HIC 64404 T

# Built-in hob
User Manual

# Встраиваемая Стеклокерамическая Поверхность
Руководство пользователя

**Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!**

Уважаемый покупатель!
Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.
Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

**Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.**

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия.
  Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям.
  Различия между моделями четко указаны в руководстве.

**Пояснения к символам**

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

Важная информация или полезные советы по использованию.

Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

Предупреждение об опасности пожара.

Предупреждение о горячих поверхностях.

CE

# Содержание


**1 Общие сведения..... 4**
Обзор ..... 4
Технические характеристики ..... 4

**2 Правила техники безопасности..... 6**
Общие правила техники безопасности ..... 6
Использование по назначению..... 7
Безопасность детей ..... 7
Правила техники безопасности при работе с электроприборами..... 7

**3 Установка ..... 8**
До начала установки..... 8
Установка и подключение ..... 9
Утилизация ..... 11
Утилизация упаковочных материалов..... 11
Для будущей транспортировки ..... 12
Утилизация старого изделия..... 12

**4 Подготовка к эксплуатации13**
Рекомендации по экономии электроэнергии ..... 13
Подготовка к эксплуатации..... 13
Очистка прибора перед началом эксплуатации..... 13

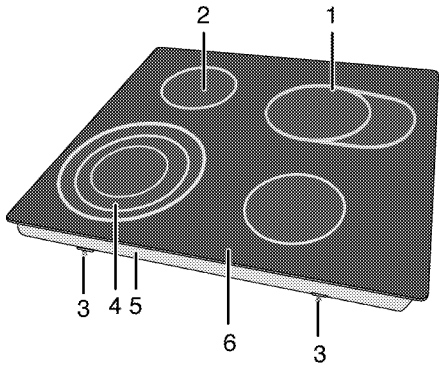
**5 Правила экплуатации варочной панели..... 14**
Общие сведения о приготовлении пищи..... 14
Эксплуатация варочных панелей .... 15
Панель управления..... 16

**6 Уход и техническое обслуживание..... 25**
Общие сведения..... 25
Чистка варочной панели..... 25

**7 Поиск и устранение неисправностей..... 27**

# 1 Общие сведения

## Обзор




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Расширенная зона нагрева | 4 | Трехконтурная зона нагрева |
| 2 | Одноконтурная зона нагрева | 5 | Основная крышка |
| 3 | Монтажный зажим | 6 | Крышка конфорки |

## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Напряжение/частота | 220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц |
| Общая потребляемая мощность | 7000 Вт |
| Предохранитель | мин. 16 А x 3 / 32 А |
| Тип кабеля/сечение | H05RR-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 мм$^2$ |
| Длина кабеля | макс. 2 м |
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 55 мм/580 мм/510 мм |
| Установочные размеры (ширина/глубина) | 560 мм/490 мм |
| **Конфорки** | |
| Передняя левая | **Трехконтурная зона нагрева** |
| Размеры | 210/175/120 мм |
| Мощность | 2300/1600/800 Вт |
| Задняя левая | **Одноконтурная зона нагрева** |
| Размеры | 140 мм |
| Мощность | 1200 Вт |
| Задняя правая | **Расширенная зона нагрева** |
| Размеры | 140/250 мм |
| Мощность | 2000/1100 Вт |
| Передняя правая | **Одноконтурная зона нагрева** |
| Размеры | 160 мм |
| Мощность | 1500 Вт |
| **Класс защиты -1** | |

При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

# 2 Правила техники безопасности

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. В случае невыполнения этих инструкций, гарантия аннулируется.

## Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия.
  Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля питания или штепсельной вилки. Обратитесь в фирменный сервисный центр.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей, стр. 27*
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей, посуда может подпрыгивать.

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

## Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях. "ВНИМАНИЕ! Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения." Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

## Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остыло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.
- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

## Правила техники безопасности при работе с электроприборами

Одной из основных причин возникновения бытовых пожаров являются неисправные электрические приборы.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя характеристикам прибора.

