети.
- Произведите подключение в соответствии с прилагаемой схемой подключения.
- Провод заземления (РЕ) подключите к клемме, обозначенной символом заземления.
- Сетевой кабель должен быть проложен через зажим, предотвращающий его случайное выдергивание. После подключения устройства включите все нагревательные элементы на 3 минуты, чтобы проверить их работоспособность.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт		Талон № 1 на гарантийный ремонт	
Изыят с " " " 20 г.	Исполнитель (фамилия, подпись)	Модель _____	Заводской № _____
Исполнитель (наименование и адрес организации, провайдера ремонта, телефон)		Дата выпуска _____	Продана магазином _____
		Дата продажи _____	Штамп магазина _____ (подпись продавца)
КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт		Талон № 2 на гарантийный ремонт	
Изыят с " " " 20 г.	Исполнитель (фамилия, подпись)	Модель _____	Заводской № _____
Исполнитель (наименование и адрес организации, провайдера ремонта, телефон)		Дата выпуска _____	Продана магазином _____
		Дата продажи _____	Штамп магазина _____ (подпись продавца)

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Панель варочная индукционная

Заводской № _____

Модель: **VM4660129 F**

Дата выпуска _____

Штамп ОТК _____

Продана _____
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____

по ул. _____ в доме № _____ кв. _____ и пущена в

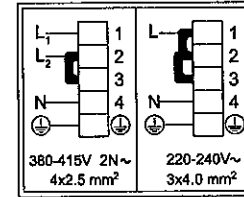
работу механиком _____

_____ (наименование организации)

Механик _____ Владелец _____
(подпись) (подпись)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Схема подключения



• Для подключения необходимо использовать соединительные кабели марки ПРС по ГОСТ7399 или аналогичные с резиновой изоляцией жил и резиновой оболочкой с тремя жилами.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

	VM4660129F
Размеры устройства, мм	580x510x52
Рабочее напряжение	220-240 В~ или 380-415 В 2N~, 50/60 Гц
Тип управления	Электронные сенсоры
Варочные зоны, Ø мм/кВт	
Передняя левая	140 / 1,2
Задняя левая	180-120 / 1,7-0,7
Задняя правая	200 / 2,3 (P=3,0)
Передняя правая	160 / 1,4
Общая мощность, кВт	6,6

P = включение дополнительной мощности

КОМПЛЕКТНОСТЬ

	VM4660129F
Панель	+
Руководство по установке и эксплуатации	+
Комплект монтажных частей (пружины, уплотнитель)	+
Упаковка	+

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ

Принцип работы конфорки

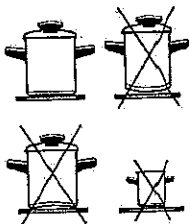
- Стеклокерамическая варочная панель оборудована четырьмя конфорками.
- Поверхность панели абсолютно плоская и гладкая, у нее отсутствуют кромки, в которых может накапливаться грязь.
- Варочная панель оборудована индукционными конфорками высокой мощности. Тепло генерируется непосредственно под дном посуды, там, где оно больше всего необходимо, без потерь при прохождении через стеклокерамическую поверхность. Вследствие этого количество потребляемой энергии существенно ниже, чем у обычных конфорок, которые действуют по радиантному принципу.
- Стеклокерамическая конфорка нагревается не непосредственно, а лишь путем возврата тепла, генерируемого посудой. Такое тепло, остающееся после отключения конфорки, называется «остаточное тепло». Индукционная конфорка генерирует тепло с помощью индукционной катушки, расположенной под стеклокерамической поверхностью. В основании посуды, которая должна обладать магнитными свойствами, катушка создает магнитное поле, которое в свою очередь индуцирует вихревые потоки, нагревающие посуду.

ВНИМАНИЕ!

- Если на конфорку попал сахар или какое-либо сладкое вещество, немедленно протрите поверхность и удалите остатки сахара с помощью скребка, даже если зона готовки еще не остыла, во избежание повреждения конфорки.
- Не следует производить чистку варочной панели, пока зоны готовки не остыли, так как это может привести к повреждению панели.

