ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В этом руководстве изложены важные указания по обеспечению безопасности, по использованию и по техническому обслуживанию Вашей новой варочной панели. Внимательно прочитайте изложенную информацию и храните руководство в легкодоступном месте, чтобы к нему можно было обратиться в дальнейшем.

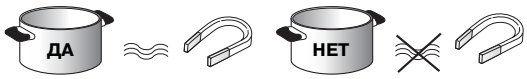
Меры предосторожности и рекомендации

1. Данная варочная панель соответствует всем положениям законодательства по безопасности и электромагнитной совместимости.
   Тем не менее, лица с имплантированными кардиостимуляторами должны оставаться от нее на безопасном расстоянии. Невозможно дать гарантию того, что все кардиостимуляторы, выпущенные в продажу, соответствуют стандартам, по которым была испытана данная варочная панель, поэтому нельзя утверждать об абсолютном отсутствии вредных воздействий на них.
2. Утилизация упаковочных материалов: не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.
3. Данная индукционная варочная панель предназначена исключительно для использования в домашних условиях. Запрещается использовать варочную панель для любых других целей. Изготовитель не несет никакой ответственности за последствия, вызванные ее ненадлежащим использованием.
4. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не были предварительно подготовлены или проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
5. Во время использования зоны нагрева достигают высокой температуры: Держите детей на безопасном расстоянии во избежание риска получения ими ожогов.
6. H **Символ “H”** появляется на панели управления, предупреждая об “остаточном тепле” в соответствующей зоне нагрева: это означает, что температура зоны нагрева превышает 60 °C: не прикасайтесь к ней и не ставьте на нее никакие предметы до тех пор, пока не погаснет символ “H”.
7. В случае повреждения варочной панели (появления трещин или сколов стекла) прекратите ее эксплуатацию и обратитесь в сервисный центр.
8. Ремонт и другие операции по техническому обслуживанию панели должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
9. Эта варочная панель оснащена тепловым защитным реле, служащим для предотвращения выхода из строя внутренних цепей панели из-за высокой температуры, вызванной внешними по отношению к панели источниками (например, установленной ниже духовкой). Если температура электронного блока поднимется выше безопасного уровня, тепловое реле сработает и автоматически отключит варочную панель. На дисплее при этом появится сообщение об ошибке (см. раздел “Поиск и устранение неисправностей”). Как только температура снова опустится до безопасного уровня, варочную панель снова можно будет использовать.
10. Перед использованием убедитесь, что зоны нагрева и днища кастрюль сухие.
11. Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
12. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением еды в кипящем масле или жире, так как они могут воспламениться. В случае возгорания масла, ни в коем случае не используйте воду: выключите варочную панель и немедленно закройте кастрюлю крышкой; дайте кастрюле остыть, оставив ее на зоне нагрева. Утилизируйте масло согласно действующим нормам.
13. После окончания приготовления нажмите кнопку ⏻.

Перед использованием

Внимание: При использовании кастрюль неправильного размера, зона нагрева не включится.
Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ “ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА” (см. рис. сбоку).
Перед включением варочной панели установите кастрюлю на нужную зону нагрева.

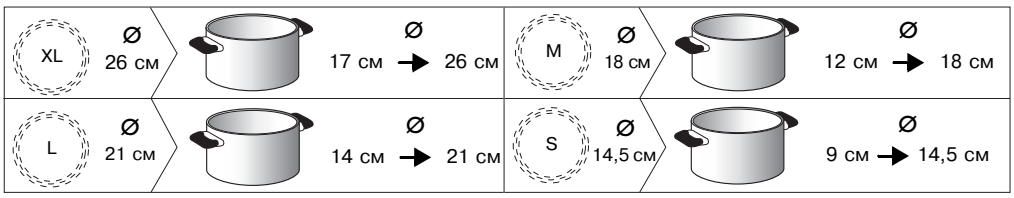
Имеющиеся кастрюли:



Для того, чтобы проверить, подходит ли кастрюля для использования с индукционной варочной панелью, воспользуйтесь магнитом: если кастрюли не намагничиваются, они не подходят для использования с варочной поверхностью.

