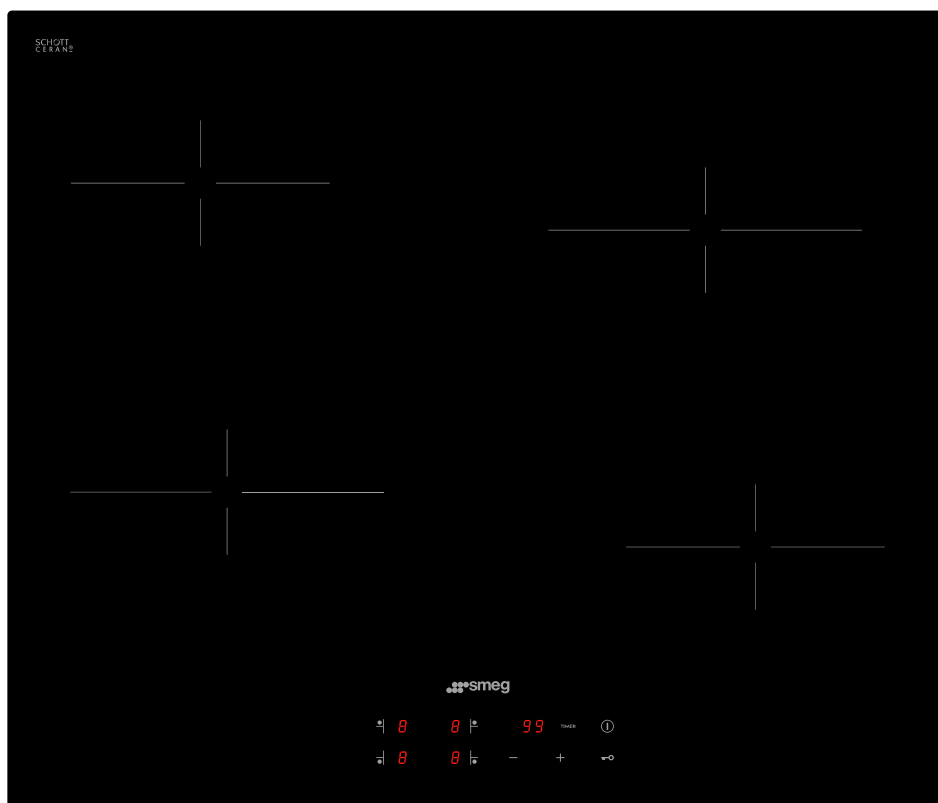




**Керамическая варочная панель**  
Руководство по эксплуатации/Руководство по монтажу

МОДЕЛЬ: SE264TD



## Содержание

<b>1. Введение</b> .....	<b>4</b>
1.1 Меры предосторожности .....	4
1.2 Монтаж .....	4
1.2.1 Опасность поражения электрическим током .....	4
1.2.2 Опасность порезов .....	4
1.2.3 Правила техники безопасности .....	4
1.3 Эксплуатация и уход .....	5
1.3.1 Опасность поражения электрическим током .....	5
1.3.2 Угроза для здоровья .....	5
1.3.3 Опасность ожогов .....	5
1.3.4 Опасность порезов .....	6
1.3.5 Правила техники безопасности .....	6
<b>2. Информация об изделии</b> .....	<b>7</b>
2.1 Вид сверху .....	7
2.2 Панель управления .....	7
2.3 Информация об изделии .....	7
2.4 Принципы работы .....	8
2.5 Перед использованием новой варочной панели .....	8
2.6 Технические характеристики .....	8
<b>3. Использование прибора</b> .....	<b>8</b>
3.1 Сенсорное управление .....	8
3.2 Выбор кухонной посуды .....	9
3.3 Использование .....	9
3.3.1 Начало приготовления .....	9
3.3.2 Окончание приготовления .....	10
3.3.3 Блокировка панели управления .....	10
3.3.4 Таймер .....	11
3.3.5 Защита от перегрева .....	13
3.3.6 Предупреждение о горячей поверхности .....	13
3.3.7 Стандартное время работы .....	13
<b>4. Рекомендации по приготовлению пищи</b> .....	<b>13</b>
4.1 Советы по приготовлению пищи .....	14
4.1.1 Варка при слабом кипении, приготовление риса .....	14
4.1.2 Жареные бифштексы .....	14
4.1.3 Жарка на «сильном огне» .....	14
<b>5. Выбор мощности нагрева</b> .....	<b>15</b>
<b>6. Очистка и уход</b> .....	<b>15</b>
<b>7. Полезные советы</b> .....	<b>16</b>
<b>8. Монтаж</b> .....	<b>17</b>
8.1 Выбор места установки .....	17
8.2 Перед установкой креплений .....	19
8.3 Внимание! .....	19
8.4 Подключение варочной панели к электрической сети .....	20

## **1. Введение**

### **1.1 Меры предосторожности**

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед тем, как пользоваться варочной панелью, внимательно прочтите данную информацию.

