

# **Индукционная варочная панель бытовая**

**Руководство по эксплуатации**



**Модели: P EI313 B, P8 EI313 B,  
P EI305 B, P8 EI305 B**



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

## **Содержание:**

Введение.....	3
Раздел 1. Возможные опасности.....	3
Раздел 2. Описание.....	7
Раздел 3. Эксплуатация.....	9
Раздел 4. Комплектность.....	16
Раздел 5. Установка.....	17
Раздел 6. Указания по безопасности.....	19
Раздел 7. Уход за прибором.....	21

Индукционная варочная панель бытовая, тип ВЕСІ, соответствует требованиям ТУ 3468-020-53500398, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011.

## Введение

Благодарим Вас за выбор данного прибора.

Прибор рассчитан на годы эксплуатации без проблем при условии его правильной установки и технического обслуживания.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Желательно сохранять чек на вашу покупку и чек на оплату работ по установке вместе с этим руководством для дальнейшего использования. Документ включает в себя важную информацию по технике безопасности в дополнение к указаниям и рекомендациям, которые позволят вам в полной мере использовать все доступные функции.

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

Данный прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими правилами.

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

## Раздел 1. Возможные опасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте приведённую информацию, прежде чем использовать варочную панель.

### Установка

#### Опасность поражения электрическим током

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

## Эксплуатация и обслуживание

### Опасность поражения электрическим током

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

### Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.



**Однако лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.**

### Опасность горячих поверхностей

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

### Опасность порезов

- Лезвие скребка для чистки варочной панели выступает, когда убрана защитная крышка. Используйте с максимальной

осторожностью и всегда храните в безопасном виде в недоступном для детей месте.

- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

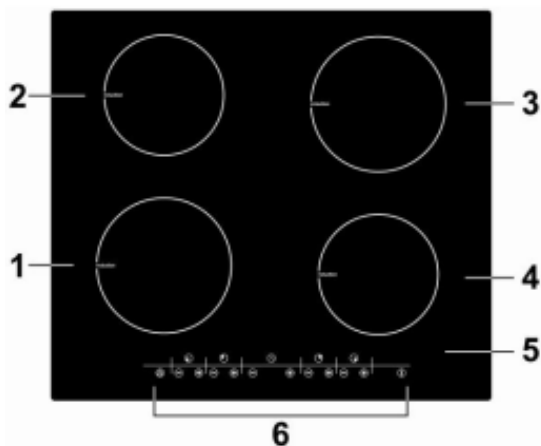
### **Важные инструкции по безопасности**

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- С детьми или лицами, имеющими ограниченные возможности, затрудняющие пользование прибором, должно находиться ответственное компетентное лицо для проведения инструктажа по применению. Инструктирующий должен убедиться в том, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если повреждён сетевой шнур, его должен заменить производитель прибора, представитель сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией во избежание возникновения опасности.

- Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские дома; кухни для постояльцев гостиниц, мотелей и прочих мест временного проживания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.  
Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым поверхностям.  
Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если отсутствует постоянный контроль за ними.
- Допускается использование данного прибора детьми возрастом от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными возможностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только если они находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность, или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с прибором опасности.
- Не допускаются игры детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ!** Неконтролируемый процесс приготовления на варочной панели пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой, необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой или тарелкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности возникновения пожара не храните вещи на поверхности варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ!** В случае появления на стеклокерамической поверхности трещины отключите прибор от сети во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не допускается использование пароочистителя.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