1. Удостоверьтесь, что днище кастрюли не шершавое, в противном случае оно может поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте кухонную утварь.
2. Не ставьте на включенную зону нагрева пустые емкости, в особенности это относится к эмалированным или алюминиевым сковородам.
   В противном случае можно повредить как днище кастрюли, так и стеклокерамическую поверхность варочной панели.
3. Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной панели. Это может привести к ее выходу из строя.

Рекомендуемые диаметры днищ кастрюль



(Сохраняйте настоящее руководство)

УСТАНОВКА и ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.

Подключение к электрической сети

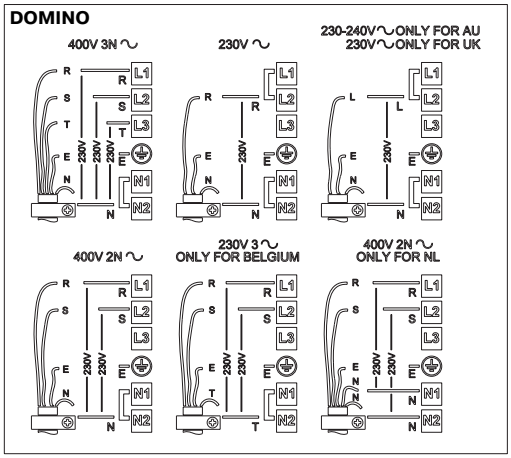
- Прежде чем включать варочную панель в сеть, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов.
- Электрические соединения должны быть выполнены согласно указаниям местного поставщика электроэнергии.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на дне устройства, соответствовало напряжению сети в Вашем доме.
- Заземление данного прибора обязательно по закону: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров.
- Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05 RR-F (см. таблицу “Напряжение питания”).

Подключение к клеммной колодке

Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом ⏚. Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку с клеммной коробки (**A**), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (**B**) клеммной коробки.
2. Снимите примерно 70 мм изоляции с кабеля электропитания.
3. Снимите примерно 10 мм изоляции проводов. Вставьте кабель электропитания в кабельную втулку и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
4. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельной втулки.
5. Закройте крышку (**C**) и привинтите ее к клеммной коробке при помощи снятого ранее винта – пункт (1).

При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд варочная панель выполняет автоматическую проверку.

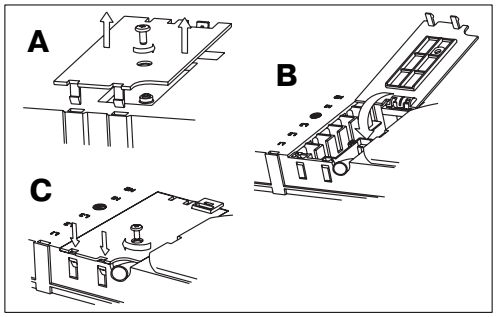


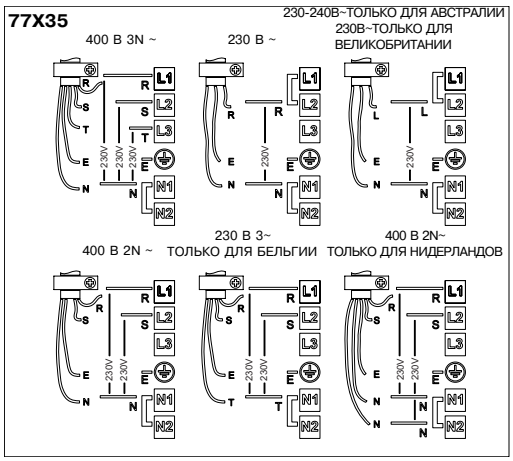
ВНИМАНИЕ! Внимание! Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола; при этом кабель должен быть расположен таким образом, который исключал бы возможность его повреждения или перегрева из-за касания с основанием самой варочной панели. Нельзя пользоваться удлинителями.

Напряжение питания

Проводники	Количество и площадь сечения
230 В ~ + ⏚	3 X 4 мм² (3X2,5 мм² Domino)
230-240 В ~ + ⏚	3 X 4 мм² (только для Австралии) (3X2,5 мм² Domino)
230 В 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 мм²
400 В 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 мм²
400 В 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 мм²

В случае, если варочная панель уже оснащена сетевым шнуром, следуйте указаниям, приведенным на прикрепленной к нему табличке. Выполните неразъемное подсоединение к сети электропитания через многополюсный размыкатель с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.



