

# ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

**S-H8 58X51**

**S-H8 78X51**

**S-H8 90X51**



**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ  
И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**



# УСТАНОВКА

Уважаемый клиент,

Мы благодарим вас и поздравляем с тем, что вы отдали нам предпочтение, купив один из наших продуктов. Мы уверены, что этот новый прибор, изготовленный из качественных материалов, наилучшим образом удовлетворит ваши требования.

Пользоваться этим новым оборудованием очень просто. Однако мы рекомендуем вам внимательно ознакомиться с данной брошюрой перед установкой и использованием прибора. В этой брошюре содержится необходимая информация по установке, использованию и техническому обслуживанию, а также полезные советы.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Пожалуйста, прочтите данное руководство по эксплуатации перед установкой и использованием оборудования. Руководство следует хранить вместе с прибором для дальнейшего ознакомления с ним. Если прибор будет продан или передан другому лицу, убедитесь, что к нему прилагается руководство пользователя, чтобы новый пользователь был проинформирован о его работе и соответствующих предупреждениях.

---

Этикетка продукта с серийным номером приклеена к нижней части варочной панели.



Все операции, связанные с установкой, регулировкой и подготовкой к электрическому подключению, должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

Конкретные инструкции описаны в той части руководства, которая предназначена для установщика.



### **Декларация Соответствия:**

Мы заявляем, что наша продукция соответствует европейским директивам, распоряжениям и нормативным актам, а также требованиям, указанным в эталонных стандартах.

*Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае причинения ущерба имуществу или людям в результате неправильной установки или ненадлежащего, некорректного или неразумного использования прибора.*

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Данное руководство пользователя является неотъемлемой частью прибора и должно храниться в целостности и сохранности в пределах досягаемости пользователя в течение всего срока службы прибора.

В случае утери оно может быть предоставлено в электронном виде по запросу производителя в электронном виде.

*Перед использованием прибора внимательно прочтите данное руководство пользователя.*

На идентификационной табличке указаны технические данные, серийный номер и маркировка. Идентификационную табличку ни в коем случае нельзя снимать.

## ВНИМАНИЕ

Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

- Сохраняйте инструкцию, прибор и всю имеющуюся информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
- Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и имуществу в результате:
  - Использование прибора не по назначению.
  - Несоблюдение инструкций, приведенных в руководстве пользователя.
  - Повреждение хотя бы одной детали прибора.
  - Использование неоригинальных запасных частей.
- Прибором можно безопасно пользоваться только в том случае, если он правильно установлен в соответствии с инструкциями по технике безопасности. Установщик несет ответственность за безупречную работу
- Используйте этот прибор только:
  - Для приготовления блюд и напитков.
  - Под присмотром. Никогда не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении пищи даже на короткое время.
  - В частных домах и закрытых помещениях в домашних условиях.
  - На высоте не более 4000 м над уровнем моря.
- **ВНИМАНИЕ:** если на поверхности имеются трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Кастрюли и сковородки с неровным дном могут поцарапать стеклокерамическую варочную панель. Используйте только кастрюли и сковородки с гладким дном.
- При перемещении посуды рекомендуется всегда поднимать ее. Таким образом, поверхность не будет поцарапана.
- При распылении аэрозолей, легковоспламеняющихся жидкостей или горючих материалов они могут воспламениться. По этой причине не храните легковоспламеняющиеся предметы в выдвижных ящиках непосредственно под варочной панелью. Выдвижной ящик для посуды, если таковой имеется, должен быть изготовлен из термостойкого материала.

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не нагревайте пустые кастрюли или сковородки.
- При закрывании варочной панели существует опасность возгорания, разбивания или расплавления материала покрытия при случайном включении прибора или при остаточном нагреве. Не закрывайте варочную панель, например, крышками, тканью или защитной пленкой.
- Если в непосредственной близости от варочной панели используется электроприбор, например, блендер, следите за тем, чтобы кабель питания не соприкасался с варочной панелью. Возможно повреждение изоляции сетевого шнура.
- Если варочная панель установлена за дверцей какого-либо предмета мебели, включайте ее только при открытой дверце. Закрывайте дверцу только при выключенных индикаторах остаточного тепла.
- Электромагнитное поле включенной варочной панели может влиять на работу намагничивающихся предметов (кредитные карт и т.д.).
- **ВНИМАНИЕ:** За процессом приготовления необходимо следить. За процессом кратковременного приготовления необходимо следить постоянно.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование не допускается.
- Прибор не предназначен для работы с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Данная варочная панель не предназначена для использования вне помещений.
- Данная варочная панель предназначена для использования в домашних условиях.
- Не используйте варочную панель в нестационарных местах (например, на судах).
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Использовать только в домашних условиях (не для профессионального использования!) для приготовления и поддержания температуры блюд. Любое другое использование запрещено.
- Лица, которые в силу своих физических, сенсорных или умственных способностей, а также из-за своей неопытности или недостатка знаний не могут безопасно пользоваться варочной панелью, не должны делать этого без присмотра и руководства ответственного лица.
- Эти лица могут пользоваться прибором самостоятельно только в том случае, если им было четко объяснено, как он работает, чтобы обеспечить его безопасность. Важно, чтобы они знали, как распознать и понять, какие опасности могут возникнуть при неправильном использовании прибора.
- Не модифицируйте прибор.
- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно или без вмешательства квалифицированного специалиста.
- Не используйте для чистки стекла жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они царапают поверхность, что может привести к разбиванию стекла.)