### **1.2 Монтаж**

#### **1.2.1 Опасность поражения электрическим током**

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отключайте панель от электрической сети.
- Для безопасной эксплуатации обязательно подключите прибор к исправной системе заземления.
- Любые изменения домашней электропроводки должен выполнять только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

#### **1.2.2 Опасность порезов**

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

#### **1.2.3 Правила техники безопасности**

- Перед установкой и использованием панели внимательно прочтите настоящее руководство.
- Никогда не кладите на варочную панель легковоспламеняющиеся материалы или предметы.
- Доведите данную информацию до лиц, выполняющих установку прибора. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасностей данный прибор необходимо установить в соответствии с указаниями в настоящем руководстве.
- Только квалифицированный специалист должен монтировать, подключать к электрической сети и заземлению данную варочную панель.
- На линии питания панели должен быть установлен выключатель для полного её отключения от электрической сети.
- Неверная установка панели приводит к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.
- Панель может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, а также без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили указания по безопасному использованию панели и осознают возможные риски.
- Детям запрещается играть с варочной панелью. Запрещается проведение очистки и ухода за панелью детьми без присмотра со стороны взрослых.

- Во избежание опасности, при повреждении кабеля питания его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или квалифицированным специализированным персоналом.
- Внимание! При появлении на поверхности панели трещин, для предотвращения поражения электрическим током, необходимо немедленно отключить прибор от электрической сети
- Не допускается класть металлические предметы, например: ножи, вилки, ложки, крышки на панель, т.к. они могут сильно нагреваться
- Не допускается использование пароочистителей.
- Не используйте пароочистители для очистки панели.
- Панель не рассчитана на управление внешним таймером или системой дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возникновения пожара: запрещено хранить продукты на рабочей поверхности панели.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи. Быстро готовящиеся продукты следует контролировать непрерывно.
- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра продукты, которые готовятся на жире или масле, это может привести к возгоранию. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО тушить пламя на панели водой! Отключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

### **1.3 Эксплуатация и уход**

#### **1.3.1 Опасность поражения электрическим током**

- Запрещается готовить пищу на треснувшей или лопнувшей панели. При появлении на поверхности панели трещин немедленно отключите панель от электрической сети (выключателем) и обратитесь в сервисный центр.
- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой и обслуживанием.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

#### **1.3.2 Угроза для здоровья**

- Прибор отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.
- Однако лица, использующие кардиостимуляторы или другие медицинские электрические устройства (например, инсулиновые помпы), во избежание воздействия электромагнитного поля, прежде, чем использовать панель, должны проконсультироваться с врачом или изготовителем своего устройства.
- Несоблюдение данного указания может привести к смерти.

#### **1.3.3 Опасность ожогов**

- При использовании панели её части нагреваются до температур, способных причинить ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одеждой и другими предметами, за исключением кухонной посуды, к стеклянной поверхности панели до полного её остывания.
- Не подпускайте к горячей панели детей.

- Рукоятки сковород могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы они не находились над другими включенными зонами нагрева. Не подпускайте к рукояткам детей.
- Несоблюдение данных указаний может привести к серьёзным ожогам.

#### **1.3.4 Опасность порезов**

- При снятии защитной крышки, можно порезаться об острый край очистительного скребка. Используйте его с предельной осторожностью и храните в месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

#### **1.3.5 Правила техники безопасности**

- Никогда не оставляйте работающую панель без присмотра. Выкипание может приводить к появлению дыма. Попавшие на горячую поверхность масло и жир могут воспламениться.
- Не используйте панель в качестве стола или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на панели посторонние предметы или инструменты.
- Не оставляйте на панели или рядом с ней намагниченные предметы (банковские карты, карты памяти и т.п.) или электронные устройства (ноутбуки, MP3-плееры). Магнитное поле может привести к их повреждению.
- Запрещается использовать панель для отопления помещения.
- После использования всегда выключайте зоны нагрева панели, как описано в руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь только на функцию автоматического отключения зон нагрева после снятия кухонной посуды.
- Не позволяйте детям баловаться с панелью, залезать на неё или сидеть на ней.
- Не храните детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьёзные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает прибор.
- Детей и лиц с физическими недостатками необходимо тщательно обучить, как пользоваться варочной панелью. Обучающий должен быть уверен в том, что указанные выше лица смогут пользоваться варочной панелью без вреда для себя и окружающих.
- Не допускается ремонт или замена частей панели, если данные работы не описаны в руководстве. Все работы по обслуживанию должны проводиться квалифицированным сервисным персоналом.
- Запрещается класть или бросать тяжёлые предметы на варочную панель.
- Запрещается залезать на варочную панель.
- Чтобы не поцарапать поверхность панели, запрещено использовать посуду с зазубринами или острым дном.
- Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы.
- Варочная панель предназначена для бытового использования: персоналом кухонь в магазинах, офисах и других рабочих заведениях; в жилых домах; клиентами в гостиницах, мотелях, и других жилых помещениях; клиентами в минигостиницах и т.п.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и её части в процессе работы сильно нагреваются.
- Будьте внимательны, не прикасайтесь к зонам нагрева.
- Не оставляйте детей возрастом младше 8 лет рядом с панелью без присмотра.