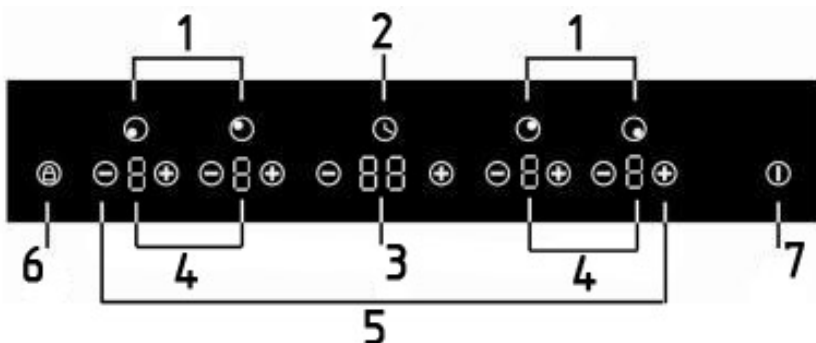
## Раздел 2. Описание

### EI313



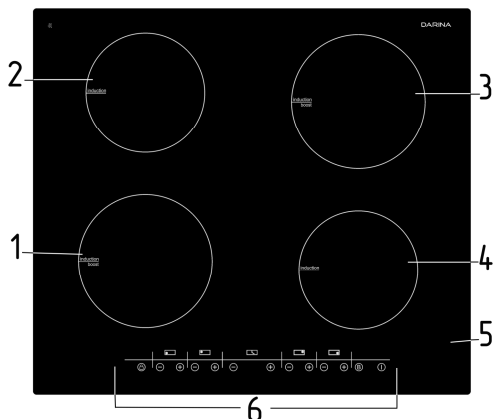
1. Варочная зона 2000 Вт
2. Варочная зона 1500 Вт
3. Варочная зона 2000 Вт
4. Варочная зона 1500 Вт
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

### Панель управления



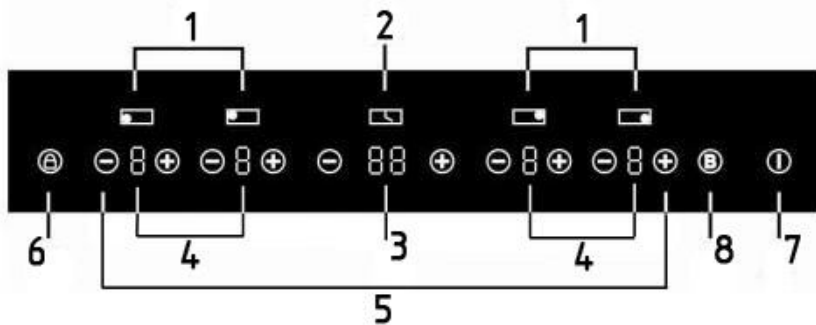
1. Символы варочных зон
2. Символ таймера
3. Дисплей таймера
4. Дисплеи мощности варочных зон
5. Кнопки регулировки мощности и настройки таймера
6. Кнопка блокировки
7. Кнопка «Вкл./Выкл.»

## EI305



1. Варочная зона 2000 Вт, «бустер» 2600 Вт
2. Варочная зона 1500 Вт
3. Варочная зона 2000 Вт, «бустер» 2600 Вт
4. Варочная зона 1500 Вт
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

### Панель управления



1. Символы варочных зон
2. Символ таймера
3. Дисплей таймера
4. Дисплеи мощности варочных зон
5. Кнопки регулировки мощности и настройки таймера
6. Кнопка блокировки
7. Кнопка «Вкл./Выкл.»
8. Кнопка включения функции «бустер» (ускоренного нагрева)



## Раздел 3. Эксплуатация

### 3.1. Выбор подходящей посуды

Индукционные варочные панели выполнены из гладкой стеклокерамики. Тепло, образующееся посредством магнитной индукционной катушки, нагревает посуду, но не варочную зону. Тепло от кухонной посуды передаётся пищевому продукту.


Для приготовления на индукционной варочной панели пригодна только посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная, рассчитанная на индукцию, нержавеющая сталь (хромистая сталь). Индукционная панель не будет работать с посудой из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия, если дно посуды не выполнено из ферромагнитного материала.

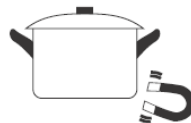
Убедитесь, что магнит притягивается к посуде - это гарантирует, что посуда пригодна для использования с индукционной варочной панелью.

Важный момент: применяйте только металлическую посуду, специально предназначенную или одобренную для использования на индукционных варочных панелях. Не допускайте контакта с варочными зонами контейнеров из меламина или пластика.

### Советы по выбору посуды



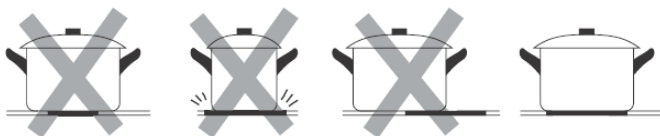
- Применяйте только посуду, имеющую дно, пригодное для использования с индукционной варочной панелью. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить пригодность посуды магнитом. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукционной панели.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую требуется проверить.
  2. Если на дисплее не мигает значок , и вода нагревается, значит посуда подходит.
- Кухонная посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит: обычная нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс и глина.