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Оставление жира или масла для приготовления пищи на варочной панели без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.
- Никогда не оставляйте горячее масло или жир без присмотра.
- Никогда не пытайтесь тушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом.
- Варочная поверхность сильно нагревается.
- Никогда не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную поверхность или в непосредственной близости от нее.
- Никогда не кладите на варочную поверхность посторонние предметы.
- Прибор может сильно нагреваться.
- Не храните горячие предметы или аэрозольные баллончики в выдвижных ящиках непосредственно под варочной панелью.
- Не готовьте на открытом огне (метод фламбе) под вытяжкой.
- Не используйте варочную панель для приготовления консервов или разогрева банок. Использование для приготовления консервов или разогрев закрытых формочек может привести к их разрыву из-за избыточного давления.
- Никогда не используйте две посуды на одной конфорке.
- Не нагревайте пустые кастрюли или сковородки.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить производителю, его сервисному агенту или специалисту с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните продукты на варочных поверхностях.
- Запрещается использовать пароочиститель.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** для лиц с кардиостимуляторами: имейте в виду, что в непосредственной близости от работающего прибора создается электромагнитное поле. Вероятность нарушения работы кардиостимулятора очень мала.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибор и его доступные части нагреваются.
- Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Дети не должны играть с прибором.
- Не подпускайте детей к прибору, пока он полностью не остынет. Таким образом, исключается риск ожогов.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание без присмотра.
- После использования выключайте варочную панель с помощью пульта управления и не полагайтесь на датчик температуры.

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Работающий прибор сильно нагревается и остается горячим в течение некоторого времени после выключения.
- Не следует класть на поверхность варочной панели металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреться.
- Неправильно выполненный ремонт или работы по установке и техническому обслуживанию могут представлять серьезную опасность для пользователя.
- Убедитесь, что прибор правильно установлен и заземлен квалифицированным специалистом.
- Изоляция на кабелях электроприборов может расплавиться при соприкосновении с горячими частями прибора.
- Никогда не допускайте соприкосновения кабелей электроприборов с горячими частями прибора.
- Попадание металлических предметов на вентилятор, расположенный на нижней стороне варочной панели, может привести к поражению электрическим током.
- Не храните длинные заостренные металлические предметы в выдвижных ящиках под варочной панелью.
- Кастрюли могут внезапно подпрыгнуть из-за попадания жидкости между дном кастрюли и конфоркой.
- Всегда держите конфорки и дно посуды сухими.
- Никогда не используйте холодную посуду, которая находилась в морозильной камере.
- При приготовлении на водяной бане варочная поверхность и емкость для приготовления пищи могут разбиться из-за перегрева.
- Емкость для приготовления на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- Используйте только жаропрочную посуду.
- Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может привести к порезам.
- Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.
- ВАЖНО: При обращении с прибором и/или его чистке рекомендуется использовать подходящую защитную одежду/перчатки.
- Не проводите никаких работ по очистке или техническому обслуживанию, предварительно не отключив прибор от сети электропитания.
- Данный прибор спроектирован и изготовлен в соответствии с действующими нормами для бытовых кухонных приборов и отвечает всем требованиям безопасности, включая температуру поверхности. Некоторые люди с повышенной чувствительностью кожи могут лучше воспринимать температуру некоторых компонентов, но она всегда находится в пределах, разрешенных стандартами.

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## УТИЛИЗАЦИЯ

Данное устройство не содержит веществ в таких количествах, которые могли бы считаться опасными для здоровья и окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.



Этот прибор необходимо утилизировать отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС).



Электрическое напряжение

Опасность поражения электрическим током

- Отключите источник питания от электросети.
- Отсоедините кабель питания от электросети.
- Перережьте кабель питания и извлеките его вместе с вилкой.
- Сдайте прибор в соответствующие центры сбора электрических и электронных отходов или верните его продавцу при покупке аналогичного оборудования по цене аналога.
- Следует отметить, что для упаковки прибора используются экологически чистые материалы, пригодные для вторичной переработки.
- Передайте упаковочные материалы в соответствующие центры по переработке отходов.