# 3 Установка

Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ.

Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

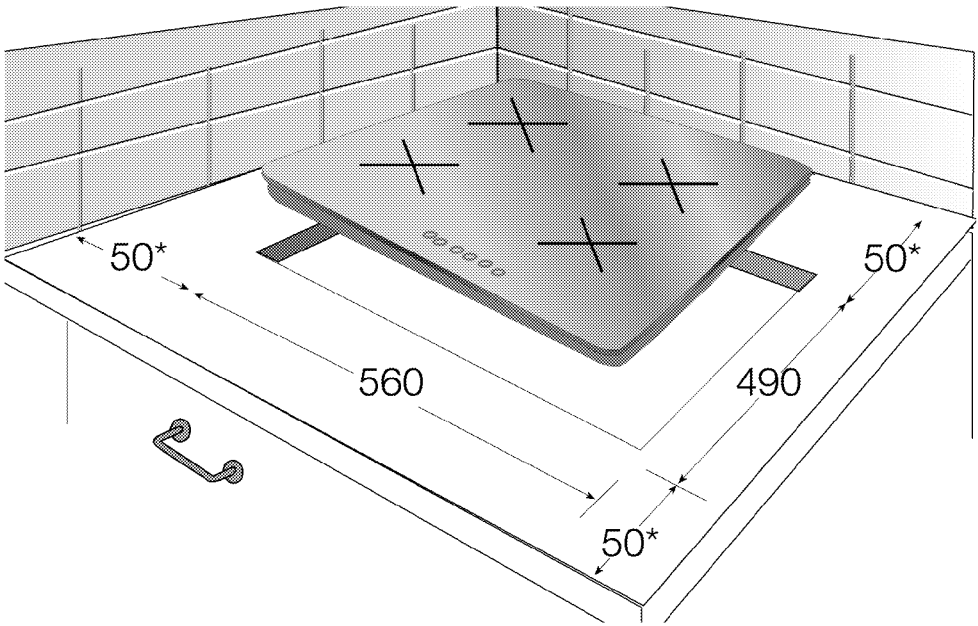
Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.
При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

## До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.




* мин.

## Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

**Подключение к электросети**

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

⚠ Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

⚠ Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.
В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

⚠ Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!

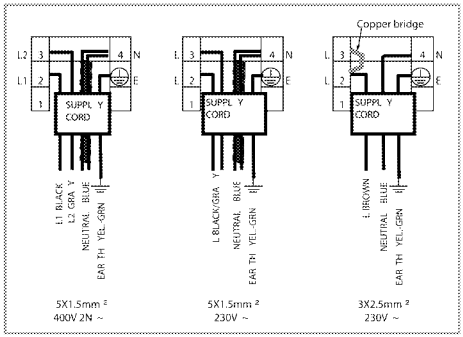
**Подключение кабеля питания**

1. **Если кабель питания не входит в комплект поставки,** необходимо выбрать кабель питания по таблице (*Технические характеристики, стр. 4*) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

ⓘ В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.

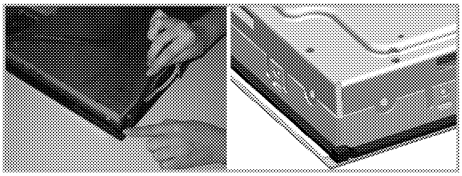



5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.

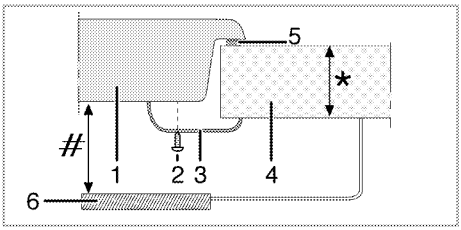
По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

**Инструкция по монтажу**

1. При установке варочной панели закрепите уплотнительную прокладку, которая входит в комплект, по периметру нижней части корпуса, как показано на рисунке.

