

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>228</b>
1.1	Общие меры безопасности	228
1.2	Ответственность производителя	229
1.3	Назначение прибора	229
1.4	Утилизация	229
1.5	Идентификационная табличка	230
1.6	Руководство по эксплуатации	230
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	230
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>231</b>
2.1	Общее описание	231
2.2	Принадлежности, поставляемые в комплекте	232
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>233</b>
3.1	Меры предосторожности	233
3.2	Предварительные операции	234
3.3	Эксплуатация варочной поверхности	234
<b>4</b>	<b>Чистка и уход</b>	<b>247</b>
4.1	Меры предосторожности	247
4.2	Чистка поверхностей	247
4.3	Еженедельная очередная чистка	247
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	247
4.5	Что делать если...	248
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>249</b>
5.1	Подключение к электропитанию	249
5.2	Указания по безопасности	251
5.3	Врезка рабочей поверхности	251
5.4	Встраивание	252



# Меры предосторожности

## 1 Меры предосторожности

### 1.1 Общие меры безопасности

#### Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.

- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

#### Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.



## Для этого прибора

- В случае наличия датчика кастрюль, не следует полностью полагаться на его показания.
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалить с нее возможные перелившиеся жидкости.
- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, электроиндукционная жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).

## 1.2 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

## 1.3 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

## 1.4 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



**Электрическое напряжение  
Опасность получения  
электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.



## Меры предосторожности

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



### Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

## 1.5 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

## 1.6 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

### Меры предосторожности



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и уход



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

### Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



### Меры предосторожности



### Информация



### Предложения

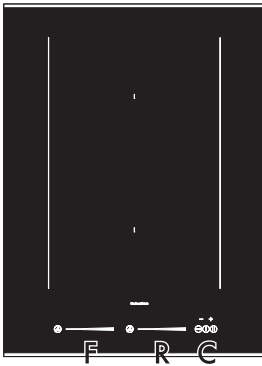
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

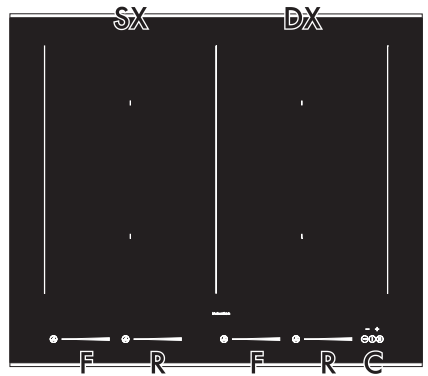


## 2 Описание

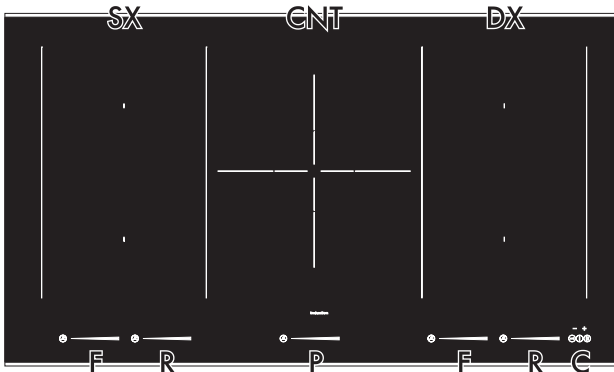
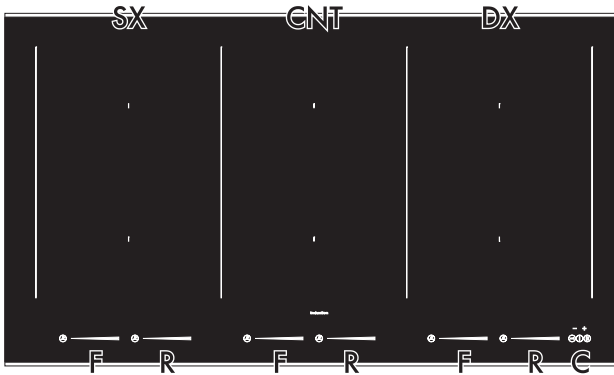
### 2.1 Общее описание



38 см



60 см



90 см



## Описание

**SX** = Левая зона готовки

**CNT** = Центральная зона готовки

**DX** = Правая зона готовки

**F** = Управление передней плитой

**R** = Управление задней плитой

**P** = Управление плитой для крупной посуды

**C** = Зона общего управления

### Таблица потребляемых мощностей

Сковорода	Размер плиты (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт)*	Макс. поглощаемая энергия функция мощность (power) (Вт)*
<b>F - R</b>	230 x 180	2100	3700
<b>P</b>	280 x 280	3700	5500

\* указанные мощности являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от используемой посуды или заданных значений.

### Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

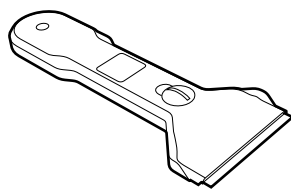


Прибор оснащен индукционным генератором для каждой зоны готовки. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

### 2.2 Принадлежности, поставляемые в комплекте

#### Скребок



Полезен для чистки варочной панели.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



#### Высокая температура Опасность получения ожогов

- Защитить руки с термическими перчатками при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добиться варочной панели.
- После использования, выключите варочные зоны, которые остаются горячими в течение длинного промежутка времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



#### Высокая температура Опасность пожара или взрыва

- Не использовать и не хранить легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не использовать закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для жарки.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- В случае, если будут образовываться растрескивания и трещины, или в случае невозможности выключения прибора, отключить электрическое питание и обращаться в местное сервисное обслуживание.



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Не употреблять как опорная поверхность.



## 3.2 Предварительные операции

Для того, чтобы удалить возможную накопленную влажность во время заводских переработок, для правильного функционирования электрических цепей и клавиатуры команд необходимо:

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора.
2. Снимите все удаляемые этикетки (кроме плитки с техническими данными).

## 3.3 Эксплуатация варочной поверхности



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд.

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Пользование индукционной варочной панелью происходит посредством кнопок сенсора Touch-Control. Прикоснуться слегка к символу поверхности из стеклокерамики. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

### Перечень символов



Кнопка Вкл/Выкл: включает или выключает варочную панель.



Кнопка паузы: приостанавливает готовку.



Кнопка блокировки управления: предотвращает случайное касание кнопок управления.



Кнопка увеличения: увеличивает время готовки или счетчика минут.



Кнопка уменьшения: уменьшает время готовки или счетчика минут.



Скользкая панель: увеличивает или уменьшает уровень мощности.



Кнопка специальных функций: включает специальные функции прибора.

### Емкости для применения при индукционной варке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.

#### Подходящие емкости:

- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

#### Недопустимо использование следующих типов емкостей:

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

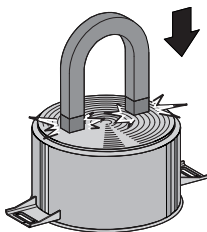




Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки.

При отсутствии магнита возможно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на дисплее появляется

символ , это означает, что кастрюля не подходит.



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до препятствия обнаружения кастрюли на плите.

## Минимальный диаметр кастрюли

Сковорода	минимальный Ø (cm)	рекомендуемый Ø (cm)
<b>F - R</b>	9	11,5
<b>Multizone</b>	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5
<b>P</b>	16	18

## Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности функционирования, варочная зона выключается, выдается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется

символ  на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок готовки в часах
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	2 ½
7	2 ½
8	2
9	1 ½

RU

## Защита от перегрева

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.



## Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за ширину шелкотрафаретной зоны варки.
- Кастрюли не должны располагаться за пределами периметра поверхности и над передними командами.
- Во время покупки кастрюли проверить, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедится в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирать кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но неполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.



## Уровень мощности

Мощность в зоне варки может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ./OFF.
1 - 2	Приготовление малого количества пищи (минимальная мощность)
3 - 4	Приготовление
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, за жаривание крупных кусков пищи
7 - 8	За жаривание, под жарка с мукой
9	За жаривать
p*	За жаривать / Под жаривать, варить (максимальная мощность)

\* см. функцию Мощность.

## Включение/выключение панели

Чтобы включить панель, необходимо удерживать нажатой кнопку Вкл/Выкл  минимум в течение 1 секунды; чтобы выключить панель, следует удерживать нажатой кнопку Вкл/Выкл  минимум в течение 2 секунд.



Панель выключится автоматически в течение нескольких секунд, если не было выбрано никакого значения мощности.



## Автоматическое включение зоны готовки

После включения панели:

- Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) в предполагаемую для использования зону готовки.



Включится дисплей используемой зоны готовки: значение указанной мощности

составляет .

## Регулировка зоны готовки

После включения панели:

1. Поставьте палец слева скользящей панели используемой зоны готовки.