Пластиковая упаковка Риск удушья

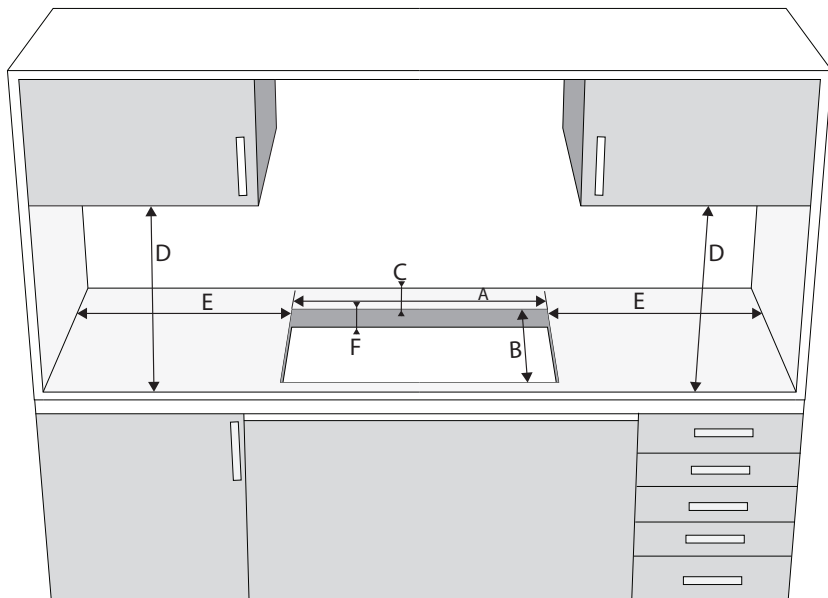
- Дети могут надеть упаковочный материал себе на голову или закутаться в него и задохнуться.
- Храните упаковочный материал подальше от детей.
- Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- Дети могут вдыхать или проглатывать мелкие частицы, что может привести к удушью.
- Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.



# УСТАНОВКА

## Размеры встраивания варочной панели

- Облицовка столешницы должна быть обработана термостойким клеем (100°C), чтобы предотвратить ее отслаивание или деформацию. Профили торцевых стенок должны быть термостойкими.



Размеры :

<b>С</b> <b>(мм)</b>	<b>Д</b> <b>(мм)</b>	<b>Е</b> <b>(мм)</b>	<b>Ф</b> <b>(мм)</b>
мин 50	780	100	20-60

Соблюдайте расстояние не менее 50 мм по направлению к задней стенке и не менее 100 мм вправо или влево по направлению к возможной боковой стенке. Под таблицей указаны значения А и В, которые зависят от типа встраиваемой варочной панели.

<b>Модель</b>	<b>А</b> <b>(мм)</b>	<b>В</b> <b>(мм)</b>
58 x 51	560	490
78 x 51	750	490
90 x 51	860	490

# УСТАНОВКА

## Предупреждения относительно установки

- В случае утери руководство по эксплуатации можно получить в электронном виде по запросу производителя.
- Сделайте выемку на рабочей поверхности в соответствии с размерами, соответствующими модели (см. рисунок на предыдущей странице).
- Данная варочная панель соответствует действующим правилам техники безопасности. Неправильное использование может привести к повреждению имущества и/или людей.
- Перед началом эксплуатации варочной панели внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, поскольку в ней содержатся важные указания по установке, технике безопасности, использованию и техническому обслуживанию прибора.
- Соблюдение этих правил позволяет избежать опасности для людей и предотвратить повреждение материалов.
- Сохраните инструкцию по эксплуатации и передавайте ее другим пользователям.
- Изоляция стационарной электропроводки, питающей прибор, должна быть защищена, например, с помощью изолирующей оболочки, имеющей соответствующий температурный режим, или изоляция стационарной электропроводки, питающей прибор, должна иметь соответствующий температурный режим.
- Вентилятор расположен в нижней части варочной панели.
- Если в нижней части варочной панели расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие или заостренные предметы, бумагу или кухонные полотенца. Эти предметы могут попасть внутрь и повредить вентилятор или ухудшить охлаждение. Между ними должно быть расстояние не менее 2 см
- Варочную панель нельзя устанавливать над посудомоечной, сушильной, стиральной машинами, холодильником, морозильной камерой, духовкой или кухонной плитой без вентилятора для охлаждения прибора.
- Если стационарный прибор не оснащен шнуром питания или вилкой, в стационарную электропроводку должны быть встроены средства для отключения от электросети, имеющие разъединение контактов на всех полюсах, обеспечивающее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с правилами электропроводки страны, в которой установлен прибор.
- Для Австралии и Новой Зеландии этот способ отключения должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

# УСТАНОВКА

## Электрическое соединение



Электрическое напряжение

Опасность поражения электрическим током

- Подключение к электросети должно выполняться квалифицированным техническим персоналом.
- Заземление должно выполняться в обязательном порядке в соответствии с правилами техники безопасности в системе электроснабжения.
- Отключите общее электропитание.
- Установка и подключение прибора могут выполняться только квалифицированным электриком. Обратитесь к электрику, который знаком с местными правилами и дополнительными предписаниями местного оператора электроснабжения, и убедитесь, что работы выполнены в соответствии с ними. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный неправильной установкой или подключением прибора. Во избежание повреждения прибора встраивайте его только после установки вытяжки.
- Обратите внимание (на соответствие) на распределение фаз и нейтралей в домашнем подключении и приборе (схемы подключения); в противном случае компоненты могут быть повреждены. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной установкой.
- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он подключен к соответствующему заземляющему проводу. Очень важно убедиться в том, что это условие выполнено, поскольку оно является основополагающим. Если вы сомневаетесь, обратитесь к специалисту для проверки системы. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные отсутствием или обрывом заземляющего провода.
- Избегайте использования редукторов, переходников или систем Шуко (Schuko), так как они могут привести к перегреву или возгоранию.

