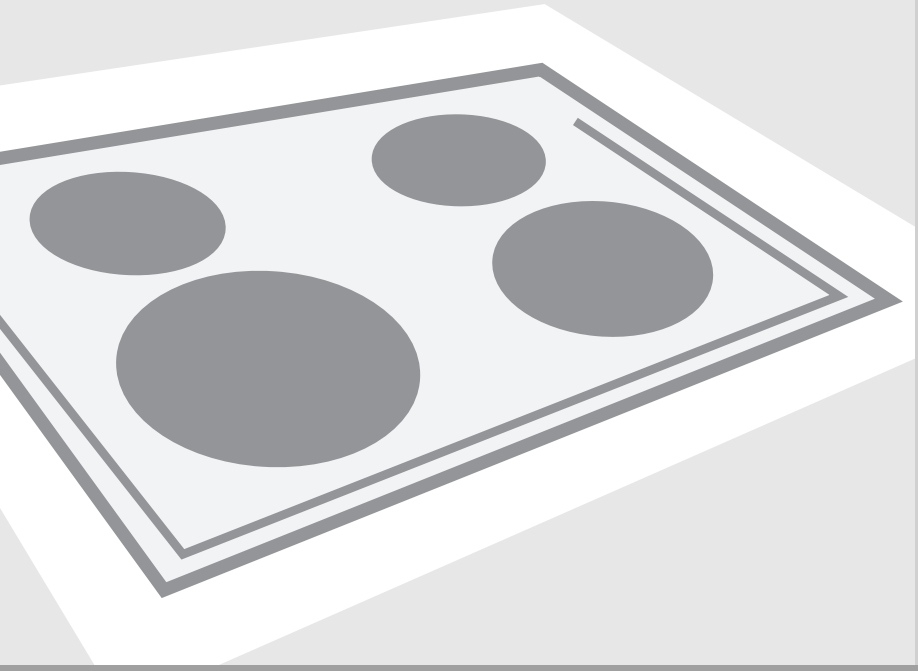
RU

Инструкция по эксплуатации, монтажу и подключению



Встраиваемая стеклокерамическая индукционная варочная панель

Встраиваемая стеклокерамическая индукционная варочная панель

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий.
Желаем, чтобы пользование варочной панелью доставило вам удовольствие.

Предназначение

Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой варочной панелью. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.
Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте вместе с ним передать также эти документы.

Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.
В ней описывается варочная панель и управление ей.
Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение варочной панели к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте www.gorenje.ru.

Меры безопасности 3
Описание прибора 6
Конфорки 7
Управление варочной панелью 10
Предупреждения и индикация ошибок 18
Очистка и уход 19
Монтаж варочной панели 21
Подключение варочной панели к электросети .. 25
Технические данные 27

Меры безопасности

Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте варочную панель и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

Указания по безопасности

Установка и подключение

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания!

Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр., картофель фри) готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

Конфорки

- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую

теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки и под.), так как они могут нагреться, если прибор случайно включен. Опасность ожога!

Повреждения
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Безопасность людей

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей варочной панели. Опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

⚠ **Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Несмотря на это не рекомендуется пользоваться прибором лицам, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, так как при работе индукционной варочной панели могут возникать помехи, препятствующие нормальной работе этих устройств. Для пользования индукционной варочной панелью следует проконсультироваться с врачом.**

Утилизация упаковки

- 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.

Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините варочную панель от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