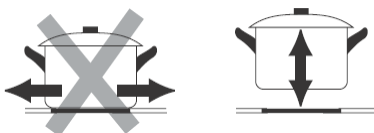
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



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

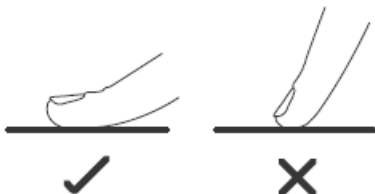


Всегда поднимайте посуду над поверхностью варочной панели, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.



### 3.2. Использование сенсорной панели управления

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



### 3.3. Использование прибора

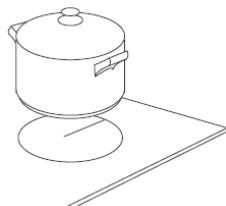
#### Для начала процесса приготовления

##### Включение

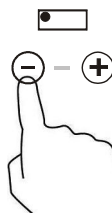
1. Для включения или выключения прибора, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл./Выкл.» на панели управления, пока не услышите звуковой сигнал. Когда прибор включится, на дисплеях мощности варочных зон появится индикация.



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



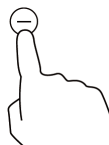
3. С помощью кнопок «-», «+» под соответствующим символом варочной зоны на панели управления установите уровень мощности. Индикатор мощности будет мигать.



- Если вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, прибор отключится автоматически. Придётся начать действие с шага 1.
- Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.
- Вы можете установить уровень мощности от 0 до 9.

##### Выключение

Выключите варочную зону, когда закончите процесс приготовления пищи: нажимая кнопку «-» установите уровень мощности варочной зоны «0».



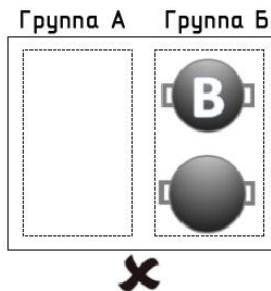
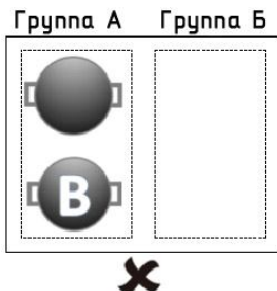
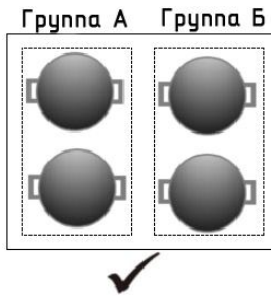
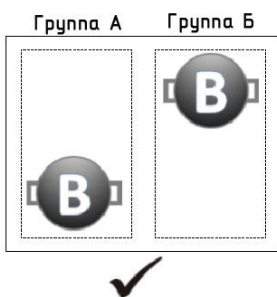
Затем отключите прибор нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» на панели управления.



### 3.4. Использование бустера

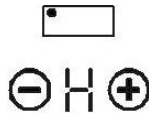
В данной варочной поверхности две зоны могут работать с функцией «бустер» (ускоренный нагрев). Если Вам надо использовать бустер, то выключите сначала другую зону в данной группе. Иначе символы  $P$  и  $9$  будут мигать на дисплее выбранной зоны, и уровень  $9$  будет автоматически установлен. Когда Вы не используете функцию «бустер», все четыре варочных зоны можно включать одновременно. Вы можете использовать функцию «бустер» для разгона мощности соответствующей варочной зоны в течение 5 минут максимум.

- Для начала работы нажмите кнопку «-» или «+» под соответствующим символом варочной зоны (только для зон с бустером) и затем нажмите кнопку «бустер»  $B$ .
- Зона нагрева будет работать в течение 5 минут.
- Вы можете выбрать функцию «бустер», когда Вы уже включили варочную зону на нижнем уровне нагрева. Функция «бустер» будет работать на максимальном нагреве в течение 5 минут и затем вернётся на уровень предварительной установки.
- Если Вы не выберете варочную зону в течение минуты, то прибор автоматически выключится. Вам будет необходимо вновь перейти к шагу 1 пункта 3.3.
- Вы можете менять варочную зону в любое время в процессе приготовления.