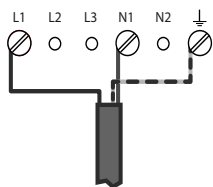
## Общая информация

- Убедитесь, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным на табличке.
- Идентификационная табличка с техническими данными, серийным номером и маркировкой находится на видном месте на приборе.
- Прибор работает от сети 220-240 В или 380-415 В, в зависимости от типа подключения.
- Для заземления используйте кабель, длина которого должна быть не менее чем на 20 мм больше, чем у других.
- Необходимые параметры подключения указаны на табличке и должны соответствовать параметрам сети.
- Определите различные возможности подключения по схеме на следующей странице и в соответствии с таблицей.

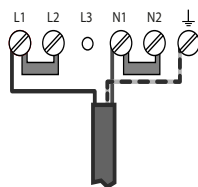
# УСТАНОВКА

## Подключение питающего кабеля

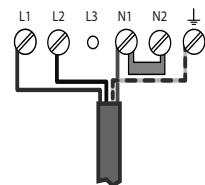
### ТИП 1



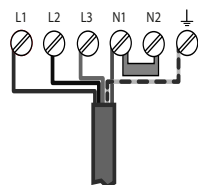
### ТИП 2



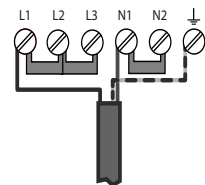
### ТИП 3



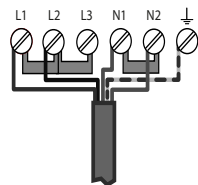
### ТИП 4



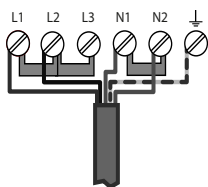
### ТИП 5



### ТИП 6



### ТИП 6



При таком типе подключения для защиты электроприборов от короткого замыкания необходимо установить два предохранителя на 24 А во внешнюю распределительную коробку. Провода, идущие от счетчика к распределительной коробке, должны иметь сечение не менее 10 мм<sup>2</sup>.

# УСТАНОВКА

Таблица I

МОДЕЛЬ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	КАБЕЛЬ ДЛЯ ПОДАЧИ ТОКА	НАПРЯЖЕНИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ
58 x 51	220-240/380-415V 2N; 50-60Hz; 7400 W	32 A 3x4.0 mm <sup>2</sup>	220-240 V	ТИП 2
		16 A 4x1.5mm <sup>2</sup>	380-415V 2N	ТИП 3
78 x 51	220-240/380-415V 3N; 50-60Hz; 7400 W	32 A 3x4.0 mm <sup>2</sup>	220-240V	ТИП 2
		16 A 5x1.5mm <sup>2</sup>	380-415 V 2N	ТИП 3
90 x 51	220-240/380-415V 3N; 50-60Hz; 10400 W	24A (x2) 5x2.5 mm <sup>2</sup>	220-240V	ТИП 6
		16A 5x1.5 mm <sup>2</sup>	380-415 V 3N	ТИП 4

# УСТАНОВКА

## Фиксированное соединение

- Устройство отключения должно располагаться в легкодоступном месте и рядом с прибором.

## Подключение с помощью вилки и розетки

- Убедитесь, что вилка и розетка одинакового типа.
- Избегайте использования редукторов, переходников или шунтирующих устройств, поскольку они могут привести к нагреву или возгоранию.
- Также возможно прямое подключение к электросети. В этом случае необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм, соответствующий поддерживаемой нагрузке и соответствующий действующим нормам (провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем).

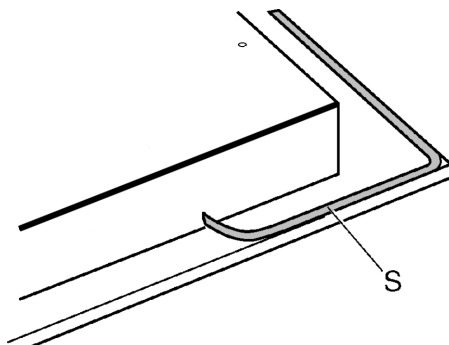
## Для установщика

- Прибор должен быть установлен в соответствии со схемами монтажа.
- После установки штепсельная вилка должна оставаться в доступе. Не перегибайте и не зажимайте сетевой кабель.
- Прибор нельзя подключать к электросети с помощью удлинителя; удлинители не гарантируют необходимой безопасности прибора.
- Облицовка столешницы должна быть обработана термостойким клеем (100° С), чтобы предотвратить ее отслаивание или деформацию. Профили торцевых стенок должны быть термостойкими.
- Для большей безопасности рекомендуется включить автоматический выключатель с током отключения 30 мА.
- Если под прибором имеется выдвижной ящик, не храните в нем легковоспламеняющиеся предметы (например, аэрозольные баллончики).
- Убедитесь, что после установки соединительный кабель, подключенный к электрической системе варочной панели, не подвергается механическим воздействиям (например, из-за выдвижного ящика).
- Если после выполнения всех проверок прибор не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр в вашем регионе.
- Если прибор установлен правильно, пожалуйста, проинструктируйте пользователя о правильном способе эксплуатации.

## Установка встраиваемой варочной панели

- Сделайте выемку в столешнице в соответствии с размерами, соответствующими модели (см. рисунок выше).
- Соблюдайте расстояние не менее 50 мм по направлению к задней стенке и не менее 100 мм вправо или влево по направлению к возможной боковой стенке.