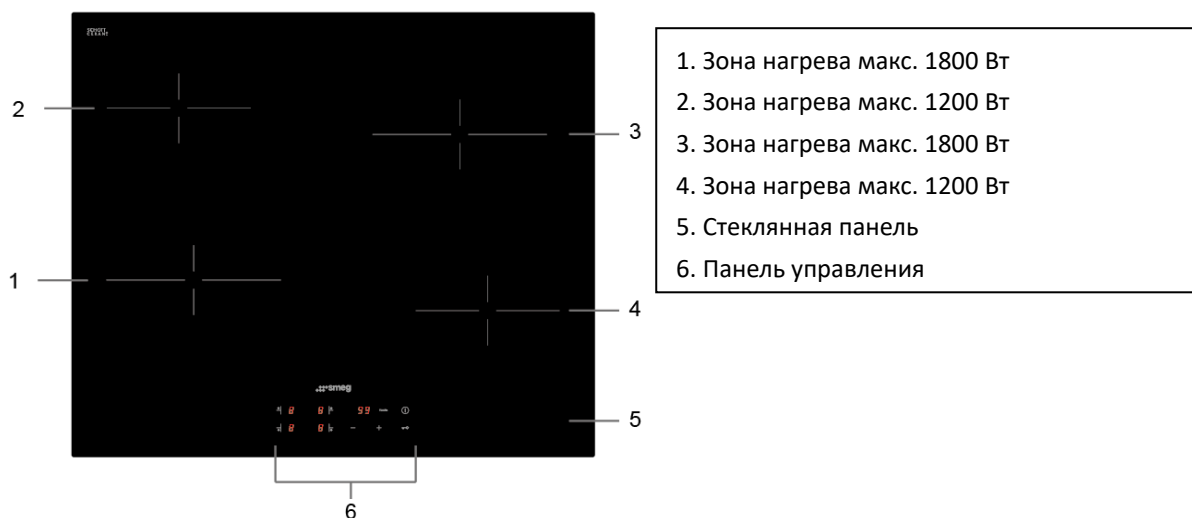
**Поздравляем вас** с приобретением новой керамической варочной панели.

Для обеспечения правильной установки и эксплуатации панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство. Для установки прочтите главу «Монтаж».

Уделите особое внимание мерам предосторожности и правилам техники безопасности. Храните руководство для возможных справок в будущем.

## 2. Информация об изделии

### 2.1 Вид сверху



### 2.2 Панель управления



### 2.3 Информация об изделии

Керамическая варочная панель с микроконтроллером отвечает современным требованиям к кухонному оборудованию по термостойкости, управлению и регулировке мощности и является оптимальным выбором современной семьи.

Варочная панель способна удовлетворить потребности клиента в плане функциональных возможностей и дизайна. Панель отличается безопасностью и надёжностью, делая жизнь комфортной и позволяя наслаждаться ей во всей полноте.

## 2.4 Принципы работы

Керамическая варочная панель использует для нагрева провод высокого сопротивления. Мощность нагрева регулируется кнопками на сенсорной панели управления.

## 2.5 Перед использованием новой варочной панели

- Внимательно прочтите настоящее руководство, обращая внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Удалите защитную плёнку с варочной панели.

## 2.6 Технические характеристики

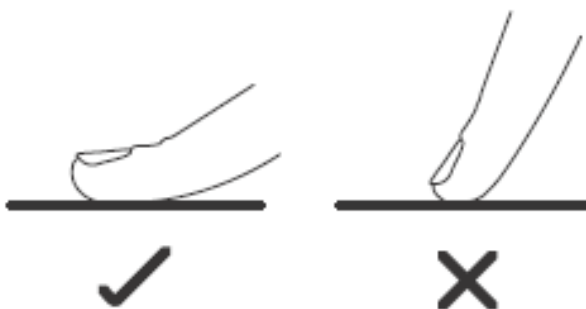
Варочная панель	SE262TD
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~ 50/60 Гц
Номинальная мощность	6000 Вт
Размеры В×Ш×Г(мм)	600X510X55
Встраиваемые размеры А×В (мм)	560X490

Размеры и масса являются приблизительными. В связи с постоянной работой по усовершенствованию продукции изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в документацию и конструкцию изделий без предварительного уведомления.

## 3. Использование прибора

### 3.1 Сенсорное управление

- Сенсорные кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Нажимайте на кнопки не кончиком, а подушечкой пальца..
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Следите, чтобы кнопки были сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами (посудой полотенцами и т.д.). Даже тонкая плёнка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.

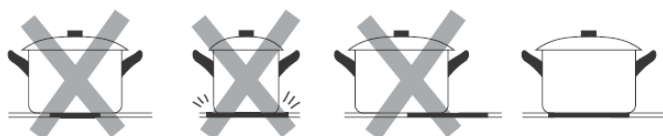


### 3.2 Выбор кухонной посуды

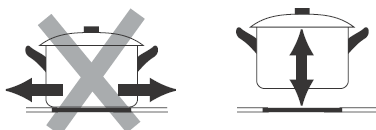
Не используйте кухонную посуду с выпуклым дном или с зазубринами.



Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с варочной зоной. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр варочной зоны.



Во избежание царапания поверхности снимайте кастрюлю или сковороду с плиты движением вертикально вверх.



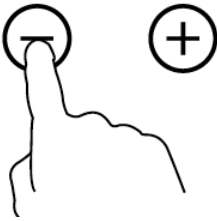
### 3.3 Использование

#### 3.3.1 Начало приготовления

После включения зуммер издаст одиночный сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду и погаснут, указывая на то, что панель переключилась в режим готовности.

<p>Коснитесь кнопки вкл/выкл . На всех индикаторах появится «-»</p>	
<p>Поставьте подходящую кастрюлю на нужную варочную зону. • Убедитесь в том, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</p>	
<p>Прикосновением выберите зону нагрева (например зону 3).</p>	



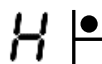
<p>Выберите мощность нагрева кнопками «-» и «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если мощность нагрева не будет выбрана в течение 1 минуты, панель автоматически отключится. Для включения необходимо повторить операции, начиная с шага 1.</li> <li>• Мощность нагрева можно изменить в любой момент готовки.</li> <li>• При прикосновении и удержании любой из этих кнопок значение будет, соответственно, увеличиваться или уменьшаться.</li> </ul>	
---	---

### 3.3.2 Окончание приготовления

<p>Коснитесь кнопки зоны нагрева, которую необходимо выключить (например зоны 3).</p>	
<p>Выключите зону, уменьшив нагрев до «0» или одновременно коснувшись кнопок «-» и «+»</p>	
<p>Выключите всю панель кнопкой вкл/выкл. </p>	


### **Осторожно! Поверхность горячая**

Индикатор «Н» укажет на ту варочную зону, которая ещё не остыла. Он исчезнет только когда поверхность варочной панели остынет до безопасной температуры. Такой случай можно использовать как энергосберегающую функцию, для подогрева продуктов, пока плита горячая.




### 3.3.3 Блокировка панели управления

- Можно заблокировать панель управления для предотвращения случайного использования (например, включения варочных зон детьми).
- При блокировке все кнопки, за исключением кнопки вкл/выкл, будут отключены.



Для блокировки панели	
<p>Коснитесь кнопки  блокировки</p>	<p>На индикаторе таймера появится «Lo»</p>

### Для разблокировки панели

Убедитесь в том, что керамическая панель включена

Коснитесь и держите кнопку блокировки  .



Если панель заблокирована, все кнопки за исключением кнопки вкл/выкл  будут отключены. Можно в любой момент отключить варочную панель кнопкой вкл/выкл , однако для выполнения другой операции потребуется сначала разблокировать панель.

### 3.3.4 Таймер


Таймер можно использовать двумя способами:

- Можно использовать его как таймер обратного отсчёта. В этом случае, когда выйдет время, отключать варочные зоны таймер не будет.
  - Можно использовать его как выключатель одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- Максимальное значение таймера 99 минут

#### а) Использование таймера для обратного отсчёта

Если ни одна зона нагрева не выбрана

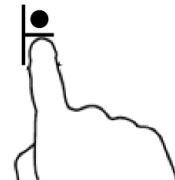

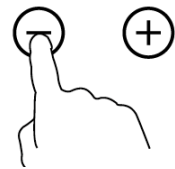
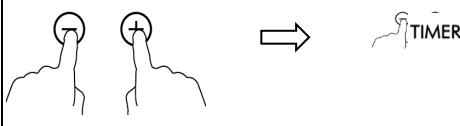
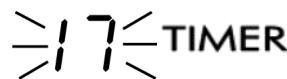
Убедитесь в том, что панель включена. Примечание: таймер обратного отсчёта можно использовать, даже если ни одна зона не выбрана.	
Коснитесь кнопки таймера. На индикаторе появится «--»;	
Измените настройки таймера кнопками «-» или «+». Индикатор таймера начнёт мигать, показывая время.	
Одновременным касанием кнопок «-» и «+» можно отключить таймер. На дисплее отобразится «--».	
После ввода времени обратный отсчёт начнётся сразу же. На дисплее останется оставшееся время и индикатор таймера будет мигать 5 секунд	

<p>По истечении времени на таймере на 30 секунд загудит зуммер, а на дисплее будет отображаться «- -».</p>	
--	---

Подсказки:

- a) Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на таймере на 1 минуту, соответственно.
- b) Долгое касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на таймере на 10 минут, соответственно.
- c) При превышении 99 минут время на таймере автоматически сбросится на 0 минут.

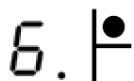
### b) Настройка таймера для отключения одной или нескольких варочных зон

Отключение одной зоны	
<p>Прикосновением выберите зону нагрева</p>	
<p>Коснитесь кнопки таймера. На индикаторе высветится «10»</p>	
<p>Измените настройки таймера кнопками «-» или «+». Индикатор таймера начнёт мигать, показывая время.</p>	
<p>Одновременным касанием кнопок «-» и «+» можно отключить таймер. На дисплее отобразится «--».</p>	
<p>После ввода времени обратный отсчёт начнётся сразу же. На дисплее останется оставшееся время и индикатор таймера будет мигать 5 секунд</p>	

### Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

- a). Если данная функция используется для нескольких зон нагрева, индикатор таймера будет показывать меньшее время.  
(Например для зоны 3 таймер настроен на 15 минут, а для зоны 4 – на 5 минут; на индикаторе высветится «5».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности.