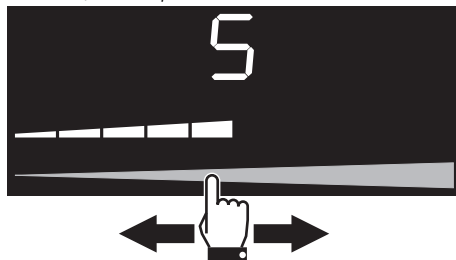
Включится дисплей используемой зоны готовки: значение указанной мощности

составляет .

2. Проведите пальцем вправо или влево по скользящей панели, пока не

выберете мощность готовки от до

, или пока не включите функцию Мощность/Power (см. «Функция Мощность»).



На дисплее используемой зоны готовки будет показано значение заданной мощности.

## Выключение варочной зоны

1. Проведите пальцем влево до окончания скользящей панели зоны готовки, которую надо выключить.



Дисплей используемой зоны готовки выключится.



Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку On/Off по крайней мере, в течение 2 секунд.



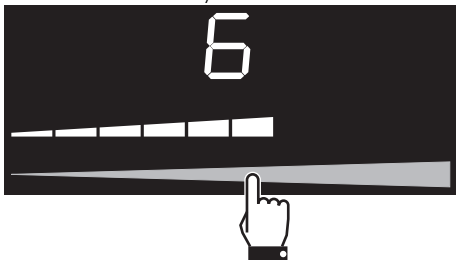
# Использование

## Быстрый выбор

**i** При помощи этой функции можно быстро задать требуемую мощность плиты.

После включения панели:

1. Поставьте палец примерно в районе требуемой мощности на скользящей панели используемой зоны готовки.



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность готовки.

## Функция Мощность

**i** Посредством этой функции можно пользоваться максимальной распределяемой мощностью на варочной поверхности.

После включения панели:

1. Поставьте палец слева скользящей панели используемой зоны готовки.



Включится дисплей используемой зоны готовки: значение указанной мощности составляет **1**.

2. Проведите пальцем вправо или влево по скользящей панели, пока не выберите функцию Мощность/Power.



На дисплее используемой зоны готовки

будет показано значение, равное **P**.

Можно выбрать функцию Мощность/Power быстрым способом.

- После включения варочной панели расположите палец в правом углу скользящей панели используемой зоны готовки.



**i** Функция мощность (power) остается активной в течение 10 минут, после которых уровень мощности автоматически понижается до уровня 9.

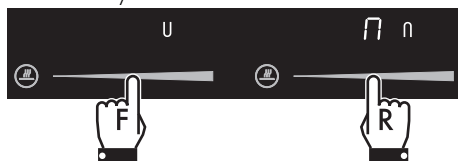


## Функция Мост/Multizone

**i** При помощи этой функции можно: управлять одновременно двумя зонами варки (передней и задней), с целью использования посуды типа кастрюль для готовки рыбы или прямоугольных емкостей.

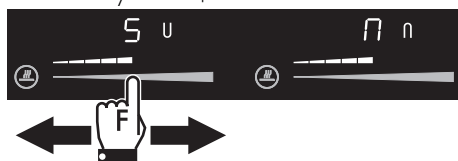
После включения панели:

1. Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа используемых зон готовки.



Включатся дисплеи зон готовки: на дисплее слева будет показан символ «master» (ведущий) **U**, а на дисплее справа будет показана надпись **П п** и символ «slave» (ведомый) **п**.

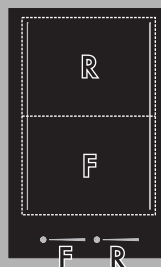
2. Задайте на скользящей панели слева желаемую мощность готовки.



В обеих зонах готовки будут заданы одинаковые параметры.



Функцию Мост/Multizone можно активировать только для зон готовки, связанных по вертикали (F и R).



Эта функция служит для автоматического распределения мощности на обе конфорки.



Невозможно активировать функцию Мост/Multizone в зоне готовки для крупной посуды.

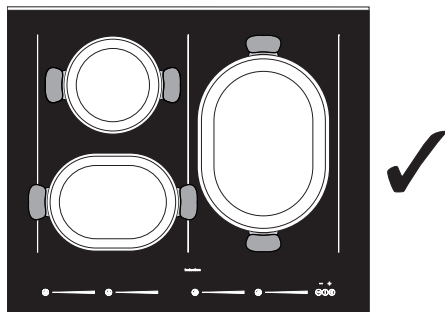


Когда активирована функция Multizone, невозможно активировать функцию Power в интересующих зонах.