Посуда для индукционных конфорок

- Совсем необязательно, чтобы посуда была специальная и несомненно дорогая. На индукционной панели можно пользоваться совсем недорогой, стальной эмалированной посудой российского производства. Она вполне доступна и пригодна для приготовления пищи.
- Рекомендуемый материал посуды: чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ей)



производителем, как подходящая).

- Не пригодный материал для посуды: алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.
- Во время готовки посуда должна находиться по центру конфорки.
- Когда вы готовите пищу в скороварке, постоянно контролируйте процесс, пока не будет достигнуто необходимое давление. Конфорка начинает работать с максимальной мощности, после чего необходимо уменьшить нагрев конфорки до рекомендуемых производителем скороварки значений.

• При покупке посуды убедитесь, что на ней стоит маркировка «для индукционного приготовления».

Варочная зона	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 140 мм	Ø 90 мм
Ø 180 мм	Ø 145 мм
Ø 160 мм	Ø 110 мм
Ø 210 мм	Ø 150 мм

Тест на намагничивание

- Используйте небольшой магнит, чтобы проверить дно посуды на намагничивание. Для индукционного приготовления подходит только посуда, к дну которой притягивается магнит.



Распознавание посуды

- Одним из больших преимуществ индукционной конфорки является функция распознавания посуды. Если на конфорке нет посуды, или диаметр посуды меньше диаметра конфорки, на которую она установлена, потеря тепловой энергии не будет. При включении конфорки на индикаторе загорается буква «U». Если установить посуду на конфорку в течение следующих 10 минут, конфорка распознает ее и включится на предварительно установленную мощность. Как только вы снимаете посуду с зоны готовки, конфорка переключается в режим ожидания. Если вы установите посуду небольшого диаметра, и конфорка распознает ее, конфорка будет расходовать столько энергии, сколько необходимо для нагрева посуды именно такого диаметра.

Конфорка может выйти из строя, если:

- ее включить и оставить без посуды или поставить на нее пустую посуду;
- использовать глиняную посуду, которая оставляет царапины на стеклокерамическом покрытии;
- не вытереть насухо дно посуды перед тем, как поставить ее на конфорку; возникает помеха для индицирования тепла, и конфорка может выйти из строя.

- Степень нагрева конфорок регулируется в диапазоне от 1 до 9. В таблице ниже указано применение для каждой степени нагрева.

Степень нагрева	Назначение
0	Выключено, используется остаточное тепло
1-2	Подогрев блюд, медленное кипение небольших количеств пищи (минимальный уровень)
3	Медленное кипение (продолжение после сильного первоначального нагрева)
4-5	Готовка на медленном огне (продолжение) больших количеств пищи, жарение больших кусков
6	Жарение, подрумянивание
7-8	Жарение
9	Начало готовки, жарение
P	Специальный режим повышенной мощности для очень большого количества пищи

Регулировка степени нагрева

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- При покупке посуды для готовки обращайте внимание на ее размер: обычно диаметр кастрюли указывают по верхнему краю, который часто бывает больше, чем ее основание.
- Скороварки, которые при приготовлении создают давление в герметичном пространстве, обладают повышенной экономичностью, так как они экономят и время, и энергию. При меньшем времени готовки в еде остается больше витаминов.
- Всегда оставляйте достаточное количество воды в скороварке, иначе возможен

повреждения панели после её продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где была приобретена панель.

- Гарантия не распространяется на установку и подключение панели не в соответствии с требованиями данного руководства по установке и эксплуатации, на механические повреждения и изменение цвета стеклокерамической поверхности.
- В течение гарантийного срока потребитель имеет право в случае нарушения работоспособности панели предъявить требования, определенные законом РФ «О защите прав потребителей».
- Срок службы 10 лет.
- Установка и ремонт панелей производят ремонтные организации, адреса которых приведены в приложении А (вкладыш).
- Адрес предприятия-изготовителя: Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13, ОАО «ГПО ЭВТ», тел. (8412) 49-56-44, (8412) 49-58-83. Телефон «горячей линии» (8412) 49-53-75. E-mail: ppoevt@tl.ru. Http: //www.ppoevt.ru.