(установить 10 минут)



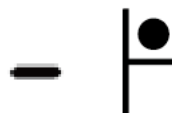
(установить 5 минут)



- b). По истечении времени первого таймера соответствующая зона отключится. Затем на таймере появится оставшееся время второго таймера и загорится точка соответствующей зоны.



- c). По истечении заданного времени, соответствующая зона нагрева отключится автоматически.



Примечание:

- a) Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая что зона выбрана.



- b) Чтобы изменить время после запуска таймера, необходимо повторить все шаги, начиная с 1.

### 3.3.5 Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру панели. При обнаружении перегрева панель автоматически отключится.

### 3.3.6 Предупреждение о горячей поверхности

После работы поверхность варочной панели будет горячей ещё некоторое время. Для предупреждения об этом существует индикатор «H».

### 3.3.7 Стандартное время работы

Другая предохранительная функция панели - автоматическое отключение. Которое происходит, если пользователь забывает отключить варочную зону. Стандартное время отключения указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время работы до отключения (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Рекомендации по приготовлению пищи



Будьте особенно осторожны при жарке, поскольку масло и жир легко возгораются, особенно при использовании функции повышения мощности. Масло, нагретое до

высокой температуры, может внезапно воспламениться, что является угрозой возникновения пожара.

#### **4.1 Советы по приготовлению пищи**

- При закипании пищи уменьшите мощность нагрева.
- Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию.
- Для уменьшения времени готовки используйте меньше жидкости или жира.
- Начинайте готовку на высоком уровне мощности и понижайте его по мере нагрева пищи.

##### **4.1.1 Варка при слабом кипении, приготовление риса**

- Появление пузырьков начинается при температуре ниже температуры кипения, обычно около 85°C. Пузырьки поднимаются со дна на поверхность жидкости. Этот момент очень важен при приготовлении вкусных супов и нежного рагу - аромат появляется без перегрева пищи. Ниже температуры кипения рекомендуется готовить соусы, содержащие яйца и муку.
- Отдельные виды готовки, например варка риса до упаривания влаги, могут потребовать увеличения мощности, чтобы пища приготовилась вовремя.

##### **4.1.2 Жареные бифштексы**

Для приготовления сочных, ароматных бифштексов:

1. До готовки выдержите мясо при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте куски мяса растительным маслом с обеих сторон. Слегка сбрызните маслом горячую сковороду и положите мясо.
4. Бифштекс во время готовки следует переворачивать только один раз. Точное время готовки зависит от толщины куска мяса и требуемой степени прожарки. Время может потребоваться от 2 до 8 минут на сторону. Для оценки готовности нажмите на бифштекс — чем более он упругий, тем качественнее он приготовлен.
5. Перед подачей оставьте бифштекс на тёплом блюде на несколько минут, чтобы остыл и стал мягче.

##### **4.1.3 Жарка на «сильном огне»**

1. Используйте вок сковороду или большую сковороду совместимые с керамической варочной панелью.
2. Подготовьте все ингредиенты и включите панель. Жарка «на сильном огне» происходит быстро. Если нужно приготовить много еды, разделите её на несколько мелких порций.
3. Слегка подогрейте сковороду и добавьте пару ложек масла.
4. Сначала приготовьте мясо и отложите его в сторону, но не давайте ему сразу остыть.
5. Поджарьте овощи. Когда они будут горячими, но ещё твёрдыми, уменьшите нагрев варочной зоны, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешайте аккуратно ингредиенты, пока не убедитесь, что они достаточно прогрелись.
7. Подавайте горячим.

## 5. Выбор мощности нагрева

Следующие указания считать ориентировочными. Верный выбор настроек зависит от нескольких факторов, включая используемую посуду и количество приготавливаемой пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью для определения наилучших настроек.

Мощность нагрева	Назначение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• аккуратно подогреть небольшое количество пищи</li><li>• Растопить шоколад и масло, нагреть быстро подгорающие продукты</li><li>• варить «на очень медленном огне»</li><li>• варить «на медленном огне»</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогреть пищу</li><li>• варить «на среднем огне»</li><li>• варить рис</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• выпекать пироги</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• жарить во фритюре</li><li>• варить макароны</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• жарить на масле</li><li>• готовить «на сильном огне»</li><li>• довести суп до кипения</li><li>• вскипятить воду</li></ul>

## 6. Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Ежедневная очистка стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна от пищи и несладких продуктов на стекле)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите питание варочной панели от сети.</li><li>2. Нанесите немного моющего средства на стекло, пока оно ещё тёплое (но не горячее!)</li><li>3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li><li>4. Снова включите варочную панель в сеть.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• При отключении питания на варочной панели не будет индикации «Н», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны.</li><li>• Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним.</li><li>• Не оставляйте остатки моющего средства на панели, так как стекло может покрыться пятнами.</li></ul>