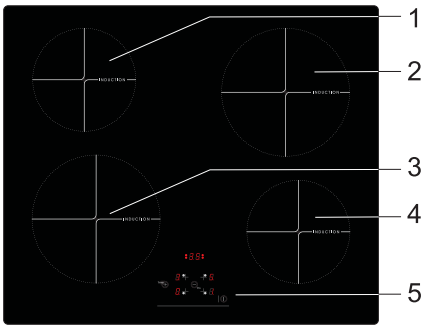


Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

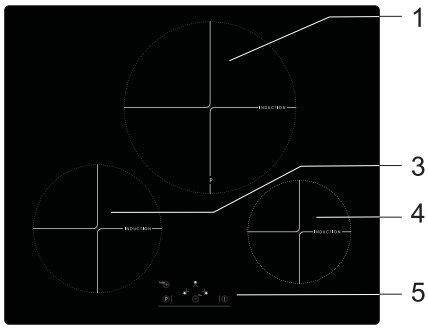
260954

Описание прибора

A

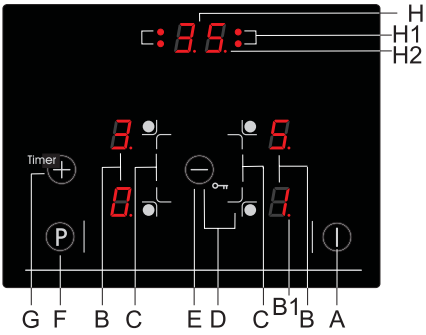


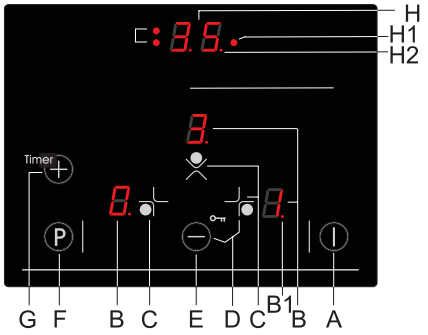
B



1. Задняя левая конфорка (A)/задняя конфорка (B)
2. Задняя правая конфорка
3. Передняя левая конфорка
4. Передняя правая конфорка
5. Панель управления

Панель управления (в зависимости от модели)





A Сенсор вкл./выкл. варочной панели

B Цифровые индикаторы степени нагрева конфорок 1-9, готовности к работе 0, остаточного тепла H, отсутствие посуды U, функции «Автоматика приготовления» A, функции PowerBoost P, защитной блокировки L

B1 Индикатор около цифрового индикатора конфорки:

- светится — управление конфоркой возможно

- не светится — управление конфоркой невозможно

C Сенсор вкл./выбора конфорки «+»

D Сенсоры вкл./выкл. защитной блокировки

E Сенсор «–»

F Сенсор функции PowerBoost (в некоторых моделях)

G Сенсор установки таймера/будильника «+»

H Цифровой индикатор времени

H1 Индикатор включенного таймера на конфорках

H2 Индикатор около цифрового индикатора времени:

- светится — возможно изменить время таймера

- не светится — невозможно изменить время таймера

Конфорки

Перед первым использованием

Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

Важные указания

- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

Стеклокерамическая поверхность

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

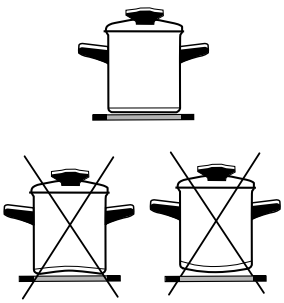
Принцип работы индукционных конфорок

- Варочная панель имеет три или четыре конфорки. Поверхность панели ровная, в ней нет мест, где могла бы скапливаться грязь.
- Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения. Индукционная конфорка нагревается

260954

не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая.
- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

Подходящая посуда



- Приготовление на индукционной варочной панели возможно, только при использовании подходящей посуды.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.

⚠ **При приобретении посуды обратите внимание на наличие символа индукции, обозначающего, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.**

- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама панель.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 160 **мм**	Ø 110 **мм**
Ø 200 **мм**	Ø 150 **мм**
Ø 275 **мм**	Ø 180 **мм**

Проверка посуды с помощью магнита

Пригодность посуды для приготовления на индукционной варочной панели можно проверить с помощью магнита. Если магнит притягивается к посуде, значит, она подходит для индукционного приготовления.

Распознавание посуды

- Одно из преимуществ индукционной варочной панели — наличие функции распознавания посуды. Если

на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ U.

- Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить посуду подходящего размера, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратиться, и на цифровом индикаторе конфорки высветится символ U.
- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

Степени нагрева

Степень нагрева регулируется в диапазоне от 1 до 9. В таблице приведены примеры использования отдельных степеней нагрева.