## Будьте осторожны с горячими поверхностями


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




### 3.5. Блокировка панели управления

- Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).
- Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание.

#### Чтобы заблокировать панель управления

нажмите кнопку блокировки  на панели управления. На дисплее таймера отобразится «Lo».

#### Чтобы разблокировать панель управления

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



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

### 3.6. Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

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

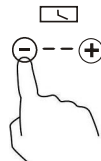
## Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон.

1. Убедитесь, что прибор включен.

Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку «-» или «+» под символом таймера на панели управления, на дисплее таймера отобразится «--».

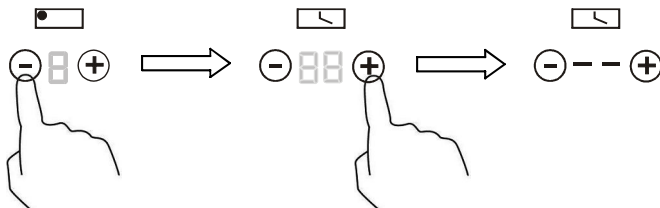


3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+». Индикатор таймера начнёт мигать, на дисплее таймера будет отображаться установленное время.

Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

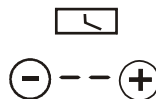
4. Для отмены таймера нажмите на кнопку «-» или «+» под любым символом варочной зоны, а затем нажмите кнопку «-» или «+» под символом таймера. На дисплее таймера отобразится «--».



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

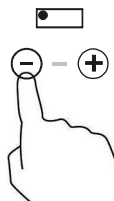


6. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет работать в течение 30 секунд, а на дисплее таймера отобразится «--».



## Установка времени работы одной варочной зоны

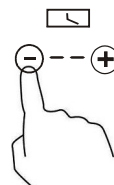
1. Нажмите на кнопку «-» или «+» под указателем варочной зоны, для которой хотите установить данную функцию.



2. Нажмите кнопку «-» или «+» под символом таймера, на дисплее таймера отобразится «30».



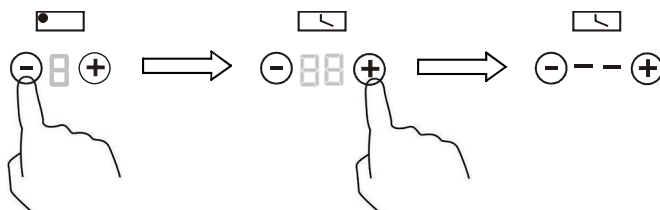
3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+» под символом таймера на панели управления.



Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

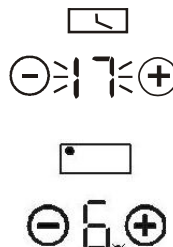
При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

4. Для отмены таймера нажмите на кнопку «-» или «+» под соответствующим символом варочной зоны, а затем нажмите кнопку «-» или «+» под символом таймера. На дисплее таймера отобразится «--».



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

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



## Защита от перегрева

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

## Внимание: остаточное тепло

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, варочные зоны сохраняют остаточное тепло после выключения. Предупреждением об этом является буква «Н» на дисплее мощности; будьте осторожны.

## Автоотключение

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

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

## Раздел 4. Комплектность

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

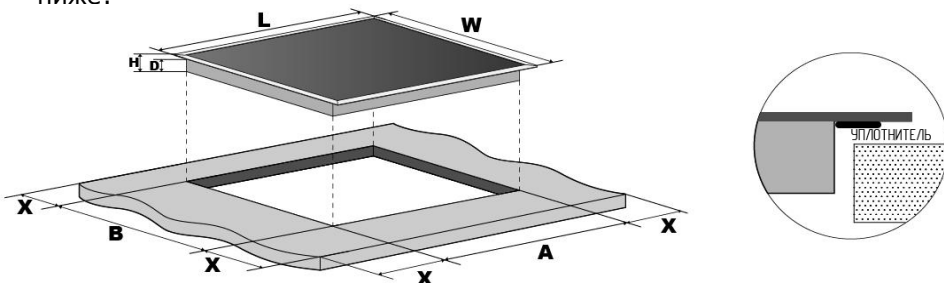


## Раздел 5. Установка

### 5.1. Выбор оборудования для установки

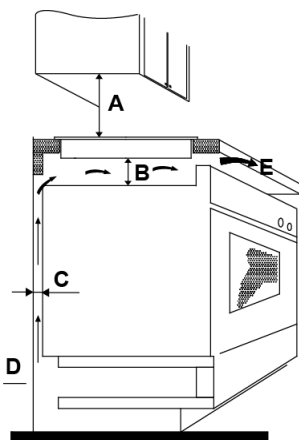
Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется вокруг отверстия оставлять зазор не менее 50 мм до ближайших стен, предметов мебели и т. п. (см. размер X на рис. ниже). Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели. См. рисунки ниже:



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
P EI313 B, P8 EI313 B	590	520	62	58	560	490	50 min
P EI305 B, P8 EI305 B							

### 5.2. Обеспечение зазоров при установке



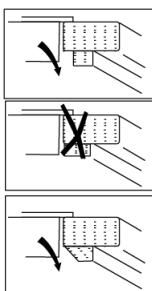
A = 760 мм

B = 50 мм min

C = 20 мм min

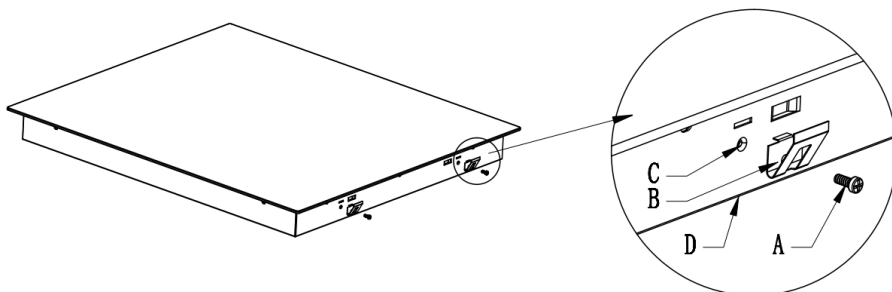
D - Зазор для входа воздуха

E = 5 мм - Зазор для выхода воздуха

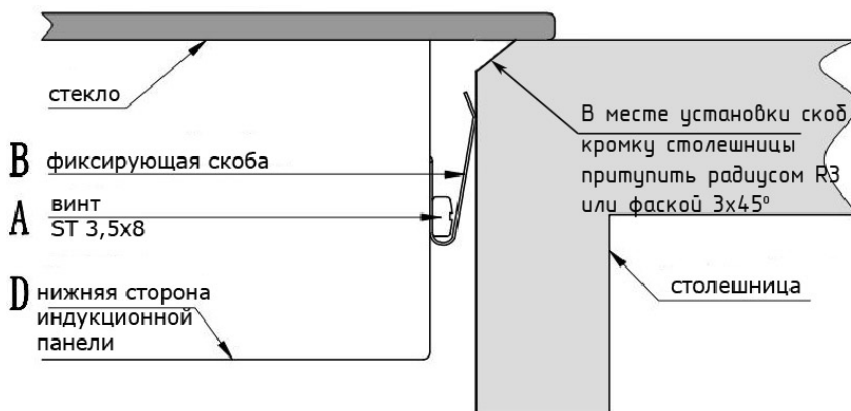


### 5.3. Установка скоб

Закрепите скобы, как показано ниже:



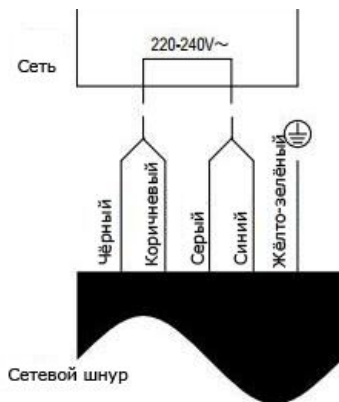
A) Винт; B) Скоба; C) Отверстие под винт; D) Основание индукционной панели



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

## 5.4. Подключение варочной панели к электрической сети

Для соблюдения требований по безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если розетка после установки прибора легко доступна. **Прибор должен быть смонтирован квалифицированным электриком.**



## Раздел 6. Указания по безопасности

- Пожалуйста, внимательно прочитайте данный буклет перед установкой и включением прибора. Изготовитель не несёт ответственности за неправильную установку и использование.
- Гарантия на данный прибор даётся только при его бытовом использовании. Допускается использование данного прибора детьми возрастом от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными возможностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только если они находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность, или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с прибором опасности. Не допускаются игры детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Этот прибор предназначен только для приготовления или подогрева пищевых продуктов и жидкостей. Не использовать для любых других целей.
- Важный момент: применяйте только металлическую посуду, специально предназначенную или одобренную для использования на индукционных варочных панелях. Не допускайте контакта с варочными зонами контейнеров из меламина или пластика.