ОЧИСТКА И УХОД СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ



Рис.1

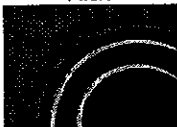


Рис.2



Рис.3



Рис.4

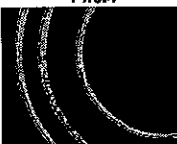


Рис.5

• Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования, предварительно дав ей остынуть, иначе при следующем использовании устройства даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности. Для постоянной очистки и ухода за стеклокерамической панелью используйте специальные средства по уходу, которые образуют пленку на поверхности, защищая ее от загрязнений.

• Перед каждым использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (Рис. 1).

• **Внимание:** металлические и абразивные губки, а также абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность панели. Стеклокерамическую поверхность можно также повредить использованием агрессивных аэрозолей и нереконструированных или плохо перемешанных жидких чистящих средств (Рис. 1 и Рис. 2).

• Надписи и рисунки на варочной поверхности могут стираться из-за использования агрессивных чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном.

• Незначительные загрязнения можно удалить влажной мягкой тканью, после чего необходимо вытереть поверхность насухо (Рис. 3).

• Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку устройства (в некоторых моделях), так как она может потерять блеск. Не используйте для этих целей агрессивные аэрозоли или средства для удаления известки (Рис. 3).

• Сильные загрязнения можно удалить с помощью специальных средств и приспособлений для очистки стеклокерамических поверхностей. При их использовании следуйте рекомендациям производителей.

• Проверьте, чтобы на варочной панели не осталось следов чистящих средств, так как при нагреве они могут повредить стеклокерамическую поверхность (Рис. 3).

• Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью скребка. Следите за тем, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячих варочных поверхностей. Во время работы со скребком будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

• Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (Рис. 5), поэтому их следует удалять немедленно, даже если варочная поверхность еще не остыла (Рис. 4). Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу устройства или прочность самой поверхности. Такие изменения цвета чаще всего являются следствием подгорания пищи или использования посуды, сделанной из алюминия или меди. Такие пятна трудно удалить полностью.

• **Внимание:** Рисунок с сенсорами необходимо содержать в чистоте, так как при загрязнении рисунка возможны сбои при включении панели и её управлении.

• **Внимание:** Все вышеуказанные повреждения относятся преимущественно к внешнему виду и не влияют напрямую на работу устройства. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

• Изготовитель гарантирует работу панелей при соблюдении потребителем условий хранения, транспортирования и эксплуатации.

• Гарантийный срок - 2 года со дня передачи потребителю. День передачи определяется как день продажи через розничную торговую сеть.

• При отсутствии в отрывном талоне штампа магазина и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска панели.

• Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

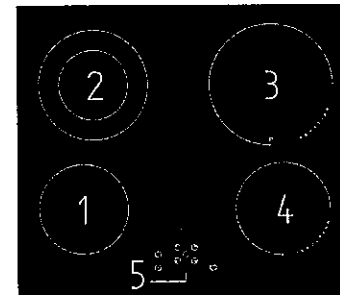
- не правильной установки, подключения и эксплуатации панели;
 - не санкционированного ремонта или иного вмешательства;
 - установки неоригинальных комплектующих;
 - наличия на деталях следов воздействия химических веществ;
 - повреждений, вызванных животными или насекомыми;
 - повреждений, вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.
- Изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ее перегрев и, как следствие, повреждение самой кастрюли и конфорки.