Степень нагрева	Использование
0	Конфорка выключена, использование остаточного тепла.
1 - 2	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
3	Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).
4 - 5	Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, зажаривание больших кусков.
6	Обжаривание.
7 - 8	Зажаривание.
9	Начало приготовления, зажаривания; зажаривание.
A	Функция «Автоматика приготовления».
P	Функция PowerBoost (в некоторых моделях).

Советы по экономии электроэнергии

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Пользуйтесь скороварками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

260954

Управление варочной панелью

Сенсоры

- После подключение варочной панели к электросети на несколько секунд загорятся все индикаторы. Варочная панель готова к работе.
- Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора нажмите на соответствующий символ и удерживайте палец на нем не менее 1 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. В случае если панель управления загрязнена или на ней разлита жидкость, могут появиться сообщения об ошибках.

Включение и выключение варочной панели

Включение варочной панели

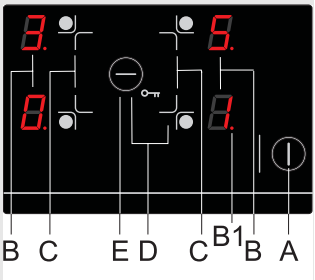
- Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор вкл./выкл. A. При включении варочной панели на всех цифровых индикаторах конфорок B горит 0 и мигают индикаторы B1.

⚠ **Если вы не производите дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.**

Выключение варочной панели

- Варочную панель можно в любой момент выключить сенсором вкл./выкл. A. Все установки при этом отменяются.

Включение и выключение конфорок



Включение конфорок

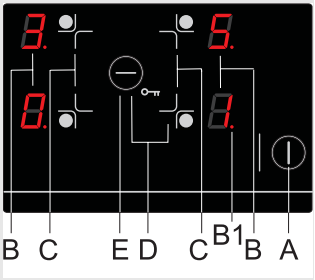
После включения варочной панели сенсором вкл./выкл. A, в течение следующих 10 секунд можно включить любую конфорку.

- Для выбора конфорки нажмите соответствующий сенсор C. На цифровом индикаторе конфорки B горит 0 и рядом горит индикатор B1.
- Сенсорами C «+» и E «–» установите степень нагрева в диапазоне от 1 до 9.

⚠ **Если сенсор C «+» или E «–» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно). Кратковременные нажатия на сенсор C «+» или E «–» изменяют мощность нагрева на 1 степень.**

⚠ **Устанавливать степень нагрева можно только на выбранной конфорке (около цифрового индикатора которой светится индикатор B1).**

260954



Изменение степени нагрева конфорки

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C. Около цифрового индикатора выбранной конфорки B загорится индикатор B1.
- Сенсором C «+» или E «–» измените степень нагрева.

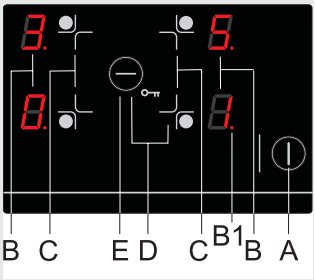
Выключение конфорок

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C. Около цифрового индикатора выбранной конфорки B загорится индикатор B1.
- Сенсором E «–» установите степень нагрева 0.
- Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0, через 20 секунд варочная панель выключится.

Быстрое выключение конфорок

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C. Около цифрового индикатора выбранной конфорки B загорится индикатор B1.
- Одновременно нажмите на сенсоры C «+» и E «–», степень нагрева сразу установится на 0.

Защитная блокировка панели управления



Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение варочной панели и отдельных конфорок, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

Включение блокировки панели управления

- Варочная панель должна быть выключенной.
- Включите варочную панель сенсором вкл./выкл. A. На всех цифровых индикаторах конфорок B горит 0 и мигают индикаторы B1.
- Одновременно нажмите на сенсоры D «+» и «–», после звукового сигнала снова нажмите на сенсор «+». На всех цифровых индикаторах конфорок на несколько секунд загорится символ L.
- Защитная блокировка включена.

Выключение блокировки панели управления

- Нажмите на сенсор вкл./выкл. A. На всех цифровых индикаторах конфорок B загорится символ L.
- Одновременно нажмите на сенсоры D «+» и «–», на всех цифровых индикаторах конфорок B загорится 0. После звукового сигнала снова нажмите на сенсор «–».
- Защитная блокировка выключится.