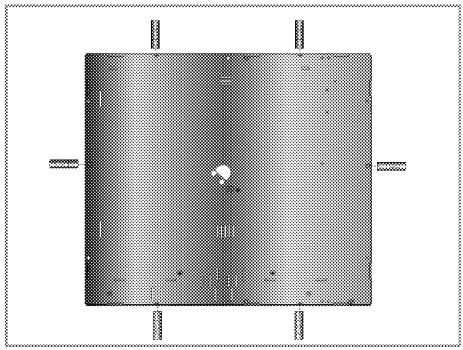


2. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
3. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.




* мин. 20 мм - макс. 40 мм
\# мин. 50 мм
1 Варочная панель
2 Винт
3 Монтажный зажим
4 Столешница
5 Уплотнительная прокладка
6 Разделительная панель

**Вид сзади (отверстия для подсоединения)**



Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

**Окончательная проверка**

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

## Утилизация

### Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте
Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.

Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.
Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.
Электронные изделия, не подвергнутые процессу раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.
Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.
Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

# 4 Подготовка к эксплуатации

## Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
  Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

## Подготовка к эксплуатации

### Очистка прибора перед началом эксплуатации

Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

# 5 Правила эксплуатации варочной панели

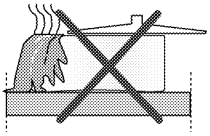
## Общие сведения о приготовлении пищи

⚠ Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел.
**Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

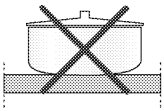
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.
  Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.
  Не кладите на конфорки крышки кастрюль.
  Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

**Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей**

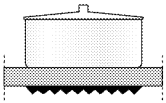
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



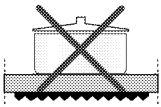
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

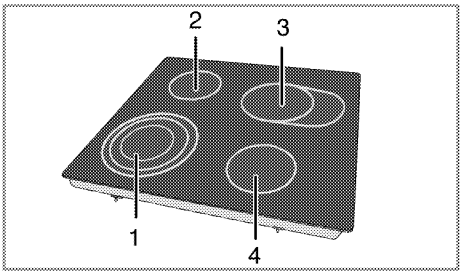


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия будут расходоваться впустую.

## Эксплуатация варочных панелей




1 Трехконтурная зона нагрева 21-23/17-19/12-14 см

2 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см

3 Расширенная зона нагрева 14-16/25-27 см

4 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

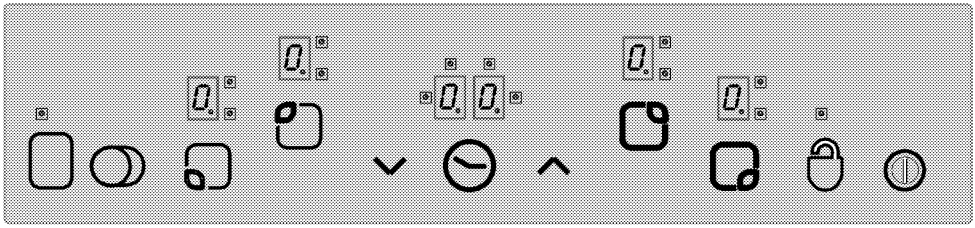
⚠ Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.
Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.
При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Стеклокерамическая варочная панель оснащена индикатором питания и индикатором остаточного тепла.

Индикатор остаточного тепла указывает, какая зона нагрева включена. После выключения зоны нагрева индикатор остается включенным. Индикатор остаточного тепла погаснет, когда температура зоны нагрева снизится до уровня, при котором ее можно касаться рукой. Мигание индикатора остаточного тепла не является неисправностью.

ⓘ Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не смотрите на яркий свет.