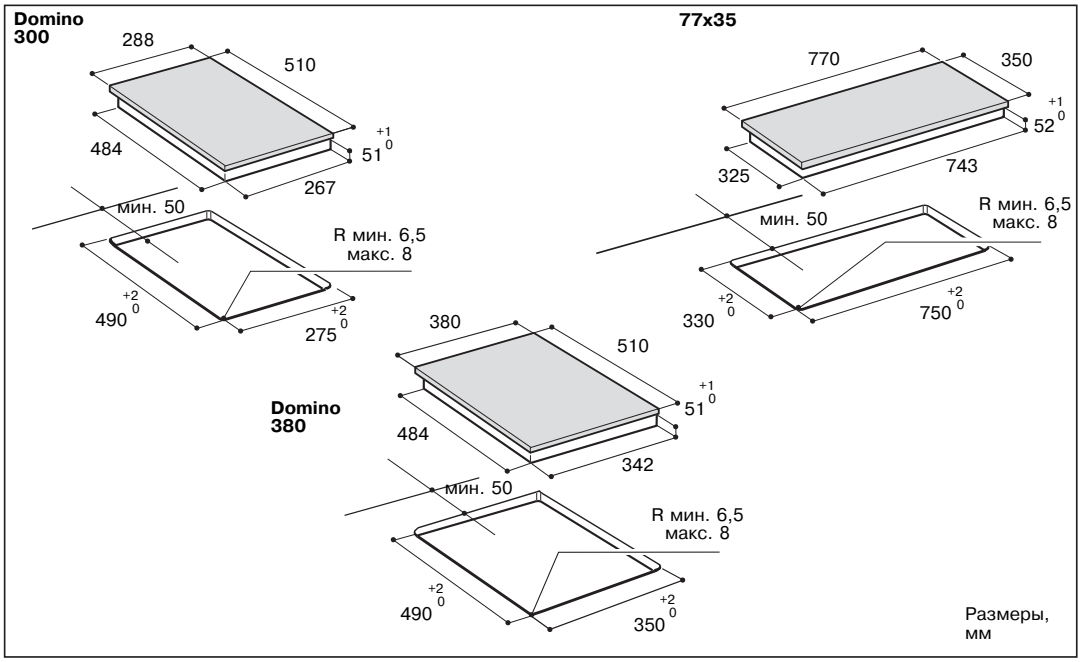


Установка и крепление

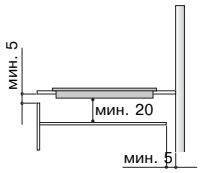
ВНИМАНИЕ! Работники, выполняющие подключение, несут ответственность за возможные повреждения, вызванные неправильным подсоединением.

Для обеспечения правильного функционирования прибора, его следует устанавливать на идеально ровной поверхности.
Размеры выемки указаны на расположенном ниже рисунке.

Толщина рабочей поверхности должна составлять 20-50 мм. В случае необходимости вырежьте надлежащие выемки в рабочей поверхности и в кухонной мебели. Очистите выемку от стружки, которая может пагубно сказаться на функционировании прибора.