Временная отмена блокировки панели управления

Варочная панель позволяет на время отменить блокировку панели управления, чтобы воспользоваться конфорками. После

260954

завершения приготовления блокировка панели управления включится автоматически.

- Нажмите на сенсор вкл./выкл. A. На всех цифровых индикаторах конфорок B загорится символ L.
- Одновременно нажмите на сенсоры D «+» и «–», на всех цифровых индикаторах конфорок B загорится 0.
- Теперь выберите и включите конфорку.

Индикаторы остаточного тепла

При индукционном нагреве конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды, поэтому варочная панель оборудована индикаторами остаточного тепла. После выключения конфорки или варочной панели на цифровом индикаторе конфорки загорается символ H, обозначающий, что конфорка горячая. Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры приготовленных блюд.
Продолжительность индикации рассчитана с учетом степени нагрева и зависит от того, как долго конфорка была включена.
После выключения символа **H** конфорка в некоторых случаях (отключение электроэнергии, на конфорке стоит горячая посуда) может оставаться горячей. Осторожно: опасность ожога!

Функция PowerBoost (конфорки, обозначенные символом P, в некоторых моделях)

- При включении функции PowerBoost мощность конфорки увеличивается, что позволяет быстро нагревать большое количество пищи.
- При функции PowerBoost конфорки связаны в группы. Увеличение мощности одной конфорки обеспечивается за счет того, что забирается часть мощности с другой конфорки, поэтому функцию PowerBoost одновременно можно включить только на одной из конфорок той же группы.

При включении функции PowerBoost:

– мощность другой конфорки той же группы ограничена, поэтому ранее установленная степень нагрева может автоматически снизиться.
Группы конфорок показаны на рисунке стрелками.

- Функция PowerBoost автоматически выключается через 8 минут, и устанавливается степень нагрева 9.

Включение функции PowerBoost

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C и нажмите на сенсор функции PowerBoost F. Функция PowerBoost включена. На цифровом индикаторе конфорки горит символ P.
- Через 8 минут конфорка автоматически переключится на степень нагрева 9.

Отмена функции PowerBoost

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C и нажмите на сенсор функции PowerBoost F. Функция PowerBoost выключена. Символ P на цифровом индикаторе конфорки погаснет, и конфорка автоматически переключится на степень нагрева 9.

Автоматика приготовления (функция BoilControl)

При выборе функции «Автоматика приготовления» конфорка некоторое время работает с максимальной мощностью, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева для основного приготовления. Длительность работы при максимальной мощности зависит от установленной степени нагрева для основного приготовления. Функцию «Автоматика приготовления» можно включить на каждой из конфорок, для всех степеней нагрева, кроме 9.

Включение функции «Автоматика приготовления»

- Чтобы включить функцию «Автоматика приготовления», установите на конфорке степень нагрева 0.
- Нажмите сенсор E «–», степень нагрева переключится на 9.
- Нажмите сенсор C «+». На цифровом индикаторе конфорки загорится символ A.
- Установите степень нагрева для основного приготовления.

На цифровом индикаторе конфорки попеременно мигают символ A и степень нагрева для основного приготовления. По истечении нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на заранее выбранную степень нагрева для основного приготовления. После этого индикатор показывает только степень нагрева.

- Если во время работы функции «Автоматика приготовления» вы снимете посуду с конфорки и в течение 10 минут поставите обратно, нагрев будет продолжен.

⚠ **Если на конфорке после установки функции «Автоматика приготовления» установить функцию PowerBoost, функция PowerBoost отменит «Автоматику приготовления».**

260954

Блюдо/способ приготовления	Количество	Степень нагрева	Продолжительность приготовления, мин.
Суп/разогрев	0,5-1 л	A7-8	4-7
Молоко/разогрев	0,2-0,4 л	A1-2	4-7
Рис/варка	125-250 г, 300-600 мл воды	A2-3	20-25
Картофель в мундире/варка	750 г-1,5 кг	A5-6	25-38
Свежие овощи, порезанные/варка	0,5-1 кг, 400-600 мл воды	A4-5	18-25

- В таблице приведены некоторые блюда, для приготовления которых подходит функция «Автоматика приготовления».
- Приведенные в таблице значения являются ориентировочными и зависят от других параметров приготовления (например, тип и качество посуды, количество воды в посуде).
- Меньшие приведенные значения относятся к меньшим конфоркам, большие значения — к большим конфоркам.