- Если используется сетевой адаптер, это должно выполняться в соответствии с инструкциями производителя. Убедитесь, что электрическая цепь не перегружена, поскольку это может привести к перегреву.
- Не перекручивайте и не перегибайте сетевой шнур, не допускайте его контакта с горячими поверхностями. После установки убедитесь, что сетевой шнур не прижат прибором.
- Держите поверхность прибора в чистоте. В противном случае это может привести к неисправности прибора.
- Поверхность прибора сильно нагревается во время использования и некоторое время остаётся горячей после того, как он был выключен. Не прикасайтесь и не очищайте зону нагрева, пока она полностью не остынет.
- Если сетевой кабель повреждён, его замену должен производить специалист сервисной службы или соответствующий квалифицированный специалист, чтобы избежать несчастных случаев.

### **Важная информация для пациентов с электрокардиостимуляторами!**



**ВБЛИЗИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ВОЗНИКАЮТ МАГНИТНЫЕ ПОЛЯ. Ваш электрокардиостимулятор должен быть разработан по соответствующим правилам, чтобы исключить возникновение помех между ним и катушками индуктивности. Обратитесь к производителю электрокардиостимулятора или к вашему врачу, чтобы определить, соответствует ли электрокардиостимулятор действующим нормам, или существуют ли какие-либо несовместимости.**

## **Раздел 7. Уход за прибором**

**Перед началом работ по техническому обслуживанию или выполнением очистки отключите прибор от сети электропитания и убедитесь, что он полностью остыл.**

### **7.1. Очистка поверхности варочной панели**

Рекомендуется очищать поверхность варочной панели от пролитых продуктов сразу же после завершения использования. Перед очисткой всегда необходимо убедиться, что поверхность остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. В случае высыхания на поверхности пролитых продуктов может потребоваться специальное средство для очистки стеклокерамики, доступное для приобретения в магазинах.

Не используйте прочие абразивные чистящие средства и/или проволочную мочалку и т. п., так как они могут поцарапать поверхность варочной панели.

### **7.2. Советы по устранению неполадок**

Не подаётся электропитание на прибор:

- Проверьте, не отключено ли электричество в сети.
- Проверьте исправность электрической розетки.
- Возможно, истекло заданное время.

После завершения процесса приготовления на дисплее отображается «Н». Это указывает на то, что поверхность горячая. Индикация «Н» будет отображаться до тех пор, пока соответствующая варочная зона полностью не остынет.

### **7.3. Описание некоторых неполадок**

Варочная панель издаёт незначительный шум и гудение при работе.

- Это нормальное явление – звук издаёт вентилятор охлаждения.

После выключения прибор издаёт звук, как будто всё ещё работает:

- Звук издаёт вентилятор охлаждения. Вентилятор будет работать до тех пор, пока прибор полностью не остынет.
- Это признак высокой температуры. Позвольте варочной панели остыть, только после этого можете снова использовать прибор.

Варочная панель издаёт пощёлкивания при работе:

- Это нормальное явление – звук издают при работе индукционные катушки.

В случае возникновения неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитный режим, и на дисплее отображаются соответствующие коды ошибок (см. таблицу ниже).

<b>Неполадка</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Рекомендации</b>
F3/F4	Отказ датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
F9/FA	Отказ датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте исправность источника питания. Включите питание после того, как убедитесь, что источник питания исправен.
E3	Перегрев датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
E5	Перегрев датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, перезапустите после того, как плита остынет

При всех прочих кодах ошибок следует выключить прибор и обратиться в сервисный центр.

**Стиль панелей:**

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

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

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

Ред. 3 / 08.17



**УТИЛИЗАЦИЯ:**        **Не  
выбрасывайте данный  
прибор с бытовым  
мусором. Для данного  
прибора необходима  
сортировка для  
правильной вторичной  
переработки.**

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду.

Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приёма вторичного сырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.

Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приёма вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.