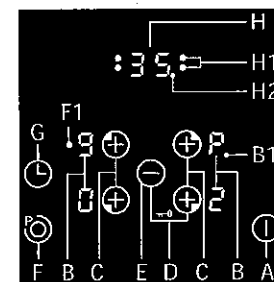
- Всегда накрывайте посуду крышкой подходящего размера.
- Размер посуды должен соответствовать количеству приготавливаемой пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой кастрюле существенно увеличивает расход энергии.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



1. Передняя левая конфорка Hi-Light
2. Задняя левая конфорка Hi-Light
3. Задняя правая конфорка
4. Передняя правая конфорка
5. Панель управления

Элементы управления варочной панелью



- A Сенсор Вкл./Выкл. варочной панели
- B Индикаторы степени нагрева конфорки и остаточного тепла
- B1 Десятичная точка на индикаторах степени нагрева:
 - Вкл: управление степенью нагрева конфорки возможно
 - Выкл: управление степенью нагрева конфорки невозможно
- C Выбор конфорки и сенсоры Вкл./Выкл. (+)
- D Сенсор защитной блокировки
- E Сенсор (-)
- F Сенсор Вкл./Выкл. дополнительной мощности или сенсор двойного контура
- F1 Индикатор двойного контура
- G Сенсор таймера (+)
- H Индикатор таймера
- H1 Индикатор конфорки под управлением таймера
- H2 Десятичная точка на часах:
 - Вкл: установка времени возможна
 - Выкл: установка времени невозможна

Управление варочной панелью

- После включения варочной панели все индикаторы загораются на несколько секунд. Варочная панель готова к работе.
- На панели расположены электронные сенсоры, которые срабатывают при нажатии на соответствующий символ не менее одной секунды.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках). Следите, чтобы панель управления всегда была чистой.

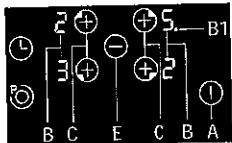
Включение варочной панели

• Нажмите и удерживайте не менее 1 секунды сенсор (А). После этого панель включается, и на всех индикаторах конфорок (В) высвечивается »0«, а (В1) начинает мигать.

В течение 20 секунд вам необходимо выполнить следующее действие, в противном случае панель автоматически выключится.

Включение конфорок

• После включения варочной панели нажатием на сенсор (А) включите одну из конфорок в течение 20 секунд.
 • После нажатия на сенсор требуемой конфорки (С) ее соответствующий индикатор высвечивает »0«, при этом загорается (В1).
 • Нажимая сенсоры (С) или (Е), установите требуемую степень нагрева в диапазоне от 1 до 9.



При длительном нажатии на сенсоры (С) или (Е) степень нагрева автоматически увеличивается или уменьшается. Степень нагрева можно также изменять пошагово кратковременными нажатиями на соответствующие сенсоры.

Единовременно изменять параметры нагрева можно только для одной конфорки – той, у которой горит (В1). Индикатор включения панели показывает »0« или „Н“ в зависимости от температуры конфорки (см. раздел «Индикатор остаточного тепла»).

Конфорки можно выключать до завершения приготовления и использовать остаточное тепло, экономя электроэнергию.

• Выберите работающую конфорку – ту, у которой горит (В1).
 • Сенсором (Е) установите степень нагрева на »0«. Через 10 секунд конфорка выключится.

Быстрое выключение

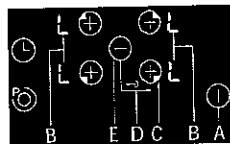
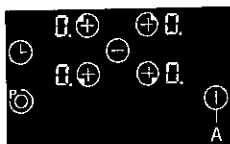
• Выберите работающую конфорку – ту, у которой горит (В1).
 • Нажмите одновременно сенсоры (С) и (Е). Конфорка моментально выключится.

• Варочную панель можно выключить в любой момент нажатием на сенсор (А).

Выключение конфорок

Выключение варочной панели

Защитная блокировка



• Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение варочной панели и отдельных конфорок или изменение параметров их работы, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

Включение защитной блокировки

• Выключите все конфорки (установите их на »0«).
 • Нажмите на сенсор (А) и включите варочную панель (если она была выключена). На всех индикаторах загорается »0«.
 • Нажмите одновременно сенсоры (С) и (Е) (D=C+E). После звукового сигнала еще раз нажмите сенсор (С). На всех индикаторах загорается символ »L«, который исчезает через 20 секунд. Защитная блокировка активирована.