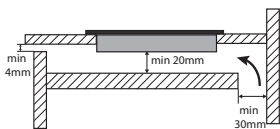
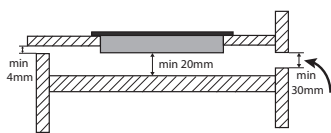
# УСТАНОВКА



- Чтобы предотвратить попадание жидкости между варочной панелью и рабочей поверхностью, установите уплотнитель, входящий в комплект поставки, по всему периметру варочной панели.
- Не закрепляйте варочную панель силиконовыми или другими клеями.
- Если прибор установлен под кухонной вытяжкой, необходимо соблюдать безопасное расстояние, указанное производителем вытяжки. При отсутствии точных указаний или при наличии горючих материалов (например, полки), расположенных над прибором, безопасное расстояние должно составлять не менее 760 мм.
- Если под вытяжкой установлено несколько приборов, для которых предусмотрены разные безопасные расстояния, соблюдайте указанное большее безопасное расстояние.

## ВНИМАНИЕ:

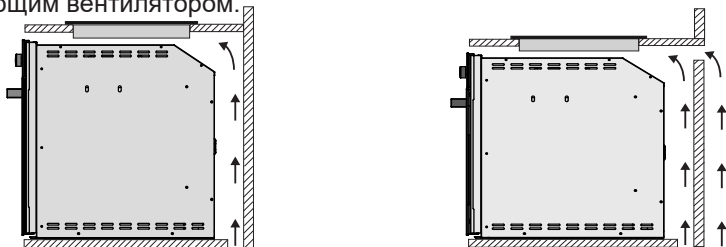
Для обеспечения правильной работы прибора во время установки необходимо оставить зазор не менее 20 мм по длине углубления на передней панели устройства. Это связано с тем, что электронное управление оснащено защитным устройством, которое, когда температура электронной части превышает 85°C, выключает варочную панель до тех пор, пока температура не опустится ниже этого предела. Во время работы включается вентилятор, который обеспечивает необходимый поток воздуха во избежание превышения температурного предела. Поэтому обеспечьте установку встроенной защитой, которая в любом случае гарантирует приток воздуха с задней стороны устройства, или, если варочная панель установлена над духовкой, изоляцией, достаточной для предотвращения превышения указанной температуры. В случае перегрева электронная часть может выйти из строя, за что производитель не несет никакой ответственности.



# УСТАНОВКА

## Над встроенной духовкой

- При установке над духовкой между нижней частью варочной панели и верхней частью прибора, установленного ниже, должно быть оставлено пространство.
- Зазор между варочной панелью и кухонной мебелью или другими установленными приборами должен быть достаточным для обеспечения достаточной вентиляции и отвода воздуха.
- При установке на верхнюю часть духового шкафа, он должен быть оснащен охлаждающим вентилятором.



## Безопасное расстояние до боковых/задней стенки

При встраивании варочной панели предпочтительно, чтобы сзади и сбоку (справа или слева) были стенки блока или помещения (см. изображения выше).

- минимальное безопасное расстояние с обратной стороны от выступа столешницы до ее заднего края составляет 50 мм.
- минимальное безопасное расстояние 50 мм с правой и/или левой стороны выемки столешницы от соседнего блока (например, колонного блока) или от стены.

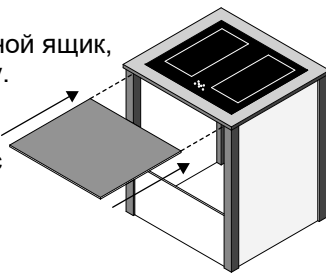
## Промежуточная полка

Если под варочной панелью имеется выдвижной ящик, необходимо установить промежуточную полку.

Для прокладки шнура питания подготовьте с обратной стороны прорезь диаметром 10 мм.

Снять двухслойное основание можно только с помощью подходящего оборудования.

При неправильной установке двухслойного деревянного основания пользователь может случайно соприкоснуться с острыми или горячими деталями.



## Безопасное расстояние снизу

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо поддерживать минимальное расстояние между прибором и духовкой, промежуточной полкой или выдвижным ящиком.

Минимальное расстояние между нижним краем варочной панели и

- верхним краем духовки должно составлять не менее 20 мм;
- верхним краем края промежуточной полки должно составлять не менее 20 мм;
- если под варочной панелью установлен выдвижной ящик, необходимо установить промежуточную полку между варочной панелью и выдвижным ящиком.



# УСТАНОВКА

## **Безопасное расстояние от покрытия ниши**

Если на нишу нанесено покрытие, необходимо соблюдать минимальное расстояние между нишей столешницы и покрытием, так как высокие температуры могут повредить или изменить материалы.

Если покрытие изготовлено из легковоспламеняющегося материала (например, дерева), минимальное расстояние между столешницей и покрытием должно составлять 50 мм

Если покрытие изготовлено из негорючего материала (например, металла, натурального камня, керамической плитки), минимальное расстояние между рабочей поверхностью и выемками покрытия должно быть на 50 мм меньше толщины покрытия.

Пример: толщина покрытия 15 мм

50 мм - 15 мм = минимальное расстояние 35 мм

## **Дифференциальный выключатель (автоматический выключатель)**

Для большей безопасности рекомендуется включить автоматический выключатель с током отключения 30 мА.