<p>Проливы, застывшие остатки пищи и сахаросодержащих продуктов на стекле</p>	<p>Немедленно удаляйте данные загрязнения лопатками (например, для переворачивания рыбы) или специальным скребком для керамических поверхностей. Но помните, что поверхность варочной зоны горячая:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание панели от сети выключателем на стене.</li> <li>2. Скребком под углом около 30° соскребите загрязнения и сдвиньте их на холодный участок панели.</li> <li>3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Далее для очистки придерживайтесь пунктов 2-4 из рекомендации по ежедневной очистке стекла панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте пятна от застывшей пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и можно безвозвратно испортить поверхность.</li> <li>• Опасность порезов: помните, что лезвие скребка очень острое, и о него можно порезаться. Используйте его с предельной осторожностью и храните в месте, недоступном для детей.</li> </ul>
<p>Проливы на панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной панели от сети.</li> <li>2. Вытрите пролившуюся жидкость</li> <li>3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или тряпкой.</li> <li>4. Протрите панель насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова включите варочную панель в сеть.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При попадании жидкости панель может издать звуковой сигнал и отключиться, кнопки панели управления могут плохо работать. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что панель управления сухая.</li> </ul>

## 7. Полезные советы

Неполадка	Возможные причины	Способы устранения
<p>Варочная панель не включается.</p>	<p>Отсутствует напряжение.</p>	<p>Убедитесь в том, что варочная панель подсоединена к электрической сети и питание включено. Убедитесь в наличии напряжения в сети. Если всё в порядке, а панель не включается, обратитесь в сервисный центр.</p>
<p>Сенсорная панель не работает.</p>	<p>Панель заблокирована.</p>	<p>Разблокируйте панель. Смотрите раздел «Использование варочной панели».</p>
<p>Кнопки сенсорной панели плохо работают.</p>	<p>Наличие тонкой плёнки воды на панели управления. Попытка управлять кончиком, а не подушечкой пальца.</p>	<p>Убедитесь в том, что панель управления сухая и касайтесь кнопок подушечкой пальца.</p>

Стекло поцарапано.	Посуда с острыми краями и углами.  Использование ненадлежащих абразивных чистящих средств.	Используйте кухонную посуду с ровным гладким дном. Смотрите раздел «Выбор кухонной посуды».  Смотрите раздел «Уход и очистка».
Некоторые виды посуды трещат или пощелкивают.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (разные слои металла вибрируют по-разному).	Это свойственно кухонной посуде и не говорит о неполадках.

## 8. Монтаж

### 8.1 Выбор места установки

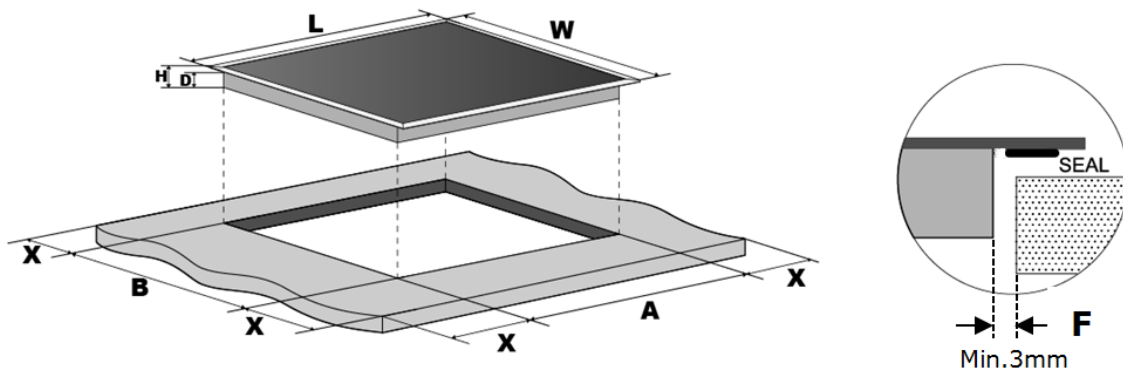
Подготовьте рабочую поверхность по размерам указанным на рисунке.

Для монтажа и использования, отступ от края выреза под панель должен быть не менее 50 мм по всему периметру.

Толщина столешницы должна быть не менее 30 мм. Используйте столешницы из термостойкого и изоляционного материала (древесные, волокнистые и прочие впитывающие материалы без специальной пропитки непригодны) для предотвращения поражения электрическим током и деформации под действием тепла. Смотрите рисунок ниже:



Примечание: зазор между стенками варочной панели и боковыми стенками выреза в столешнице должен быть не менее 3 мм.