## Панель управления



### Технические характеристики

Главный выключатель

Блокировка кнопок

Регулировка температуры/Увеличение времени таймера

Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера

** Включение двух или трех контуров нагрева

* Включение/отключение таймера

** Включение/отключение конфорки

Кнопки выбора конфорок

Цифровой индикатор конфорки (уровни температуры от 0 до 9)

Светодиодные индикаторы включения второго и третьего контуров нагрева (рядом с цифровым индикатором конфорки)

* Цифровые индикаторы таймера (рядом расположены 4 светодиодных индикатора – для каждой из четырех конфорок)

Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. В моделях с таймером каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

(*) В моделях с таймером

** В моделях, где есть эти функции

В моделях с часами

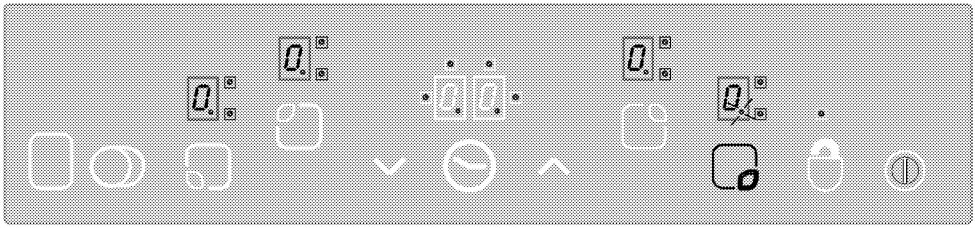
Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид прибора и его функции могут отличаться от описанных.

### Включение варочной панели

Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "⏻" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки. Во время

нажатия главного выключателя "⏻" другие элементы управления использовать нельзя.
На цифровых индикаторах всех конфорок будет отображаться мигающий символ "0" и десятичная точка.
**Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.**
Если нажимать главный выключатель "⏻" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

**Выбор конфорок**

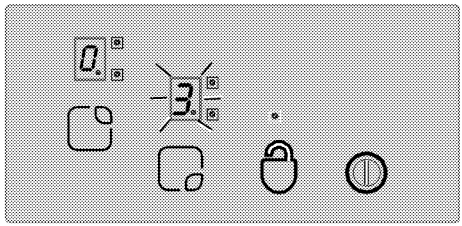


1. Включите варочную панель.
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора. После выбора конфорки варочной панели "0" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

**Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.**

3. Установите нужный уровень температуры в диапазоне от **"1"** до **"9"**, повышая его с помощью кнопки "∧" или понижая с помощью кнопки "∨".

Кнопки "∧" и "∨" имеют функцию повтора ввода. Это означает, что при длительном нажатии кнопки уровень температуры будет постоянно повышаться или понижаться с интервалом 0,4 секунды.
Если начать настройку с нажатия кнопки "∧" на индикаторе конфорки появится цифра **"1"**. Если же начать настройку с нажатия кнопки "∨", на индикаторе появится заданный уровень температуры (например, будут попеременно отображаться символ **"A"** и цифра **"9"** с интервалом 0,5 секунды). Это означает, что включена функция ускоренного нагрева.



**Ускоренный нагрев**
Эта функция облегчает приготовление пищи. При включении режима ускоренного нагрева конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности (см. таблицу 1). Период ускоренного нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Это отображается чередованием мигающего символа **"A"** и мигающего значения заданной температуры (например, полсекунды отображается символ **"A"** и полсекунды – цифра **"9"**).По окончании периода ускоренного нагрева мощность конфорки

снизится, а значение температуры будет светиться постоянно.
Функция ускоренного нагрева предусмотрена во всех конфорках.