Выключение защитной блокировки

• Защитная блокировка отключается нажатием на сенсор (А). На всех индикаторах загорается символ »L«.
 • Нажмите одновременно сенсоры (С) и (Е) (D=C+E). После звукового сигнала еще раз нажмите сенсор (Е). Защитная блокировка отключена.

Индикатор остаточного тепла

• Стеклокерамическая панель имеет индикатор остаточного тепла "Н". Конфорки нагреваются не напрямую, а от тепла, исходящего от нагретой посуды. До тех пор, пока индикатор "Н" горит после выключения конфорки, остаточное тепло можно использовать для подогрева или размораживания пищи.
 • Даже после отключения символа "Н" конфорка может оставаться горячей.
 • Осторожно: опасность ожогов!

Включение дополнительной мощности (конфорки с символом "P")

• Для быстрого приготовления возможно включение дополнительной мощности на конфорке 3. Дополнительная мощность используется для приготовления большого количества пищи.
 • Дополнительная мощность активируется на 5 минут после включения, после чего степень нагрева автоматически возвращается на степень нагрева 9.
 • Во время включения дополнительной мощности мощность остальных конфорок ограничивается. На индикаторе при этом попеременно отображаются

	управления и индукционного модуля.	
E8	Неисправность вентилятора.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
E9	Неисправность датчика температуры катушки.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
EA	Аппаратная ошибка.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
EC	Два индукционных модуля привязаны к одному элементу управления.	Полностью очистите конфигурацию и произведите ее повторно. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
EH	Температура в зоне готовки не изменилась в течение 5 минут после включения.	Необходимо охлаждение варочной панели. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
	Не горит цифровая индикация, не работает варочная панель.	Отсутствует электропитание. Повреждение одного из компонентов панели управления. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.
	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
	Циклическое перемещение вертикальной полоски или Er31 или Er47	Панель управления от другой модели.
Er22 – ER22	Неисправна оценка кнопок управления, панель управления отключается через 3,5-7,5 секунд.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
ER03 или	Длительное нажатие на сенсор, панель управления отключается через 10 секунд. Жидкость или посуда на панели управления.	Протрите панель управления. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
ER20	Повреждение одного из компонентов панели управления. Микроконтроллер вышел из строя.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
Степень нагрева сбрасывается на 0.	Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
L	Не является ошибкой! Включена защитная блокировка.	Отключите защитную блокировку.
ER21	Температура воздуха в электронном блоке превышает допустимое значение.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
U400	Вторичное напряжение блока питания слишком высоко (первичное > 300В). Блок управления отключает панель через 1 секунду и издает непрерывный сигнал. Блок управления неправильно подсоединен.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
ER36	Короткое замыкание или разрыв цепи температурным датчиком.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
ER40	Основной датчик температуры перегрет.	Отключите питание блока управления. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.

Если в течение 20 секунд зона не определит посуду, загорается символ "С". В этом случае необходимо вернуться к первому шагу и повторить процедуру конфигурации.

Данную процедуру необходимо проделать для каждой зоны готовки.

Выход из меню конфигурации:

- Автоматически по завершении конфигурации всех зон готовки.
- Вручную нажатием на клавишу ВКЛ/ВЫКЛ (1), если необходимо сконфигурировать только отдельные зоны готовки.

• По завершении процедуры рекомендуется протестировать варочную панель, чтобы убедиться, что конфигурация выполнена правильно.

• Варочная панель оборудована датчиками перегрева. При срабатывании они отключают конфорки, расположенные рядом с панелью управления.

Неисправность, возможная причина, устранение неисправности

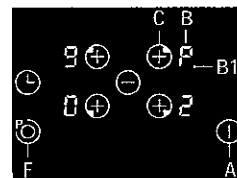
- Постоянный звуковой сигнал или Eт03:
- На панели управления разлита вода (Вытрите панель управления).
- Мигающая »N«:
- На панели управления стоит горячая посуда. Необходимо дождаться восстановления нормальной температуры сенсора.
- Повреждены прокладки нагревательных элементов. Необходимо дождаться восстановления нормальной температуры сенсора.