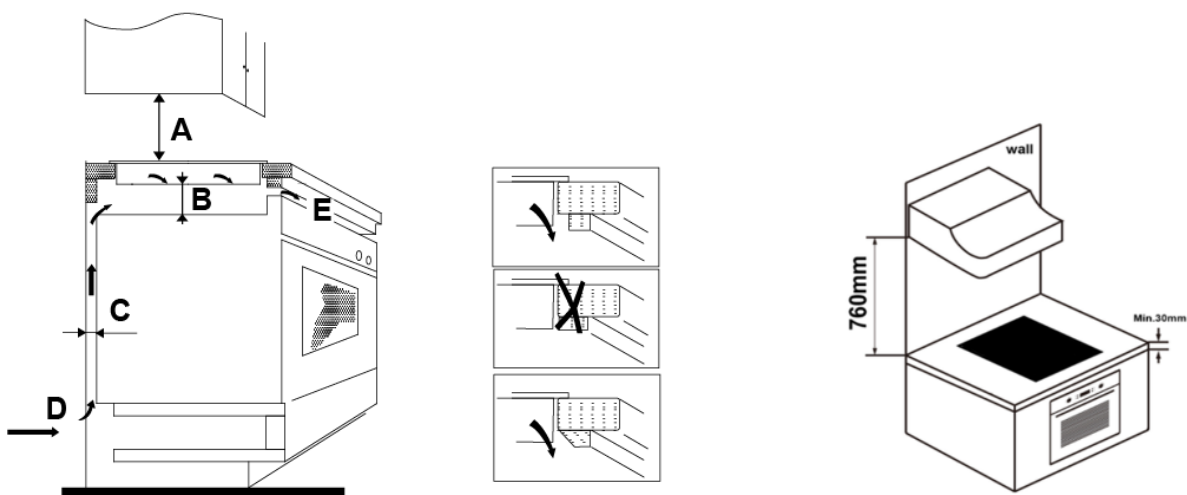
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
600	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	не менее 50	не менее 3

Следите за тем, чтобы входное и выходное вентиляционные отверстия варочной панели никогда не закрывались. Убедитесь в том, что керамическая варочная панель в исправном состоянии. Смотрите рисунок ниже



Примечание: Безопасное расстояние от варочной поверхности до ящика или вытяжки сверху должно быть не менее 760 мм.

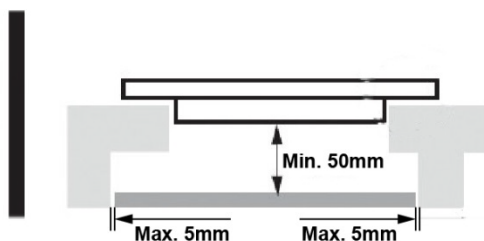




A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	не менее 50	не менее 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

### ВНИМАНИЕ! Обеспечение надлежащей вентиляции

Следите за тем, чтобы входное и выходное вентиляционные отверстия варочной панели никогда не закрывались. Для предотвращения случайного прикосновения к горячей поверхности панели или поражения электрическим током в процессе работы необходимо установить деревянное двойное дно с креплением шурупами на расстоянии не менее 50 мм от нижней поверхности панели. Соблюдайте указания, приведённые ниже.



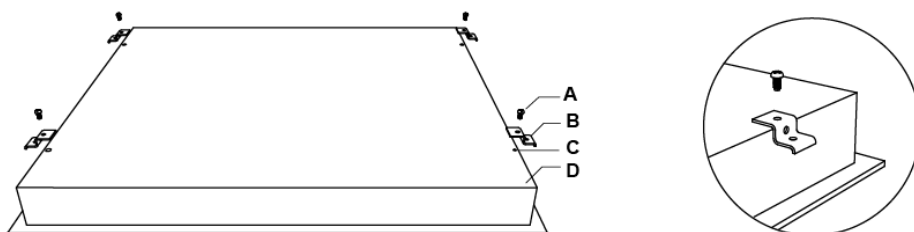
По периметру варочной панели имеются вентиляционные отверстия. Данные отверстия НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ДОЛЖНЫ быть закрыты после установки панели на рабочее место.



- Для предотвращения отслаивания пластиковых отделочных покрытий от деревянных частей мебели, клеевое соединение должно выдерживать температуру не ниже 150 °С.
- Задняя стенка, смежные и окружающие поверхности должны выдерживать температуру до 90 °С.

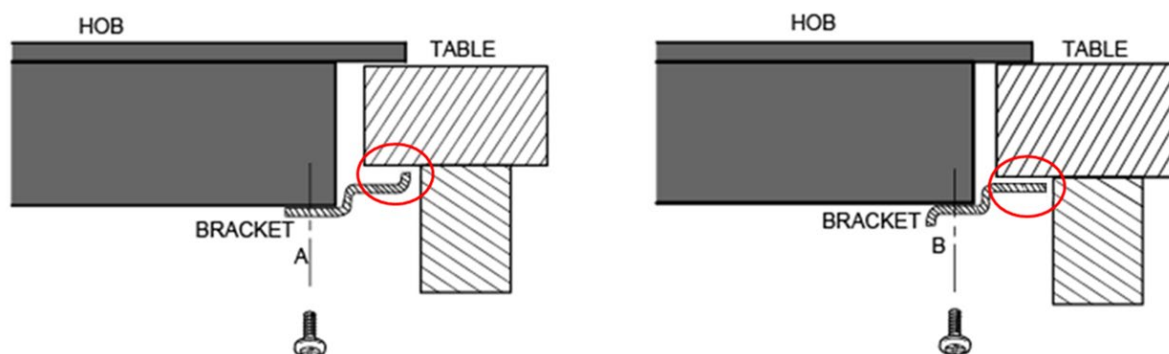
## 8.2 Перед установкой креплений

Выложите варочную панель на прочную ровную поверхность (подложите упаковку). Не давите с силой на выступающие части варочной панели. Прикрепите варочную панель к столешнице четырьмя креплениями снизу, как показано на рисунке.