**Включение режима ускоренного нагрева**

1. Включите варочную панель.
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите уровень температуры **"9"** с помощью кнопки "∨". После установки температуры на цифровом индикаторе начнут попеременно отображаться цифра **"9"** и символ **"A"**. Это означает, что задан уровень температуры **"9"** и включена функция ускоренного нагрева.
4. Затем в течение 10 секунд с помощью кнопки "∨" нужно выбрать уровень температуры, который будет использоваться для приготовления пищи по окончании периода ускоренного нагрева. Для установки уровня температуры конфорки (от **"1"** до **"9"**) используйте кнопки "∧" и "∨". Предположим, что задан уровень 6.
5. Во время действия режима ускоренного нагрева на индикаторе будут попеременно отображаться символ **"A"** и цифра **"6"**, а по окончании периода ускоренного нагрева на индикаторе будет постоянно светиться цифра **"6"**.

**Выключение режима ускоренного нагрева**

- Чтобы выключить режим ускоренного нагрева раньше времени, установите с помощью кнопки "∨" уровень нагрева **"0"**.
- Если для продолжения приготовления пищи после завершения периода ускоренного нагрева не установлен более низкий уровень температуры, а выбран уровень **"9"**, то через 10 секунд мигание прекратится. Это означает, что режим ускоренного нагрева выключен.

**Выключение варочной панели**

Если нажимать главный выключатель "⏻" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Символ "H" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки указывает на наличие остаточного тепла, которое можно использовать после выключения варочной панели.

**Выключение отдельных конфорок**

Есть три способа выключения конфорок.

1. одновременное касание кнопок "∧" и "∨";
2. снижение уровня температуры до **"0"** с помощью кнопки "∨";
3. выключение конфорки по таймеру (при наличии).

**1. Одновременное касание кнопок "∧" и "∨".**

Выбрать нужную конфорку с помощью кнопки выбора конфорок (например, "2"). При этом на цифровом индикаторе выбранной конфорки "0." появится десятичная точка. Затем одновременно коснуться кнопок "∧" и "∨". Конфорка выключится.

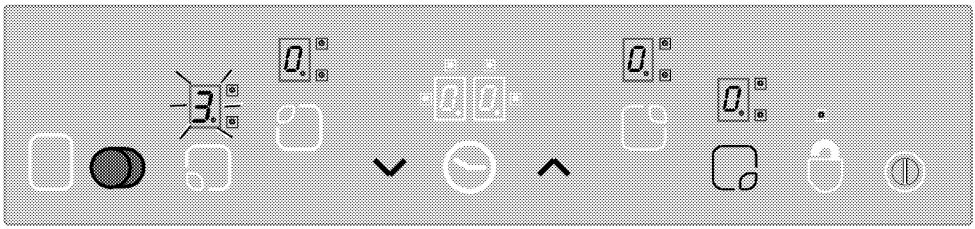
**2. Снижение уровня температуры конфорки до "0" с помощью кнопки "∨".**

Отдельную конфорку можно выключить, снизив уровень температуры до **"0"**.

**3. Выключение конфорки по таймеру (при наличии)**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры **"0"** и **"00"**. Индикатор включения двух или трех контуров нагрева и светодиодные индикаторы конфорок рядом с цифровым индикатором таймера погаснут.
Кроме того, по истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

**Включение конфррк с двумя или тремя контурами нагрева****
**Включение двухконтурной конфорки**
Выберите нужную конфорку с двумя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.
Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "◯".
Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет непрерывно мигать. "◯"
При каждом прикосновении к кнопке режим работы двухконтурной конфорки изменяется: второй контур включается или отключается.
Дополнительный контур нагрева можно включить только в том случае, если для основного контура установлен уровень температуры от **"1"** до **"9"**.