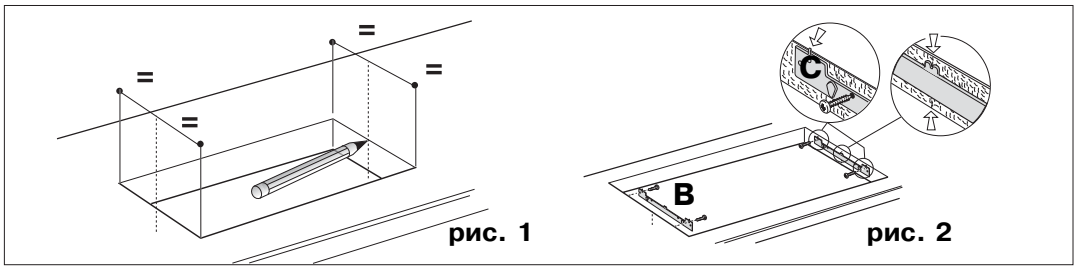


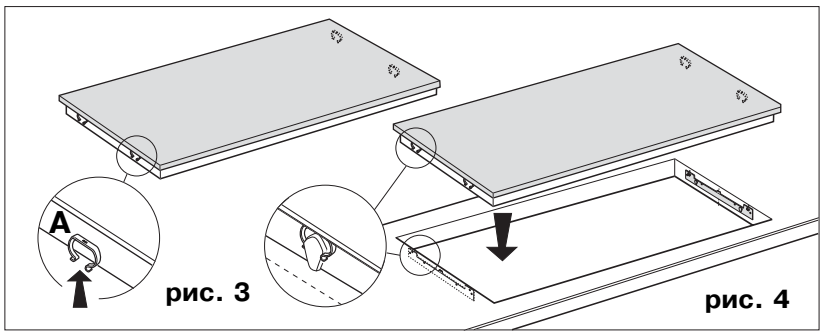
Для обеспечения правильного функционирования прибора, его следует устанавливать на идеально ровной поверхности.
Толщина рабочей поверхности должна составлять 20-50 мм. В случае необходимости вырежьте надлежащие выемки в рабочей поверхности и в кухонной мебели. Очистите выемку от стружки, которая может пагубно сказаться на функционировании прибора.
Расстояние между нижней поверхностью индукционной варочной панели и кухонной мебелью (или разделительной панелью) должно соответствовать размерам, указанным на изображенном рядом рисунке. В случае установки мебели в виде “колонны” рядом с варочной панелью минимальное расстояние от колонны до края варочной панели должно составлять 100мм.



Сборка profit

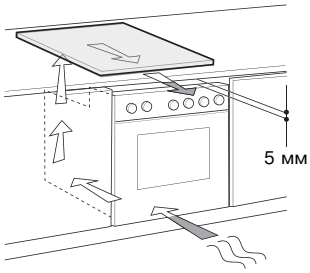
1. Установите пружинные зажимы (**A**) в соответствующие гнезда на ободе варочной панели (рис. 3), если они еще не установлены.
2. Определите центр боковых сторон выемки для встраивания (рис. 1)
3. Установите скобы (**C**) по центру боковых сторон, совместив их верхний край с поверхностью рабочего стола (рис. 2).
4. Закрепите скобы при помощи 4 винтов, входящих в комплект поставки (**B**), используя предназначенные для этого отверстия.
5. Вставьте варочную панель в подготовленную выемку, проследив за тем, чтобы пружинные зажимы (**A**) защелкнулись на соответствующих выступах (рис. 4).





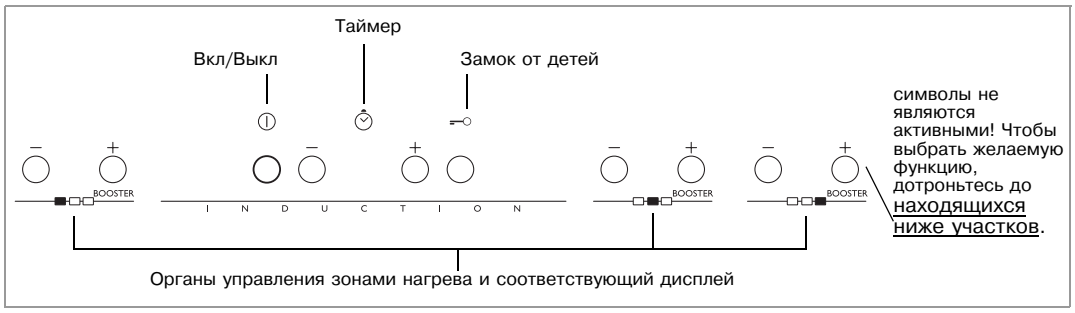
Установка духовки под варочной панелью:

- Если под варочной панелью устанавливается духовка (нашего производства), убедитесь, что она оснащена системой охлаждения, а также соблюдайте расстояния, указанные на изображенном рядом рисунке.
- Не помещайте какие-либо материалы между варочной панелью и духовкой (перекладины, панели, уголки и т.д.).



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Панель управления



Вид символов, показанных на изображении панели управления в данном руководстве, могут отличаться от изображений на приобретенной модели. Назначение кнопок одинаково для всех варочных панелей всех моделей.