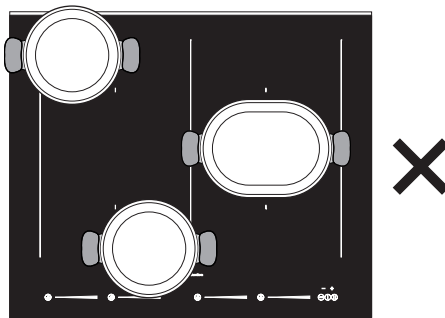


## Использование

При использовании кастрюли больших размеров овальной или продолговатой формы следует проверить, что она помещена в центре зоны варки.



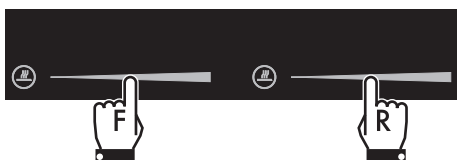
Пример правильного расположения кастрюль



Пример НЕправильного расположения кастрюль

Чтобы отключить функцию Мост/ Multizone:

- Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа зон готовки, который необходимо выключить.



## Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

Уровень мощности	Подходит:
1 - 2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
5 - 7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюдо с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
P	Картофель-фри и так далее, ускоренное доведение воды до кипения.



## Остаточное тепло



### Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания остаточного тепла. После их употребления, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

После выключения зоны варочной панели, если зона еще горячая, на

дисплее будет отображен символ

Когда температура понизится ниже 40°C, символ не будет больше визуализироваться.

## Функция размораживания (Melting)



Посредством этой функции можно размораживать блюда.

Чтобы активировать функцию размораживания (Melting), после включения варочной панели:

1. Нажмите один раз кнопку специальных функций выбранной зоны готовки. На дисплее появится надпись и символ

Чтобы отключить функцию размораживания (Melting):

- Нажмите три раза кнопку специальных функций

## Функция поддержания тепла



Посредством этой функции можно сохранить горячими уже готовые блюда.

Чтобы активировать функцию поддержания тепла, после включения варочной панели:

1. Нажмите два раза кнопку специальных функций выбранной зоны готовки. На дисплее появится надпись и символ

Чтобы отключить функцию поддержания тепла:

- Нажмите два раза кнопку специальных функций

## Функция кипячения (Simmering)



Посредством этой функции можно поддерживать в кипящем состоянии жидкость, содержащуюся в кастрюле.

Чтобы активировать функцию кипячения (Simmering), после включения варочной панели:

1. Нажмите три раза кнопку специальных функций выбранной зоны готовки. На дисплее появится надпись и символ


Чтобы отключить функцию кипячения (Simmering):

- Нажмите один раз кнопку специальных функций







# Использование

## Функция паузы


 Посредством этой функции можно прервать работу все варочных зон.

Чтобы активировать функцию паузы, после включения хотя бы одной варочной зоны:

- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы . На дисплее над кнопкой паузы загорится светодиод , а на дисплеях всех зон готовности появится надпись .

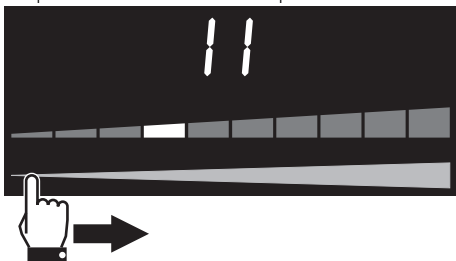
 Все кнопки варочной панели становятся нерабочими, за исключением кнопки блокировки команд. Все варочные зоны выключатся.


Чтобы отключить функцию паузы:

1. Нажмите на кнопку .


На дисплее правой зоны готовности в течение нескольких секунд будет показываться анимация.

2. Поставьте палец слева скользящей панели используемой зоны готовности и проведите пальцем вправо.






 Если не нажимать ни на одну из кнопок в течение 5 секунд, варочная панель выключится автоматически.

## Блокировка



 Посредством этой функции можно отключить все кнопки дисплея, с целью защиты детей или с целью предотвращения случайных активаций.

Чтобы активировать блокировку команд, после активации варочной панели:

- Удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку блокировки команд . На дисплее над кнопкой блокировки команд включится светодиод .

 Отсутствие сетевого напряжения не ведет к деактивации блокировки устройств управления.

Чтобы отключить блокировку команд:

- Удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку блокировки команд . Светодиод над кнопкой блокировки команд  выключится.





## Таймер



При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

Чтобы активировать таймер, после включения варочной панели:

1. Нажмите одновременно кнопки таймера и .

На дисплее отображается индикатор времени . Символ таймера под индикатором времени означает, что данная функция включена.

2. Нажмите кнопки таймера и , чтобы запрограммировать таймер (удерживайте нажатыми для быстрого увеличения).