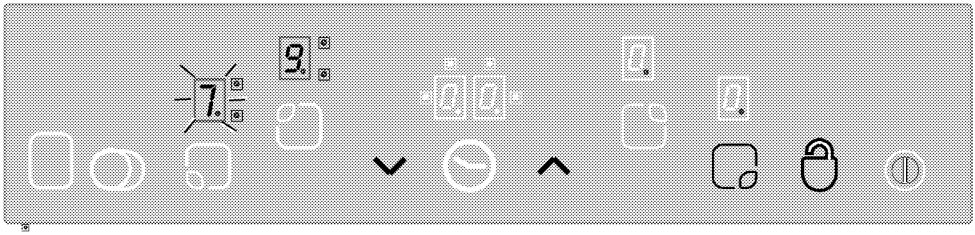
**Включение трехконтурной конфорки**
Выберите нужную конфорку с тремя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка. Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "◯".
Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет светиться постоянно.
При повторном прикосновении к кнопке "◯" включится третий контур нагрева и начнет мигать светодиодный индикатор "8." третьего контура.
**При следующем прикосновении к кнопке "◯" третий контур конфорки отключится. Каждый раз при выполнении этого действия режим работы двух- или трехконтурных конфорок изменяется.**



Включение второго и третьего контура выбранной конфорки с помощью кнопки "◯".

**Блокировка кнопок** (в моделях с часами)**
Если прикасаться к кнопке "🔒" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выпол-

нение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого начинает мигать светодиодный индикатор "" и кнопки всех конфорок блокируются.
Блокирование кнопок управления конфорками возможно только в рабочем режиме. Если конфорки заблокированы: действует только главный выключатель"". Пока кнопки заблокированы, светодиодный индикатор"" будет мигать. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно отключить блокировку кнопок.



**"" В рабочем режиме блокировка и отмена блокировки кнопок сенсорной панели управления выполняется с помощью кнопки .**
Чтобы снять блокировку кнопок управления конфорками, прикоснитесь к кнопке "" на 2 секунды. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом.
После этого светодиодный индикатор "" погаснет. Это означает, что сенсорная панель управления разблокирована и ею можно пользоваться, как обычно.

**Блокировка от детей**
Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Для блокировки доступа детей к сенсорной панели предусмотрена специальная усложненная процедура. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

**Включение блокировки сенсорной панели**

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "".
2. Одновременно коснитесь кнопок "" и "" и не отпускайте не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "".

» Функция блокировки от детей включена и "" отображается на всех цифровых индикаторах конфорок.

**Отключение блокировки от детей**
Снятие блокировки выполняется тем же способом, что и включение.

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "" и "" и не отпускайте их не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "".

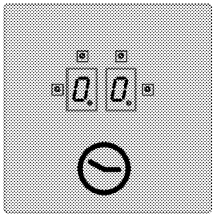
» Пока включена блокировка от детей, на цифровых индикаторах всех конфорок отображается символ "". Символ "" исчезнет, когда блокировка будет успешно отключена.

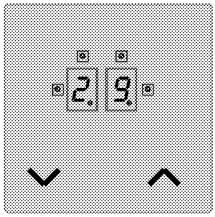
**Таймер ***

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.
Таймер обеспечивает такие возможности: с помощью сенсорной панели управления можно одновременно устанавливать таймеры для каждой из четырех конфорок, а также один сигнальный таймер. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.

**Сигнальный таймер**
**Сигнальный таймер действует независимо от конфорок, поэтому не имеет значения, выбрана ли какая-либо конфорка или нет.**

1. Чтобы включить сигнальный таймер, коснитесь кнопки "". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры **"00"** и "", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что сигнальный таймер включен.
2. Затем задайте нужное время с помощью кнопок "" и "".
3. После установки времени таймер начнет обратный отсчет.





» По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

**Таймер конфорки**
**Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.**

1. Сначала включите варочную панель и нужную конфорку (для конфорки должен быть установлен уровень температуры от **1** до **9**).
2. Включите таймер конфорки, так же как и сигнальный таймер, – кнопкой "". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры **"00"** и "", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что таймер конфорки готов к работе.
3. Чтобы включить таймер конфорки, нужно снова нажать кнопку "". После этого можно задать время таймера.
4. Задайте нужное время с помощью кнопок "" и "".