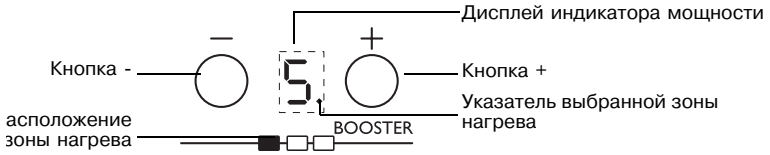
Включение/выключение варочной панели

Для включения варочной панели следует нажать на кнопку и держать ее нажатой в течение ⏻ примерно 2 2 секунд до тех пор, пока не загорится дисплей зоны нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей. При этом выключаются все зоны нагрева.

После использования варочной панели индикатор остаточного тепла “H” продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

Если в течение 10 секунд после включения не выбрана ни одна функция, варочная панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели и установки кастрюли на выбранную зону нагрева, отрегулируйте уровень мощности при помощи кнопки +. После включения на дисплее высвечивается уровень 5.
Для каждой зоны нагрева можно установить разные уровни мощности при помощи кнопок +/-, от “1” (минимальная мощность) до “9” (максимальная мощность). Некоторые зоны нагрева оснащены функцией быстрого кипячения (Booster); на дисплее она обозначается буквой “P”.

Функция быстрого кипячения (Booster)

Эта функция имеется только у некоторых зон нагрева, она позволяет полностью использовать мощность панели (например, чтобы быстро вскипятить воду). Чтобы включить эту функцию, нажимайте кнопку “+” до тех пор, пока на дисплее не появится буква “P” или, после включения варочной панели, нажмите кнопку “-” соответствующей зоны нагрева. В этом случае на дисплее также появляется буква “P”. Через 10 минут после начала использования функции Booster (Быстрое кипячение) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав кнопку “+” или “-” (на дисплее появится точка справа под значением уровня мощности).
Нажимая кнопку “-”, доведите уровень мощности до “0”. Кроме того, можно выключить зону нагрева, одновременно нажав кнопки “+” и “-”. Зона нагрева выключается и появляется индикатор остаточного тепла “H”

Замок от детей

Эта функция блокирует органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми. Чтобы включить функцию “Замок от детей”, включите варочную панель и на три секунды нажмите кнопку : звуковой сигнал и светящийся индикатор под символом ключа укажут на ее включение. При этом панель управления блокируется, за исключением функции выключения. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру включения функции “Безопасность детей”. При этом светящаяся точка погаснет, а панель вернется в рабочее состояние.
Вода, оставшаяся после мойки панели, жидкость, пролившаяся из кастрюль, или любые предметы, помещенные на кнопку под символом ключа, могут вызвать произвольное включение или выключение функции “Безопасность детей”.

Таймер

Таймер является часовым выключателем, который позволяет установить длительность приготовления пищи на время до 99 минут (1 час и 39 минут) отдельно для одной зоны нагрева.
Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок “+” и “-” функции таймера (см. рисунок выше). Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны нагрева начинает мигать). После истечения времени включается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается.
Чтобы отключить таймер, нажимайте кнопку “-” до тех пор, пока на дисплее не высветится “0:0” или одновременно нажмите кнопки таймера “+” и “-”.

Внимание! Функцию таймера можно включить только для одной зоны нагрева.

Счетчик минут

Данное устройство можно использовать на неиспользуемой варочной панели; максимальное устанавливаемое на нем время равно 99 мин.
Нажмите кнопку “+”, расположенную под индикаторами таймера: на дисплее появится величина минут.
Выберите нужное время с помощью кнопок “+” и “-”.
Через несколько секунд на счетчике начинается обратный отсчет. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Внимание! Счетчик минут может использоваться только при выключенной варочной панели; при включении варочной панели отсчет времени на счетчике прекращается.

Индикаторы панели управления.

Индикатор остаточного тепла.

Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура.

Если на дисплее высвечивается H, зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло.
После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Индикатор неподходящей кастрюли или отсутствия посуды.

Все зоны нагрева панели оснащены автоматической системой обнаружения кастрюли. Если кастрюля не обнаружена, дисплей с указанием мощности зоны нагрева начинает мигать. Удостоверьтесь, что кастрюля установлена правильно и что она соответствует характеристикам, указанным в разделе “Перед использованием”.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка и уход

Рекомендуется чистить варочную панель после каждого использования во избежание повреждения ее поверхности и образования натеков, которые впоследствии будет очень сложно удалить. Перед началом чистки удостоверьтесь, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла (“H”) не горит.