Дисплей настроен на «минуты.секунды».

При первом нажатии кнопки таймера , будет задана 1 минута . Можно задать время, меньше одной минуты:

- нажмите кнопку таймера от 1 до 5 раз, чтобы выбрать счетчик минут меньше одной минуты (от до секунд).

При каждом нажатии кнопки таймера время снижается на 10 секунд.

Если заданное время превышает 9 минут

, под индикатором времени включается надпись а дисплей будет перенастроен на «часы.минуты»

(максимальное задаваемое время составляет 1 час и 59 минут)

3. Счетчик минут начнет отсчет через несколько секунд после последнего выбора.



Употребление счетчика не прерывает функционирование варочных зон, но только сообщает потребителю, когда прошли запрограммированные минуты.



Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.

Об окончании запрограммированного времени пользователя известит звуковой сигнал.

4. Чтобы отключить звуковое оповещение, нажмите кнопки таймера или .

## Отключение таймера

Чтобы отключить таймер во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл . Включится светодиод над кнопкой Вкл/Выкл .
  2. Нажмите одновременно кнопки таймера и .
- Обратный счет будет прерван.
3. Удерживайте нажатой кнопку таймера пока обратный счет не обнулится.



## Приготовление с помощью таймера

**i** При помощи этой функции можно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной зоны готовки по истечении определенного периода времени.

Чтобы активировать Приготовление по таймеру, после включения хотя бы одной варочной зоны:

1. Нажмите одновременно кнопки таймера



На дисплее отображается индикатор

времени **0:00**. Символ таймера

рядом со значением мощности плиты означает, что данная функция включена.

2. Нажмите кнопки таймера и , чтобы запрограммировать приготовление по таймеру (удерживайте нажатыми для быстрого увеличения).

Дисплей настроен на «минуты.секунды». Если заданное время превышает 9 минут

**9:00**, под индикатором времени

включается надпись **min**, а дисплей будет перенастроен на «часы.минуты»

**1:59** (максимальное задаваемое время составляет 1 час и 59 минут).

3. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.

Об окончании запрограммированного времени пользователя известит звуковой сигнал.

4. Чтобы отключить звуковое оповещение, нажмите кнопки таймера или .

**i** Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон. Индикатор времени и мигающий светодиод относятся к той варочной зоне, которая скоро выключится.

## Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл

Включится светодиод над кнопкой Вкл/Выкл .

2. Нажмите одновременно кнопки таймера и .

Обратный счет будет прерван.

3. Нажмите кнопки таймера и , чтобы изменить запрограммированное время готовки по таймеру.

Чтобы отключить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл .

Включится светодиод над кнопкой Вкл/Выкл .

2. Нажмите одновременно кнопки таймера и .

Обратный счет будет прерван.

3. Удерживайте нажатой кнопку таймера , пока обратный счет не обнулится.





## Демо-режим (только для выставочных моделей)



Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать активной панель управления.

### Чтобы активировать демо-режим:

1. Убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания на протяжении минимум 10-15 секунд.
2. Подключите прибор к сети электропитания.
3. В течение 2 минут нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы,  удерживайте их нажатыми несколько секунд до появления звукового сигнала.
4. Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа от зон готовки, которые расположены вблизи зоны общего управления.



Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее над зоной общего управления появится надпись **CF6**.


5. Нажать кнопку паузы  до появления надписи **\_ 0 \_** над зоной общего управления. На скользящей панели слева появится надпись .

6. Поставьте палец на верхнюю часть скользящей панели слева до появления надписи **!**.



7. Нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы  и удерживайте их нажатыми несколько секунд.
8. Удерживайте нажатой кнопку Вкл/Выкл (On/Off)  минимум 1 секунду, чтобы включить прибор в демо-режиме.





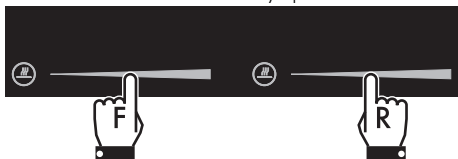
Если демо-режим активирован, то при включении прибора, над зоной общего управления на несколько секунд появится надпись, **\_ 0 \_** а на скользящих панелях появится надпись .









## Использование

Чтобы отключить демо-режим:

1. Убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания на протяжении минимум 10-15 секунд.
2. Подключите прибор к сети электропитания.
3. В течение 2 минут нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы,  удерживайте их нажатыми несколько секунд до появления звукового сигнала.
4. Поставьте одновременно один палец на скользящую панель слева и один палец на скользящую панель справа от зон готовки, которые расположены вблизи зоны общего управления.



Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее над зоной общего управления появится надпись .

5. Нажать кнопку паузы  до появления надписи  над зоной общего управления. На панели команд слева появится надпись .
  6. Поставьте палец на нижнюю часть скользящей панели слева до появления надписи .
- 
7. Нажмите одновременно кнопку блокировки команд  и кнопку паузы  и удерживайте их нажатыми несколько секунд.
- Теперь демо-режим отключен.



## 4 Чистка и уход

### 4.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Стараться не просыпать сахар или сладкие смеси на панель.
- Не ставить материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держать всегда чистыми и не ставить никаких предметов на сенсорные кнопки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

### 4.2 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

### 4.3 Еженедельная очередная чистка

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушить поверхность сухой тряпкой. Обращать внимание на то, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.

### 4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после жарки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели.

**Песчинки**, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Следовательно, немедленно удалить возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.



**Цветовые изменения** не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившись, остатках.

На поверхности могут появиться **блестящие участки** в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Их удаление посредством применения обычных продуктов для чистки достаточно затруднительно. Может стать необходимым повторение чистки несколько раз. Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели и может способствовать образованию темных пятен.

### 4.5 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедиться в том, что варочная панель подключена, а что главный выключатель включен.
- Проверить, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Проверить, чтобы плавкий не сработал. В этом случае, заменить плавкий.
- Проверить, чтобы не сработал магнетотермический выключатель домашней установки. В данном случае, снова активировать выключатель.

Результаты приготовления не удовлетворительны:

- Проверить, чтобы температура приготовления не была слишком высокой или слишком низкой.

Варочная панель дымит:

- Оставить остыть и чистить варочную панель после жарки.
- Проверить, чтобы пища не вывалилась и, если это необходимо, пользоваться большой емкостью.

Плавкие или магнетотермический выключатель домашней установки работают постоянно:

- Обратиться в местное сервисное обслуживание или к электрику.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

- Непосредственно выключить прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.



## 5 Установка

### 5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность получения  
электрического удара**

- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Использовать провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

### Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора.

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

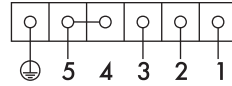
Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор подключен следующим образом:

Модели 90 см:

- 380-415 В 3N~ (по умолчанию)

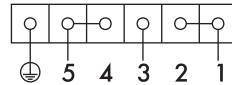


Кабель **трехжильный 5 x 2,5 мм<sup>2</sup>**.

В случае замены кабеля прибор будет работать также при следующих способах подключения:

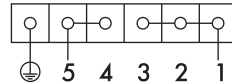
\* используйте перемычку из комплекта поставки

- 380-415 В 2N~ / 220-240 В 3~



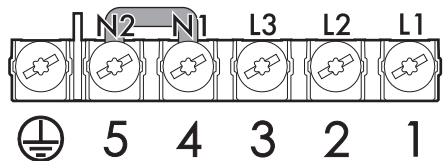
Кабель **четырёхжильный\* 4 x 4 мм<sup>2</sup>**.

- 220-240 В 1N~



Кабель **трехжильный\* 3 x 6 мм<sup>2</sup>**.

Приведенная ниже схема показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу без единого подсоединенного провода. **4** и **5** зажимы должны быть всегда соединены между собой.

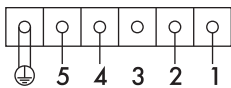




# Установка

Модели 60 см:

- 220-240 В 3N~ (по умолчанию)

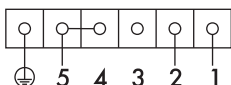


Кабель **шестижильный 6 x 1,5 мм².**

В случае замены кабеля прибор будет работать также при следующих способах подключения:

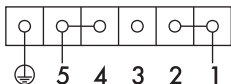
\* используйте перемычку из комплекта поставки

- 380-415 В 2N~



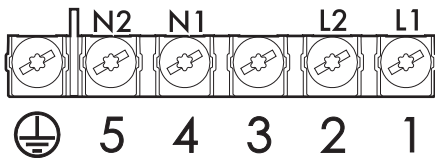
Кабель **четырёхжильный\* 4 x 2,5 мм².**

- 220-240 В 1N~



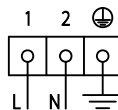
Кабель **трехжильный\* 3 x 4 мм².**

Приведенная ниже схема показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу без единого подсоединенного провода.



Модели на 38 см:

- 220-240 В 1N~ (по умолчанию)



Кабель **трехжильный 3 x 1,5 мм².**

## Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

## Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.