Функция «Автоматика приготовления» предназначена для…

- блюд, которые в начале приготовления холодные и их необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время, при этом не контролируя процесс приготовления постоянно (например, вареная говядина).

Функция «Автоматика приготовления» не подходит для приготовления…

- жареных и тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду,
- изделий из теста (паста, кнедлики), готовящихся в большом количестве воды,
- блюд, длительное время готовящихся в скороварке.

Таймер (в зависимости от модели)

Таймер можно использовать как:
A. будильник с функцией оповещения,
B. таймер с функцией отключения конфорки.

Будильник с функцией оповещения
Будильник оповещает, что прошло установленное время, но не отключает конфорки. Использование будильника возможно только при выключенных конфорках.

Установка будильника
- Включите варочную панель сенсором вкл./выкл. A.
- Сенсором установки таймера/будильника G включите будильник. На цифровом индикаторе времени H высветится 00 и около него загорится индикатор H2.
- Сенсорами G «+» или E «–» установите время будильника.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор, или звуковой сигнал через две минуты выключится сам.

Досрочная отмена будильника
Вы можете досрочно выключить будильник.
- Нажмите сенсор установки таймера/будильника G.
- Сенсором E «–» установите время 00. Будильник выключится.
- **Быстрое выключение:** одновременно нажмите на сенсоры G «+» и E «–». Будильник выключится.

⚠ **Пока включен будильник, установка таймера с функцией отключения невозможна.**

Таймер с функцией отключения конфорки
Таймер облегчает процесс приготовления: с его помощью можно установить продолжительность работы конфорки. Чтобы установить таймер, сначала необходимо установить степень нагрева конфорки (см. раздел «Включение и выключение конфорок»).



Установка таймера
- Выберите конфорку и установите степень нагрева.
- Сенсором установки таймера/будильника G включите таймер. На цифровом индикаторе времени H высветится 00 и около него загорится индикатор H2.
- Сенсорами G «+» или E «–» установите время таймера в интервале от 1 до 99 минут. Отсчет времени таймера начнется через несколько секунд. Около цифрового индикатора времени горит индикатор H1, показывающий, на какой конфорке установлен таймер.

260954

⚠ **Вы можете установить таймер для каждой отдельной конфорки.**

⚠ **Если сенсор G «+» или E «–» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).**

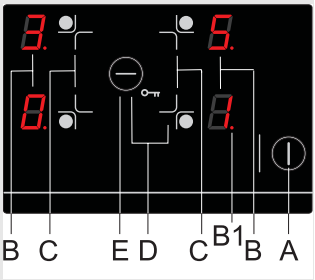
Изменение времени таймера

Время таймера можно изменить в любой момент приготовления.

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C. Около цифрового индикатора выбранной конфорки B загорится индикатор B1.
- Прикоснитесь к сенсору установки таймера/будильника G. Мигает индикатор H1 выбранной конфорки.
- Сенсорами G «+» или E «–» установите новое время таймера.

Индикация остаточного времени

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C.
- На индикаторе высветится оставшееся время приготовления.



Выключение таймера

По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, и конфорка выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор, или звуковой сигнал через две минуты выключится сам.

Досрочная отмена таймера

- Выберите конфорку соответствующим сенсором C. Около цифрового индикатора выбранной конфорки B загорится индикатор B1.
- Прикоснитесь к сенсору установки таймера/будильника G. Мигает индикатор H1 выбранной конфорки.
- Сенсором E «–» установите время 00. Таймер выключится, конфорка продолжает работу, пока вы ее не выключите вручную.
- **Быстрое выключение:** выберите конфорку, одновременно нажмите на сенсоры G «+» и E «–».Таймер выключится. На цифровом индикаторе времени высветится 00, а на цифровом индикаторе конфорки — степень нагрева.