## **Разъединительные устройства**

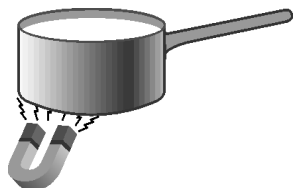
Устройство должно быть отключено с помощью разъединителей для каждого полюса. (Когда устройство выключено, размыкание контактов должно составлять не менее 3 мм). Разъединителями являются устройства защиты от перегрузки по току и защитные выключатели.

# ЗАПУСК И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Практические советы по использованию приборов

• Используйте посуду для приготовления пищи, материал изготовления которой соответствует принципу индукции (ферромагнитный материал). Рекомендуется использовать посуду из чугуна, эмалированной стали или специальной нержавеющей стали для индукции. Чтобы убедиться в совместимости посуды, просто проверьте ее с помощью магнита.

### ПОДХОДЯЩИЙ МАТЕРИАЛ



Чугун, эмалированная сталь, специальная нержавеющая сталь с магнитной основой


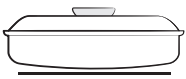
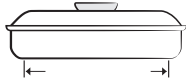
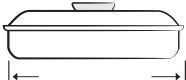

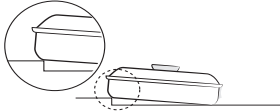


### НЕПОДХОДЯЩИЙ МАТЕРИАЛ



Медь, Алюминий, Стекло, Глина, Керамика, немагнитная нержавеющая сталь

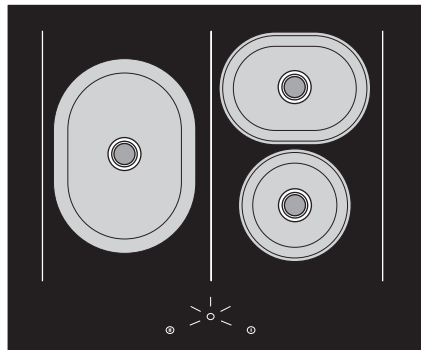
Кроме того, для достижения наилучшей производительности варочной панели:

- Используйте кастрюли с плоским толстым дном, чтобы они идеально прилегали к зоне нагрева.
- Используйте кастрюли достаточного диаметра, чтобы полностью закрыть зону нагрева, чтобы обеспечить максимальное использование имеющегося тепла.
- Следите за тем, чтобы основание посуды всегда было идеально сухим и чистым, чтобы гарантировать правильное прилегание и долговечность как конфорок, так и самих кастрюль.
- Не используйте сковороды, которые используются на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может привести к деформации основания сковороды, что приведет к потере адгезии.

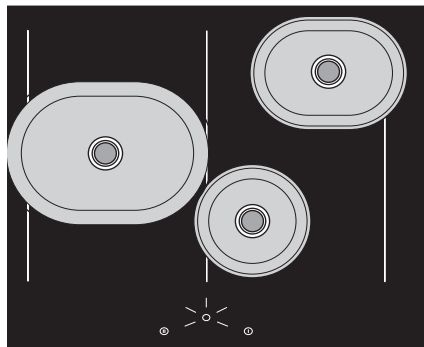
ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО
	
	
	
	

# ЗАПУСК И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Расположение посуды



ПРИМЕР ПРАВИЛЬНОГО  
РАСПОЛОЖЕНИЯ ПОСУДЫ



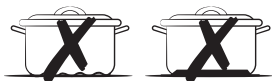
ПРИМЕР НЕПРАВИЛЬНОГО  
РАСПОЛОЖЕНИЯ ПОСУДЫ

Если используется большая посуда, овальная или продолговатая, убедитесь, что она расположена в центре зоны приготовления.



### Советы по энергосбережению

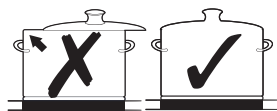
Следуйте этим советам, чтобы снизить энергопотребление.



- Всегда ставьте посуду на конфорку перед включением соответствующей конфорки.

- Следите за чистотой конфорок и подставок для посуды. В противном случае потребляется больше энергии.

- Плотно закрывайте крышку посуды, если таковая имеется. Это снизит энергопотребление.



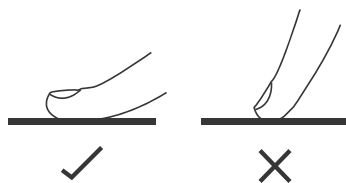
- Выключайте работающую конфорку до окончания времени приготовления. Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить блюдо теплым.

# ЗАПУСК И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Использование сенсорных кнопок

Чтобы управлять сенсорными кнопками, касайтесь нужной кнопки кончиком указательного пальца до тех пор, пока соответствующие дисплеи не загорятся или не погаснут, или пока не будет активирована нужная функция.

Убедитесь, что при работе с прибором вы касаетесь только одной кнопки. Если ваш палец слишком плотно прижат к кнопке, может быть нажата и соседняя кнопка.