Проложить кабель питания в задней части мебели.

Стараться, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.



Быть очень осторожными при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими зонами приготовления.





## Пробовое испытание

После установки выполните короткую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

## 5.2 Указания по безопасности



**Распространение тепла во время функционирования прибора**

**Риск возникновения пожара**

- Убедитесь, что материал, из которого изготовлена мебель, термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

Фанерка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), иначе они могут деформироваться со временем.

Минимальное расстояние для соблюдения между вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны в инструкциях по монтажу самой вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочей поверхности на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.



# Установка

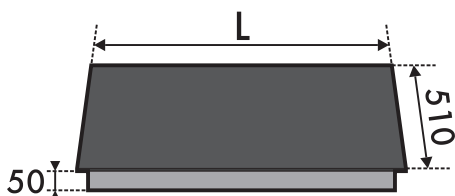
## 5.3 Врезка рабочей поверхности

**i** Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и, поэтому, должна осуществляться квалифицированным специалистом.

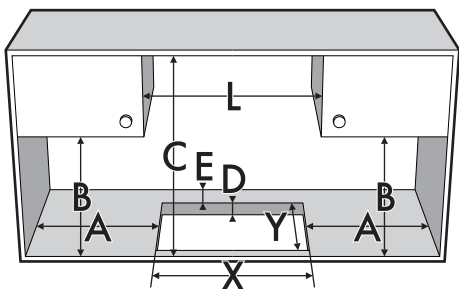
Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (>90°C).

Сделать отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

### Размеры для встраивания



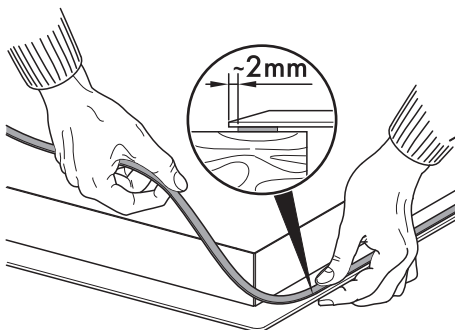
L (мм)	X (мм)	Y (мм)
380	310	490
600	560	490
900	880	490



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)
мин 50	мин 460	мин 750	20÷60	мин 50

## Прокладка варочной поверхности

Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной поверхности и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложить прилагаемую в оснастке прокладку.

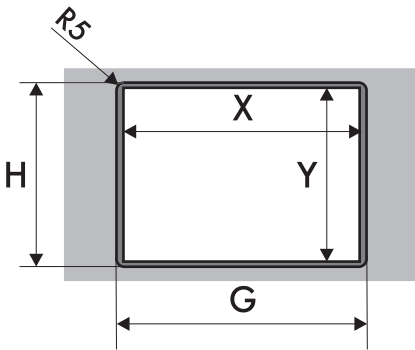
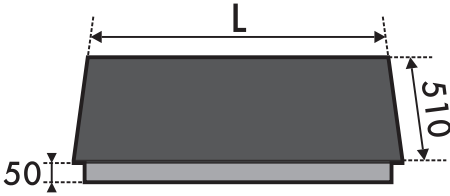


Не закреплять варочную поверхность, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.

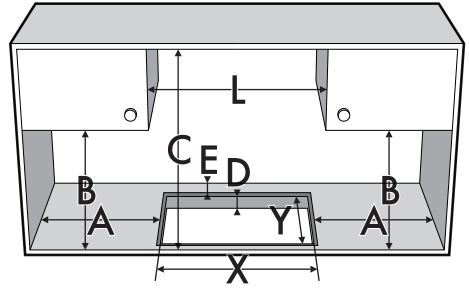


## Установка заподлицо (только для варочных панелей с прямыми краями)

Для данного вида варочных панелей, необходимо добавить выемку, которую необходимо выполнить в отверстии для встраивания, если вы хотите установить варочную панель на одном уровне с рабочим столом.



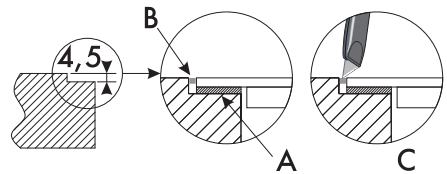
L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514



A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20÷60	мин. 50

После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеющейся прокладки (A) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (B), а затем уберите его излишки.

В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножичком перед попыткой его удаления (C).