Защитное отключение

Для дополнительной безопасности при работе варочная панель оборудована ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки. Продолжительность работы зависит от последней установленной степени нагрева.
Если степень нагрева не изменялась в течение продолжительного времени, конфорка через некоторое время (в зависимости от установленной степени нагрева: чем выше степень, тем меньше время — см. таблицу!), автоматически выключится.
При срабатывании защитного отключения на цифровом индикаторе конфорки горит 0 или H, если конфорка еще горячая.

Степень нагрева	Максимальное время работы, ч
1	8,5
2	7
3	5,5
4	4,5
5	3,5
6	3,0
7	2,5
8	2,0
9	1,5
P	8 минут в режиме P, потом 82 минуты при степени нагрева 9

Пример
Вы установили на конфорке степень нагрева 6 и оставили ее работать. Если вы не меняли степень нагрева, через три с половиной часа конфорка выключится.

Защита от перегрева

- Индукционная варочная панель оборудована вентилятором, который охлаждает электронный модуль во время и после окончания работы варочной панели.
- Индукционная варочная панель также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, снижается степень нагрева конфорки. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорок снижается дополнительно или они полностью выключаются защитной системой. При этом на цифровых индикаторах конфорок высвечивается ошибка E2.
- После того как панель остынет, она снова полностью готова к работе.

260954

Предупреждения и индикация ошибок

В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!

- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

- Варочная панель оборудована системой защиты от перегрева, поэтому конфорки или варочная панель могут полностью отключаться на некоторое время.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Непрерывный звуковой сигнал или индикация Er03.	На поверхности сенсоров разлита жидкость.	Протрите панель управления.
Мигает E2.	Перегрев конфорки.	Подождите, пока конфорка остынет.

⚠ **Если появилась неисправность или индикация ошибки не исчезает, на несколько минут отключите варочную панель от электросети (выключите предохранитель или основной выключатель, к которому подключен прибор), затем снова подключите панель к электросети и включите сенсор вкл./выкл.**

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

Очистка и уход

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Уход

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

⚠ **Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

Очистка

Стеклокерамическая поверхность

Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования **(дождитесь, пока она остынет!)**, иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).
Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).
Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

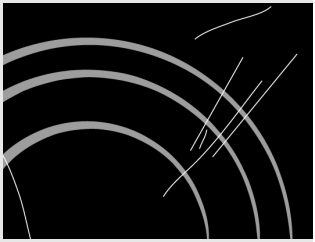


рис. 1

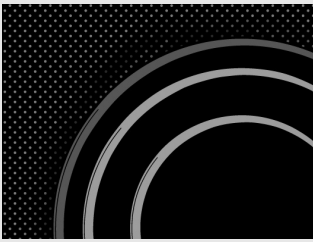


рис. 2



рис. 3

⚠ **Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**

⚠ **Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).**

⚠ **После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).**

260954

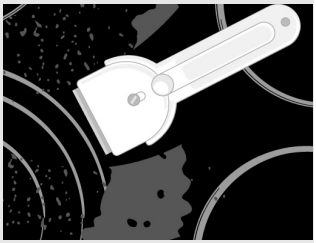


рис. 4

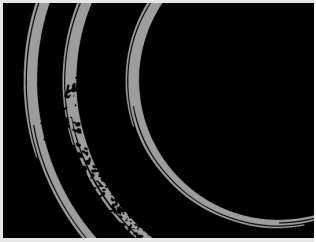


рис. 5

Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).
Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).
Трудноудалимые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!
Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).
Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

⚠ **Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**

Рамка и боковые профили из нержавеющей стали (в некоторых моделях)

Для очистки рамки и боковых профилей используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.
Нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины. Агрессивные чистящие средства могут повредить рамку и боковые профили.
Не используйте уксус, так как нержавеющая сталь может потускнеть.

Монтаж варочной панели

Важные указания

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.

Мебель

- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 мм и более.
- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50 мм. Если толщина столешницы превышает 30 мм, для обеспечения вентиляции варочной панели необходимо снять нижний край монтажного проема, как показано на рисунке A.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.