**Включение таймеров конфорок**

1. После включения таймера первой конфорки еще раз коснитесь кнопки "". Символ на сенсорной кнопке повернется по часовой стрелке и укажет на следующую включенную конфорку, для которой можно установить таймер. Светодиодный индикатор "" указанной конфорки начнет мигать.
2. Задайте нужное время с помощью кнопок "" и "".
3. Светодиодный индикатор работающего таймера конфорки "", который был установлен первым, будет непрерывно мигать.

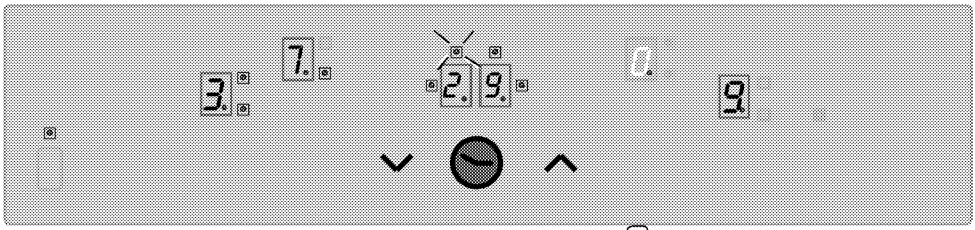
- Можно установить таймеры и для других включенных конфорок – для этого нужно снова коснуться кнопки "⊖".
- Через 10 секунд на цифровом индикаторе таймера появится отсчет времени для конфорки, которую нужно выключить раньше всех.
- Светодиодные индикаторы "▫▫" рядом с цифровым индикатором таймера, которые светятся постоянно, указывают работающие таймеры.
- Изменяя положение кнопки "⊖", можно увидеть показания таймеров конфорок и сигнального таймера. Светодиодный индикатор "▣" соответствующего таймера при этом начнет мигать. Если ни один из светодиодных индикаторов не мигает, значит, на цифровом индикаторе таймера отображается отсчет для сигнального таймера.

**Отключение таймеров**

Сначала необходимо отобразить показания таймера, изменяя положение кнопки "⊖", пока на цифровом индикаторе не появятся показания нужного таймера. После этого можно отменить отсчет одним из двух способов:

- постепенно уменьшая время до значения **"00"** с помощью кнопки "∨"; ;
- одновременно прикоснуться на полсекунды к кнопкам "∧" и "∨", после чего на цифровом индикаторе таймера появится значение **"00"**.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.




На цифровом индикаторе таймера отображается обратный отсчет времени для таймера 3-й конфорки (светодиодный индикатор мигает) (светятся индикаторы таймеров для конфорок 1 и 4, однако их показания не отображаются на цифровом индикаторе).

**Функция подогрева (при наличии)**

На конфорках с функцией подогрева можно сохранять блюда теплыми. Для этого в них предусмотрен дополнительный уровень температуры между уровнями 0 и 1. Прикоснитесь к кнопке "▢", чтобы включить функцию подогрева.

При этом начнет мигать светодиодный индикатор "▢". Чтобы выключить конфорку, снова коснитесь кнопки "▢".

**Ограничение времени работы**

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок непреднамеренно остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся см. Таблицу 1). Пре-

дельное время работы конфорки зависит от выбранной настройки температуры. Если для конфорки был установлен таймер, на 10 секунд на индикаторе таймера появятся цифры **"00"** (а еще через 10 секунд включится индикатор остаточного тепла).

После этого таймер выключится. После такого автоматического отключения конфорку можно включить снова. При этом предельное время работы будет установлено в зависимости от выбранного уровня температуры.