В случае появления на дисплее других ошибок необходимо немедленно отключить варочную панель от электросети и связаться с ближайшим сервисным центром.

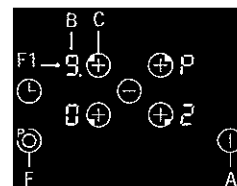
Защитные функции и индикация ошибок

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

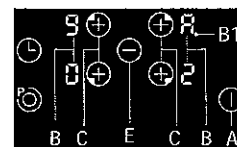
НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Мигающий символ «E»	Не является ошибкой! Удалена конфигурация индукционных модулей.	См. «Конфигурация зон готовки»
C	Не является ошибкой! Необходимо сконфигурировать варочную панель.	См. «Конфигурация зон готовки»
-	Не является ошибкой! Варочная панель сконфигурирована.	См. «Конфигурация зон готовки»
Мигающий символ «С»	Не является ошибкой! Варочная панель в процессе конфигурации.	См. «Конфигурация зон готовки»
E2	Перегрев индукционного модуля. Перегрев посуды.	Дайте варочной панели охладиться. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
E3	Недопустимый режим работы из-за некачественного материала посуды. Потеря магнитных свойств дна посуды при увеличении температуры. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Используйте посуду из подходящего материала. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
E4	Индукционный модуль не сконфигурирован или сконфигурирован неправильно. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Повторить процедуру конфигурации. Если проблема не устранена, свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
E5	Отсутствует связь между панелью управления и индукционным модулем. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
E6	Нет питания. Повреждение одного из компонентов индукционного модуля. Перегрузка в сети электропитания.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.
E7	Несовместимость версий программного обеспечения панели	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром и сообщите код ошибки.



Зоны с двойным контуром



Автоматический быстрый нагрев



установленная и ограниченная степени нагрева.

Активация функции дополнительной мощности

- Включите конфорку, нажав соответствующий сенсор, и сразу же после этого нажмите сенсор (F). Функция дополнительной мощности активируется, на индикаторе степени нагрева загорается символ "P".
- По истечении 10 минут конфорка автоматически переключается на степень нагрева 9.

Отключение дополнительной мощности

- Нажмите на сенсор конфорки, и сразу же после этого нажмите сенсор (F). Символ "P" исчезнет, и конфорка автоматически переключится на степень нагрева 9.

• Некоторые варочные зоны могут иметь второй контур: например, зона состоит из центрального диска и внешнего кольца. Можно включать как оба элемента, так и центральный диск отдельно. Это позволяет подстраивать зону нагрева под используемую посуду.

- При включении зоны с двойным контуром загорается индикатор (F1) соответствующей зоны; второй контур (внешнее кольцо) включается одновременно с первым (центральный диск).

Активация/деактивация автоматического быстрого нагрева

- Выберите работающую конфорку, у которой горит десятичная точка (B1).
- Включение/отключение второго контура производится нажатием (F).
- Индикатор (F1) загорается при включении второго контура и гаснет при его отключении.

• Данная функция доводит конфорку до максимальной мощности для быстрого достижения необходимой температуры. Через определенный промежуток времени степень нагрева возвращается на ранее установленную.

Она может быть включена для любой конфорки и любой степени нагрева, за исключением позиции 9, когда степень нагрева уже установлена на максимальную величину.

Активация автоматического быстрого нагрева

- Конфорка должна быть установлена на "0".
- Нажмите на сенсор (E), и на дисплее высветится 9.
- Нажмите сенсор (C) нужной вам конфорки, и на дисплее высветится буква "A".
- Установите требуемую степень нагрева.

На дисплее начинают попеременно отображаться символ "A" и установленная степень нагрева. Когда время быстрого нагрева истечет, конфорка переключится на изначально установленную степень нагрева, которая и будет отображаться на дисплее постоянным светом.