Минимальные расстояния

- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 40 мм.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.

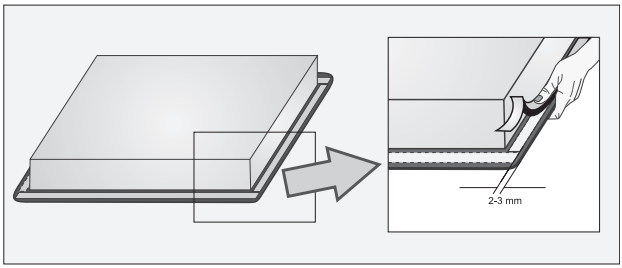
Наклейка вспененного уплотнителя

Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте (см. рис.). **Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!**

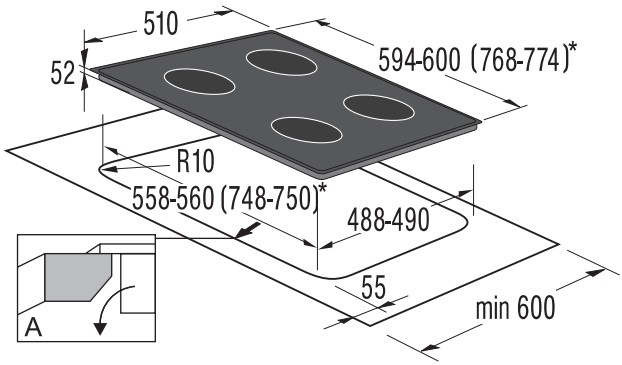
Чтобы наклеить уплотнитель:

- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 мм (см. рис.). Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
- при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).

Примечание!
На некоторых варочных панелях уплотнитель уже установлен!

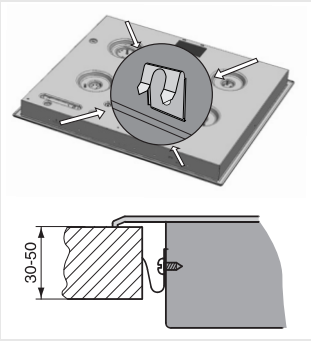


Размеры монтажного проема



( )* - SIVK7

Процесс монтажа



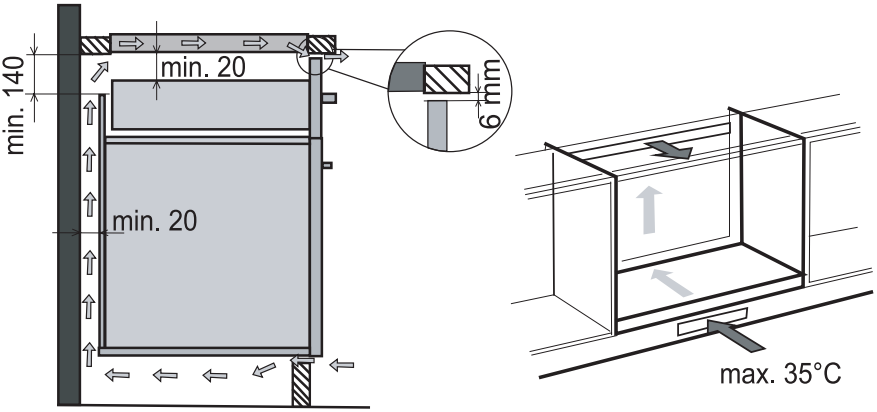
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Прилагаемые в комплекте крепежные детали (4 шт.) с винтами (4 шт.) прикрутите к передней и задней стенке варочной панели в имеющиеся отверстия и прорези.
- Подключите варочную панель к электросети (см. раздел «Подключение варочной панели к электросети»).
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите ее к столешнице.
- Для прикручивания крепежных деталей разрешается использовать винты максимальной длиной 6,5 мм.

Вентиляция кухонного шкафа

- Для нормальной работы электроники индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.