- **НЕ чистите варочную панель пароочистителем!**
- **Регулярно следите за тем, чтобы под прибором, а также около входного и выходного отверстий для охлаждающего воздуха не скапливалась пыль. Присутствие пыли может затруднить вентиляцию и охлаждение электронного блока и снизить эффективность работы варочной панели.**

Рекомендации по чистке панели:

1. используйте чистую мягкую тряпку, абсорбирующую кухонную бумагу или специальные средства для чистки стеклокерамических поверхностей. Не используйте губки с абразивной поверхностью и/или металлические щетки.
2. Удаляйте с поверхности варочной панели остатки пищи, пока они не затвердели. Сахар или продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель и их необходимо немедленно удалить при помощи скребка для стеклокерамической поверхности. На скребке для стеклокерамической панели имеется острое лезвие, поэтому с ним необходимо обращаться осторожно.
3. Удаляйте затвердевшие остатки пищи при помощи скребка или специальных средств.
4. Соль, сахар и песок царапают поверхность варочной панели: немедленно удаляйте с нее их остатки.

Поиск и устранение неисправностей

- Прежде чем обращаться в сервисный центр:
- прочтите и выполните указания, изложенные в главе “Руководство по Эксплуатации”.
- Подсоедините варочную панель к электрической сети и удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После очистки панели тщательно вытрите ее поверхность.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии со следующей таблицей.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 30 секунд каждые 4 секунды подается звуковой сигнал	Постоянное нажатие на панель управления	Вода или кухонные принадлежности на панели управления	Очистите панель управления
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронного блока слишком высока	Перед тем как снова использовать варочную панель, дождитесь, чтобы она остыла
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением	Датчик показывает величину напряжения, отличную от номинальной	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки		

ВНИМАНИЕ! Если после использования варочной панели Вы не можете ее выключить, немедленно отключите кабель питания (сетевой шнур) от розетки сети электропитания.

Сервисный центр

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

- Попробуйте устранить неисправность самостоятельно (см. “Поиск и устранение неисправностей”).
- Выключите варочную панель, подождите 30 секунд и снова включите ее. Проверьте, исчезла ли неисправность.

Если в ходе выполнения вышеописанных действий Вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Всегда предоставляйте следующую информацию:

- характер неисправности;
- точный тип и модель прибора;
- сервисный номер (число после слова “SERVICE” на паспортной табличке, указанный с нижней стороны варочной панели или в гарантийном талоне;
- Ваш полный адрес и номер телефона.

Если необходим ремонт прибора, обращайтесь в сервисный центр, указанный в гарантийном талоне.

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение этих указаний может отрицательно сказаться на безопасности и качестве работы прибора.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

СОВЕТЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Советы по экономии энергии

Для получения лучших результатов рекомендуется:
- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева или немного превосходит его.
- Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с плоским дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- При приготовлении овощей, картофеля и т.п. в небольшом количестве воды для сокращения времени приготовления.
- Использовать скороварку, так вы можете сэкономить электроэнергию и время.
- Устанавливать кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности стеклокерамической индукционной варочной панели.

Советы по защите окружающей среды.

Упаковочный материал

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ ♲

Электробытовые приборы.

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, пользователь будет способствовать предотвращению отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья людей.

- Символ на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти и в службу по сбору и утилизации отходов.

Декларация соответствия CE

- Настоящая варочная панель пригодна для контакта с пищевыми продуктами и соответствует требованиям Регламента (CE) №. 1935/2004.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Любой другой способ использования (например, для отопления помещения) является недопустимым и потенциально опасным.
- Прибор разработан, произведен и выпущен в продажу в соответствии с:
  - правилами техники безопасности Директивы “Низковольтная аппаратура” 2006/95/CE (заменившей собой Директиву 73/23/CEE с последующими изменениями);
  - требованиями по защите от электромагнитных помех Директивы 89/336/CEE “Электромагнитная совместимость”;
  - требованиями директивы 93/68/CEE.

Внимание

Наклейте сюда одну из двух наклеек с техническими данными изделия, находящихся в гарантийной книжке