По истечении времени, указанного в таблице ниже, функция отключается, и буква "A" исчезает.

- Режим автоматического приготовления можно отключить в любое время, изменив степень нагрева.

Советы

- Если после активации функции быстрого нагрева кнопка регулировки степени нагрева остается в положении 0, т.е. если вы не произведете установку требуемой для приготовления степени нагрева, функция быстрого нагрева автоматически выключится.
- Если вы уберете посуду с конфорки и вернете ее на место в течение 5 секунд, функция быстрого нагрева возобновится и будет выполнена до конца.

Степень нагрева	Длительность автоматического быстрого нагрева (в минутах) для индукционного блока	Длительность автоматического быстрого нагрева (в минутах) для стеклокерамического блока
1	0,8	1
2	2,4	3
3	3,8	4,8
4	5,2	6,5
5	6,8	8,5
6	2,0	2,5
7	2,8	3,5
8	3,6	4,5
9	0,2	0,2

Если вы активировали функцию автоматического быстрого нагрева и также включили дополнительную мощность, вторая из них отменит автоматический быстрый нагрев.

Степень нагрева	Конфорка автоматически отключается через:
1	6 ч
2	6 ч
3	5 ч
4	5 ч
5	4 ч
6	1,5 ч
7	1,5 ч
8	1,5 ч
9	1,5 ч
P	5 минут в режиме «P», после этого 90 минут на уровне 9

• Максимальное непрерывное время работы каждой конфорки ограничено, время срабатывания защитного отключения приведено в таблице выше. При отключении конфорки защитным механизмом на дисплее загорается «0» или «H», если имеется остаточное тепло.
• Для полного выключения конфорки нажмите на соответствующий сенсор регулировки степени нагрева (C).

Например:
Установите степень нагрева конфорки на 6 и оставьте ее включенной. Если вы не будете изменять степень нагрева, защитный механизм отключит конфорку через полтора часа.

Защита от перегрева

• Индукционные конфорки снабжены устройством, защищающим электронные компоненты варочной панели от перегрева и, как следствие, выхода из строя. Это устройство действует на нескольких уровнях. Когда температура конфорки превышает допустимое значение, оно включает двухфазный вентилятор. Если этого недостаточно, отключается функция дополнительной мощности, и, наконец, защитное устройство либо уменьшает мощность некоторых конфорок либо совсем отключает их. Когда конфорки остынут, их снова можно включать на полную мощность.

• С помощью таймера можно установить время работы конфорки на период приготовления пищи. Кроме того, его можно использовать в качестве будильника.

Включение таймера

• Нажмите сенсор (C) нужной вам конфорки. Загорается индикатор (B1).
• С помощью сенсора (C) или (E) выберите требуемую степень нагрева от 1 до 9.
• Для включения таймера нажмите сенсор (G). На индикаторе (H) загорается «00».
• Нажимая сенсоры (G) или (E), установите необходимое время приготовления (от 01 до 99 минут). Через несколько секунд таймер начинает работать. Загорается индикатор (H1) конфорки, находящейся под управлением таймера.

Вы можете одновременно установить индивидуальное время приготовления для каждой конфорки. Для ускорения установки таймера нажмите и удерживайте сенсор (G) или (E).

Изменение установленного времени приготовления

• Вы можете в любое время изменить установленное время приготовления.
• Нажмите сенсор (C) нужной вам конфорки. Загорается индикатор (B1).
• Сенсором (G) включите таймер. Индикатор (H1) выбранной вами конфорки начинает мигать.
• Нажимая сенсоры (G) или (E), установите новое время приготовления.

Время окончания приготовления

• Нажав на сенсор (C), вы можете узнать время, оставшееся до окончания приготовления.