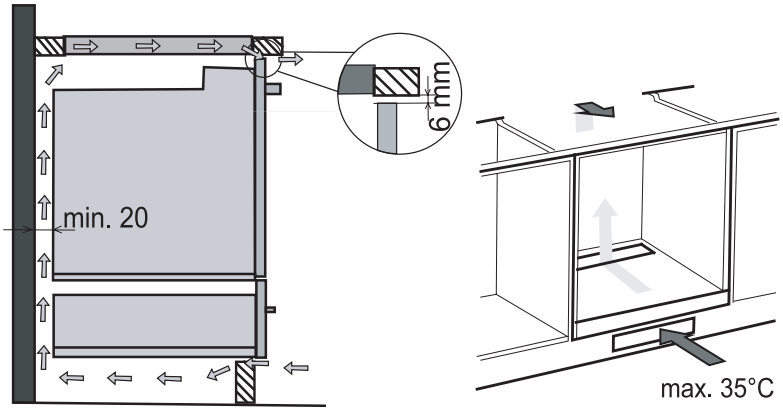
A Кухонный шкаф с ящиком

- В верхней части задней стенки кухонного шкафа, в области установки варочной панели необходимо сделать вырез высотой не менее 140 мм по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.
- Варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, который находится с нижней стороны варочной панели. В ящике под варочной панелью нельзя хранить мелкие предметы и бумагу, так как при работе их может затянуть в вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли, а также не ставьте их вблизи варочной панели. Опасность возгорания! Между нижней частью вентилятора и содержимым ящика необходимо обеспечить расстояние не менее 20 мм.



B Кухонный шкаф с духовкой

- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4…, EVP2…, оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.



Подключение варочной панели к электросети

Важные указания

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Прибор предназначен для подключения к переменному току 230 В~.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Подключение должно быть выполнено с учетом возможностей предохранителей и токовой нагрузки электросети.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Присоединительные кабели соседних подключенных электроприборов не должны касаться горячих конфорок

ВНИМАНИЕ!

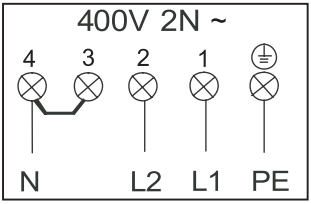
- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети.
- В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме. Защитный провод заземления (PE) подключите к клемме, обозначенной символом заземления ⏚.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов.
- После подключения включите все нагревательные элементы с установленной посудой на 3 минуты, чтобы проверить их работу.

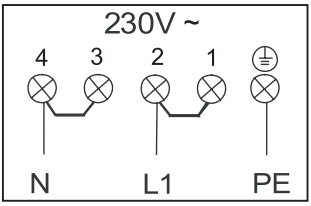
260954

Настройка сенсоров

После каждого подключения варочной панели к электросети производится автоматическая настройка сенсоров для обеспечения их нормальной работы. Все цифровые индикаторы загораются на несколько секунд. Во время настройки на поверхности сенсоров не должны находиться никакие предметы, в противном случае настройка будет приостановлена до тех пор, пока вы их не уберете. Во время настройки сенсоров использование варочной панели невозможно.

Схема подключения





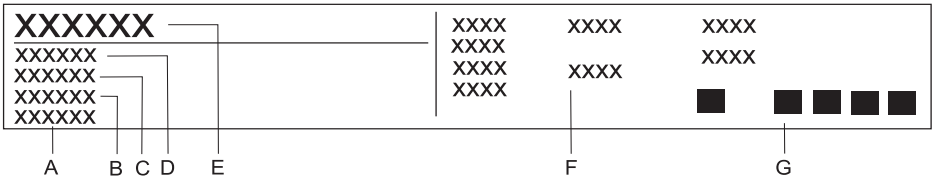
- Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.

Примечание!
Перемычки лежат в клеммной колодке. Винты клемм уже откручены, поэтому их не нужно откручивать. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.

Для подключения могут использоваться:
- резиновые соединительные кабели типа H05RR-F 4x1,5 с желто-зеленым защитным проводом,
- ПВХ изолированные соединительные кабели типа H05VV-F 4x1,5 с желто-зеленым защитным проводом, а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.

Технические данные

Заводская табличка



A Серийный номер
B Артикул
C Модель
D Тип
E Торговая марка
F Технические данные
G Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

260954