**Таблица 1:** Параметры регулирования температуры; продолжительность цикла 47,0 секунд

| Уровень температуры | Цикл выключения (секунды) | Цикл включения (секунды) | Предельное время работы (часы) | Период ускоренного нагрева (секунды) |
|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| U | 45,9 | 1,1 | 6 | - |
| 1 | 45,6 | 1,4 | 6 | 60 |
| 2 | 43,6 | 3,4 | 6 | 180 |
| 3 | 41,3 | 5,7 | 5 | 288 |
| 4 | 38,4 | 8,6 | 5 | 390 |
| 5 | 35,9 | 11,1 | 4 | 510 |
| 6 | 33,1 | 13,9 | 1,5 | 150 |
| 7 | 26,2 | 20,8 | 1,5 | 210 |
| 8 | 19,2 | 27,8 | 1,5 | 270 |
| 9 | 0 | 47,0 | 1,5 | - |

**Индикация остаточного тепла**

Если определенная датчиком или указанная на цифровом индикаторе температура конфорки превышает 60 °C, на цифровом индикаторе отображается символ "H". Когда температура опустится ниже 60 °C, на цифровом индикаторе появится цифра **"0"**.

При восстановлении электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, температура которых до отключения превышала 60 °C, будет отображаться мигающий символ остаточного тепла. Эти символы будут мигать до окончания периода остывания или до включения конфорки.

**Калибровка датчика и индикация ошибок**

При включения электропитания система управления варочной панелью выполняет калибровку датчика с учетом состояния датчика и стеклокерамической поверхности, а также условий окружающей среды. Во время калибровки нельзя накрывать стеклянную поверхность в месте размещения датчика. Кроме того, нельзя допускать освещения панели управления ярким солнечным светом, галогеновыми лампами и другими сильными источниками света.

**Таблица 2.**Индикация ошибок и их причины

| Причина ошибки | Индикация |
|---|---|
| Слишком яркое внешнее освещение | F1 |
| Лампа дневного света | F2 |
| Датчик накрыт светоотражающим материалом | F3 |
| Значительные колебания яркости внешнего освещения | F4 |

**Практические примеры**
**Калибровка выполняется нормально при таких условиях освещения:**
варочная панель освещается лампой без отражателя (100 Вт матовая), расположенной на высоте 70 см от поверхности панели. Если калибровка прошла успешно, варочная панель будет нормально функционировать даже при очень ярком освещении, например, галогеновой лампой направленного света с рефлектором мощностью 50 Вт.
В случае ошибки калибровка будет повторяться до тех пор, пока внешние условия не изменятся, и можно будет выполнить калибровку. Система управления варочной панелью может функционировать только после калибровки всех датчиков.

Во время калибровки на поверхности варочной панели не должно быть никаких предметов или материалов. Кроме того, внешнее освещение должно быть не слишком ярким. Если во время выполнении калибровки при первом включении электропитания возникают ошибки F1, F2 или F4, необходимо выключить все источники света или закрыть окно шторой. После выполнения калибровки яркое освещение уже не будет влиять на работу системы управления.
Во время эксплуатации система управления автоматически выполняет подстройку и повторную калибровку в соответствии с изменениями внешних условий.

Сенсорная панель управления оснащена датчиком защиты от перегрева. При срабатывании этого датчика соответствующая конфорка отключается. Подробную информацию о сообщениях об ошибках см. в таблице.
При длительном нажатии на какую-либо кнопку (более 10 секунд) система управления полностью отключается и выдается звуковой сигнал.

# 6 Уход и техническое обслуживание

## Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.

⚠ Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.
Это может привести к поражению электрическим током.

⚠ Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

ⓘ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ⓘ Не используйте для чистки пароочистители.

## Чистка варочной панели

**Стеклокерамические поверхности**

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы не ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.
Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.
Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.
Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.

Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.
Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

# 7 Поиск и устранение неисправностей

**При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.**

При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. Это не является неисправностью.

**Прибор шкаф не работает.**

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*

Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)
Произведено в Турции
Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»
Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, ”10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Part no: 185.9256.12
Rev: AA/ 05.10.2011