## При первом запуске

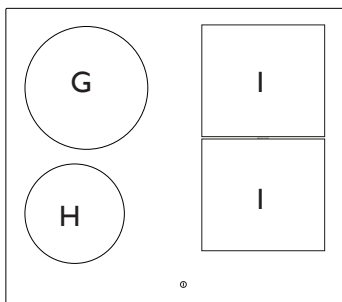
- Удалите все защитные и клейкие пленки.
- Перед первым включением прибора протрите его влажной тканью и высушите.
- Металлические детали были обработаны специальным защитным средством. При первом включении прибора может выделяться неприятный запах и, возможно, пар. Даже при нагреве индукционных катушек в течение первых нескольких часов работы может ощущаться неприятный запах. При дальнейшем использовании запах постепенно исчезает.
- Запахи и любые испарения не являются признаками неправильного подключения или повреждения прибора и не опасны для здоровья.

## Описание зон приготовления

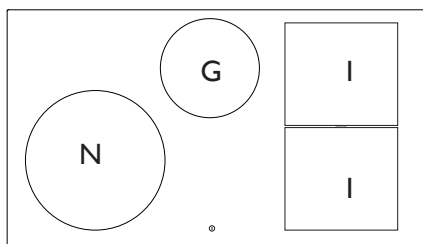
Обозначение	Размеры (мм)	Мощность (Обычная/Бустер)
G	Ø 200	2.3/3.0 Kw
H	Ø 160	1.4/2.1 Kw
N	Ø 250	2.3/3.0 Kw
I	210 x190	2.1/3.0 Kw (одинарная) 1.5/1.85Kw(мост)

# МОДЕЛИ

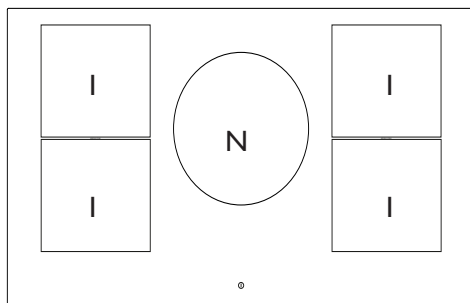
58 x 51



78 x 51



90 x 51



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Ограничение времени работы - это дополнительная функция безопасности, позволяющая отключать конфорки по истечении определенного времени без вмешательства пользователя в соответствующую конфорку.

Время, по истечении которого конфорка выключается, указано в таблице ниже. При каждой операции пользователя, связанной с конфоркой, это ограничение времени сбрасывается.

УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (МИН)
Нагрев	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

## ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Индикация остаточного тепла - это функция безопасности, указывающая на то, что температура стеклокерамической поверхности конфорки все еще превышает 60 °С, что может привести к ожогам при прикосновении к ней голыми руками. В этом случае на соответствующем индикаторе мощности конфорки отображается буква "H".

При отключении напряжения питания индикация остаточного тепла отключается, даже если температура в зоне приготовления составляет  $\geq 60$  °С при повторном включении варочной панели.

## ПЕРЕГРЕВАНИЕ

Варочная панель рассчитана на максимальную рабочую температуру 85 °С. Рабочая температура контролируется датчиком температуры на печатной плате.

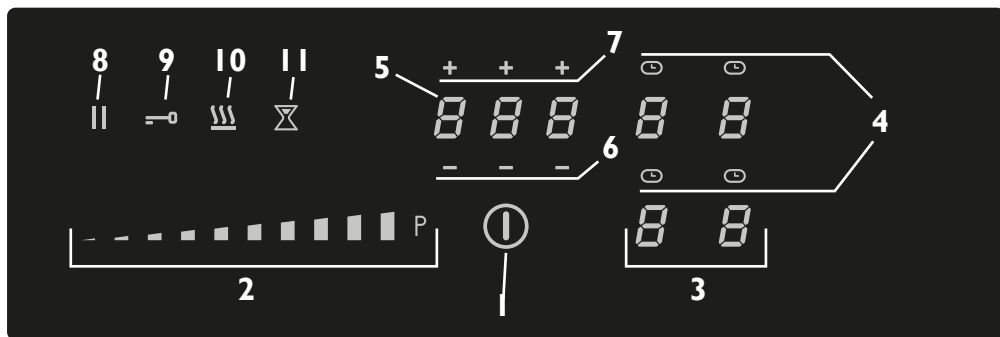
Если температура на печатной плате превысит 85 °С, вся варочная панель будет выключена и на дисплее отобразится сообщение об ошибке ER21.

## КОНТРОЛЬ ДЛИТЕЛЬНОЙ АКТИВАЦИИ КЛАВИШ

Варочная панель отслеживает длительную активацию клавиш. Если клавиша варочной панели активируется более 10 секунд, панель перейдет в режим выключения, подаст звуковой сигнал на 10 секунд и отобразит ошибку Er03 до тех пор, пока не будет устранена длительная активация.

Как только длительная активация клавиши исчезнет, варочная панель сможет работать в обычном режиме.