A	B	C	D
винт	скоба	отверстие под винт	основание

Отрегулируйте положение креплений в зависимости от толщины столешницы.



Крепления ни в коем случае не должны касаться внутренних поверхностей столешницы после установки (см. рис.).

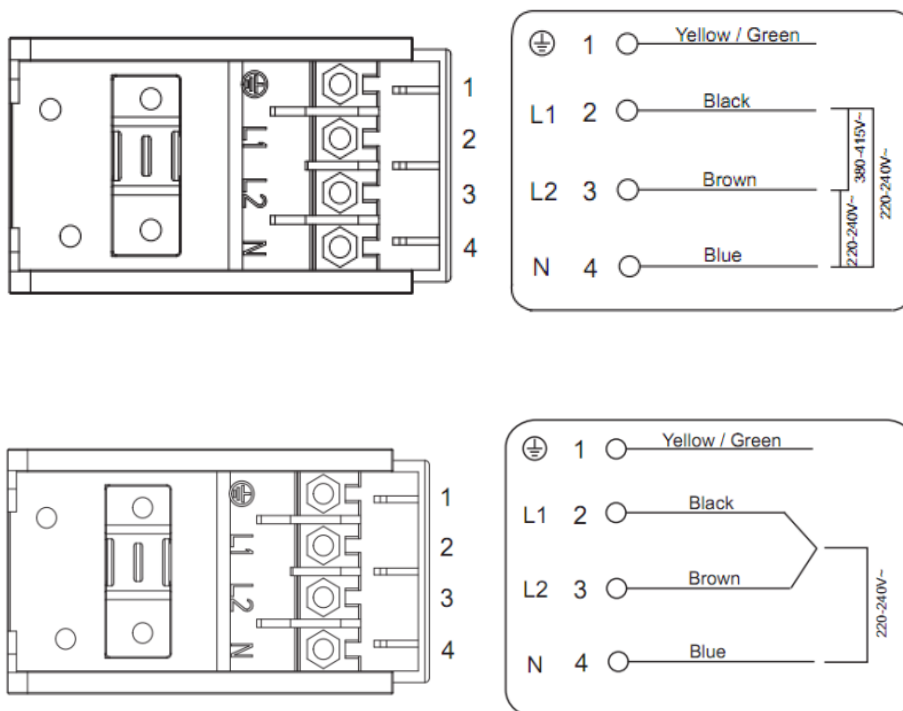
## 8.3 Внимание!

1. Керамическая варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом. Вы можете обратиться к нашим специалистам. Не устанавливайте варочную панель самостоятельно.
2. Не следует устанавливать керамическую варочную панель рядом с холодильным оборудованием, мойками и роторными сушилками.
3. Если варочную панель установить таким образом, что её тепловое излучение будет более эффективным, она станет надёжнее.
4. Материалы стен и зоны над варочной панелью должны выдерживать высокую температуру.
5. Для предотвращения повреждений многослойные части и их клеевое соединение также

- должны быть термостойкими.
6. Не допускается использование пароочистителей.

#### 8.4 Подключение варочной панели к электрической сети

Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с требованиями действующих норм. На линии питания панели необходимо установить однополюсный выключатель. Схема подключения показана ниже.



1. При повреждении кабеля питания, во избежание несчастных случаев, его замена должна производиться квалифицированным специалистом с использованием надлежащего инструмента.
2. При подключении панели непосредственно к электрической сети на линии питания следует установить автоматический размыкатель цепи с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
3. Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм.
4. Не допускается перегиб или пережим кабеля питания.
5. Кабель необходимо регулярно проверять. Заменять его должен только специалист, имеющий достаточную квалификацию.



После установки нижняя поверхность варочной панели и кабель должны быть недоступны.



**УТИЛИЗАЦИЯ: Не допускается утилизация изделия вместе с бытовыми отходами. Сбор и утилизация таких отходов производится специализированными фирмами.**

Данное изделие имеет маркировку соответствия требованиям директивы 2012/19/EU «Отходы электрического и электронного оборудования» (WEEE). Правильная утилизация таких изделий предотвращает загрязнение окружающей среды и причинение вреда здоровью людей, которые могут иметь место при ненадлежащей утилизации.

Знак на изделии указывает, что данное изделие не должно утилизироваться вместе с бытовым мусором. Его необходимо сдать в пункт приёма и утилизации электрического и электронного оборудования.

Изделие требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об утилизации и переработке данного изделия свяжитесь с организацией по сбору вторсырья или обратитесь в точку продажи.

Более подробную информацию об обработке, сборе и утилизации данного изделия можно получить в местных организациях по сбору вторсырья или магазине, где был приобретён продукт.