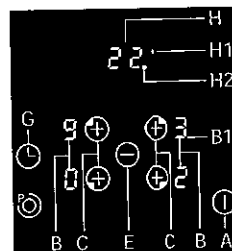
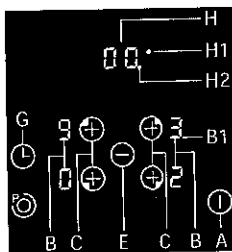
Выключение таймера

• По окончании установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор либо дождаться его автоматического выключения через 2 минуты.

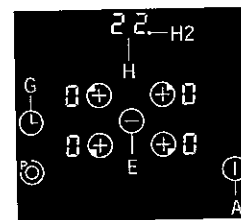
Выключение таймера до истечения установленного времени

Ограничение времени приготовления

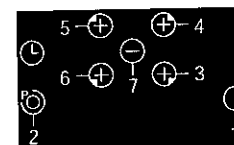
Таймер



Будильник



Конфигурация зон готовки



• Нажмите сенсор (C) нужной вам конфорки. Загорается индикатор (B1).
• Нажмите на сенсор (G).
• Нажатием на сенсор (E) установите время приготовления на «00». Функция таймера выключается, при этом конфорка продолжает работать, пока вы ее не выключите вручную.

Быстрое выключение

• Нажмите сенсор (C) нужной вам конфорки. Загорается индикатор (B1).
• Нажмите на сенсор (G).
• Для выключения конфорки нажмите одновременно сенсоры (G) и (E). На дисплее (H) отображается «00», а индикатор конфорки показывает установленную степень нагрева.

• Таймер можно использовать в качестве будильника, если он не используется в качестве таймера для хотя бы одной из конфорок.

Установка таймера

• При выключенной варочной панели:
- Нажмите на сенсор (A), чтобы включить варочную панель.
- Нажмите на сенсор (G), чтобы включить таймер.
- Нажимая сенсоры (G) или (E), установите необходимое время.

Выключение сигнала

• По окончании установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор либо дождаться его автоматического выключения через 2 минуты.
• Для выключения таймера до истечения установленного времени:
- Нажмите на сенсор (G).
- Нажатием на сенсор (E) установите время приготовления на «00». Функция будильника выключается.
• Нажмите одновременно сенсоры (G) и (E), чтобы выключить таймер.
• Когда включен будильник, таймер для конфорок установить невозможно (для включения функции таймера необходимо отключить будильник).

Подготовка к конфигурации/очистке конфигурации

• Необходимо снять всю посуду с зон готовки и иметь под рукой кастрюлю для индукционного приготовления.
• Конфигурацию/очистку конфигурации можно начинать через 2 минуты после подключения варочной панели к электрической сети. Все сенсоры и индикаторы должны быть выключены.

Переход в меню конфигурации/очистки конфигурации

• Нажмите и удерживайте сенсор (2).
• Нажмите по очереди против часовой стрелки все сенсоры выбора зоны готовки, начиная с передней правой (3-4-5-6). Каждое действие подтверждается звуковым сигналом:

Одиночный сигнал → выбор подтвержден
Двойной сигнал → выбор не подтвержден

• По завершении последнего действия все индикаторы индукционных зон должны гореть и показывать следующее:
"-" → означает сконфигурированную зону
"C" → означает не сконфигурированную зону

Процедура очистки конфигурации

• После перехода в меню конфигурации/очистки конфигурации:
- Нажмите и удерживайте сенсор «минус» (7): на индикаторах всех зон готовки загорится "E". "E" будет мигать до тех пор, пока все зоны не будут сконфигурированы.
- На индикаторах всех зон готовки загорится "C".

Процедура конфигурации

• После перехода в меню конфигурации/очистки конфигурации и завершения очистки конфигурации:
- Выберите конфигурируемую зону готовки нажатием на соответствующий сенсор.
- На индикаторе конфигурируемой зоны начнет мигать "C".
- В течение 20 секунд необходимо поставить на конфигурируемую зону посуду таким образом, чтобы зона могла определить ее правильное расположение.
Если в течение 20 секунд зона определит посуду, загорается символ "-" (зона готовки сконфигурирована правильно);