RU



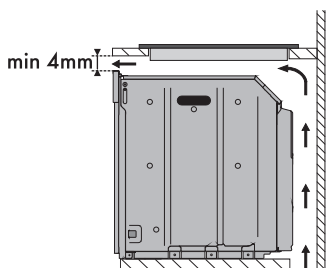
# Установка

## 5.4 Встраивание

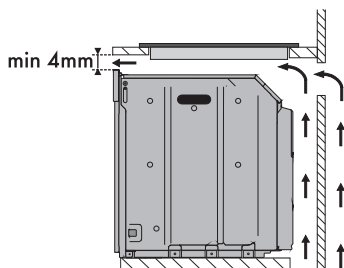
### В отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.



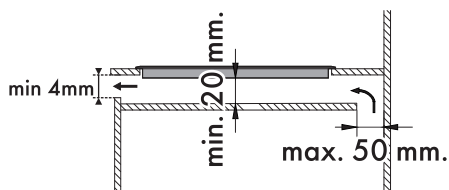
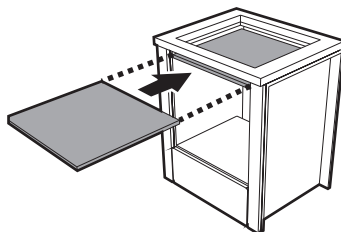
с отверстием на дне



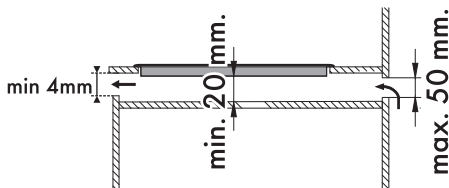
с отверстием на дне и сзади

### В нейтральном отсеке или ящиках

В случае наличия иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



с отверстием сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

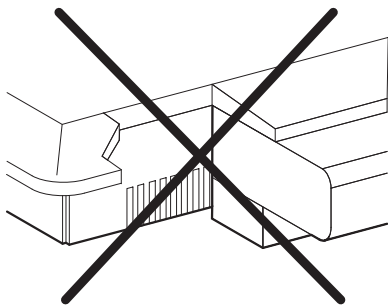
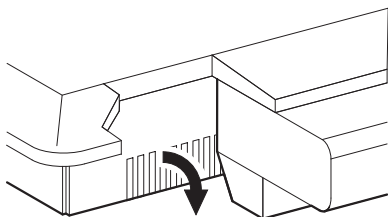
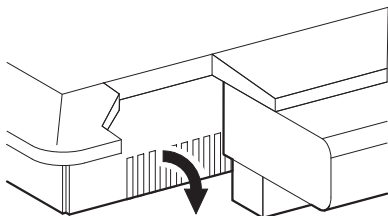


В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.



## Вентиляция

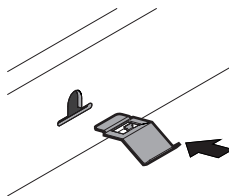
Далее показаны два случая установки, подходящей для правильной вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.



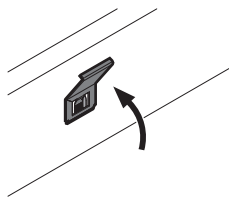
## Фиксирующие щипцы

Чтобы обеспечивать отличные крепление и центрирование, необходимо располагать щипцы в оснастке:

1. Вставлять фиксирующие щипцы и вставлять их горизонтально в подходящий вырез легким давлением в подходящий вырез легким давлением.

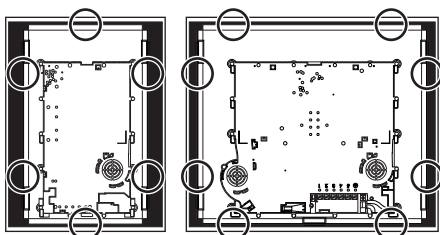


2. Затем поверните из кверху, чтобы их окончательно закрепить.



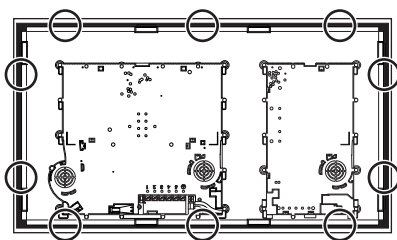
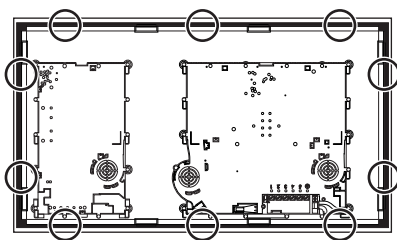


## Расположение пазов для зажимов



38 cm

60 cm



90 cm