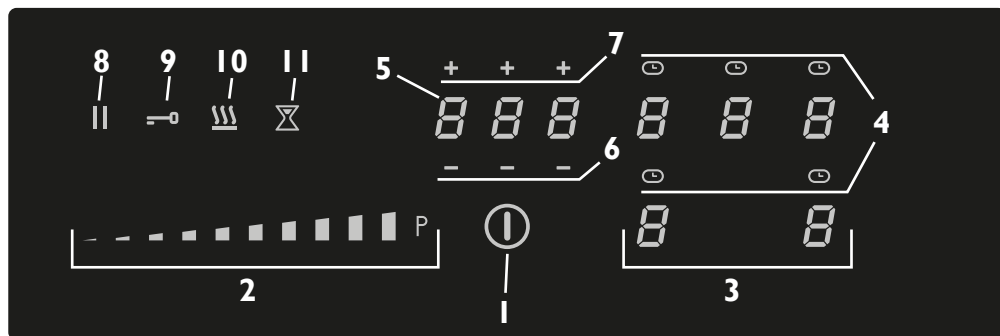
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ



интерфейс варочной панели 58 см с 4 зонами нагрева



интерфейс варочной панели 78 см с 4 зонами нагрева



интерфейс варочной панели 90 см с 5 зонами нагрева

## Сенсорные клавиши

- |   |   |   |                             |    |                             |
|---|---|---|-----------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Включение/выключение                                  | 4 | Обозначение таймера         | 8  | Клавиша паузы-возобновления |
| 2 | Диапазон настройки уровня мощности с помощью слайдера | 5 | Дисплей таймера             | 9  | Блокировка                  |
| 3 | Выбор зоны приготовления и индикация уровня мощности  | 6 | Уменьшение значения таймера | 10 | Подогрев                    |
|   |   | 7 | Увеличение значения таймера | 11 | Функция автономного таймера |


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## НАЧАЛО РАБОТЫ

Как только варочная панель будет включена, установите посуду в нужное положение, и на панели управления автоматически загорится соответствующий индикатор.

С помощью ползунка слайдерного управления выберите уровень мощности.

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ


Функция блокировки от детей защищает варочную панель от непреднамеренного использования, например, детьми. Если она заблокирована, варочная панель может быть включена, но не может быть выбрана ни зона приготовления, ни уровень нагрева, ни таймер. На дисплеях конфорок отобразится 

Блокировка от детей остается активной даже при отключении и восстановлении подачи питания. Ее необходимо отключить вручную (см. раздел "Отключение блокировки от детей").

*Предварительное условие*

- Варочная панель выключена.

*Активация*

- Включите варочную панель.
- Коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд произвольную зону приготовления, затем отпустите ее.
- В области ползунка отображается последовательность действий.
- Перемещайте ползунок от 0 до 9 в течение 10 секунд.
- Активирована защита от детей. На всех конфорках отображается 


*Деактивация*

- Включите варочную панель.
- Нажмите на любую конфорку в течение 3 сек, затем отпустите ее.
- В области ползунка отображается последовательность действий.
- Переестите ползунок с 9 на 0 в течение 10 секунд.
- Блокировка от детей отключена.

## БЛОКИРОВКА КЛАВИШ

Функция блокировки клавиш предназначена для блокировки клавиш во время работы варочной панели или в режиме паузы. Это полезно для чистки (поскольку сенсорное управление не позволяет отличить влажную ткань от пальца).

*Активация*

- Нажмите специальную клавишу 

*Деактивация*

- Нажмите специальную клавишу повторно 



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

Автоматический нагрев - это функция, которая позволяет нагревать посуду на полную мощность и автоматически возвращаться к желаемому уровню приготовления.

Время, в течение которого конфорка нагревается на полную мощность, зависит от выбранного уровня приготовления и указано в таблице ниже.



Время нагрева адаптировано для использования с холодной посудой и обычным для домашнего приготовления количеством продуктов.

УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВРЕМЯ НАГРЕВА (СЕК)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	не доступно
P	не доступно

### Предварительное условие

Посуда размещена на конфорке. Варочная панель включена, и для конфорки выбран уровень приготовления от 1 до 8.

### Активация

- Выберите соответствующую зону приготовления. Область ползунка подсвечивается, а на выбранной зоне приготовления отображается значок  ниже уровня приготовления.
- Нажмите и удерживайте желаемый уровень приготовления (1-8) в течение 3 секунд. Включается автоматический режим нагрева. На дисплее соответствующей зоны приготовления отображается  .

### Примечания

- При включенном автоматическом режиме нагрева можно увеличить мощность.
- При уменьшении мощности при включенном автоматическом режиме нагрева функция автоматического нагрева будет немедленно отключена.

### Деактивация



- Выберите и удерживайте нужную зону приготовления в течение 3 секунд. Функция автоматического подогрева отключена. Конфорка нагревается на том же уровне, который был установлен ранее.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ


## ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

Функция подогрева предназначена для сохранения готовых блюд теплыми.

### *Активация*

- Посуда установлена на конфорку. Варочная панель включена.
- Выберите конфорку
- За дисплеем зоны приготовления появится точка (  ), указывающая на выбор.
- Нажмите специальную клавишу, и на дисплее соответствующей зоны приготовления отобразится  .

### *Деактивация*

- Выберите зону приготовления.
- За дисплеем зоны приготовления появится точка (  ), обозначающая выбранную зону.
- Нажмите специальную клавишу.

## ТАЙМЕР

Существует 2 различных типа таймеров, которые подробно описаны ниже.

### **АВТОНОМНЫЙ ТАЙМЕР**

Автономный таймер работает так же, как и таймер для приготовления яиц.

Его можно настроить в диапазоне от 1 минуты до 9 часов 59 минут. При истечении 10 минут на дисплее отображается текущее время с точностью до секунды.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

Если включен автономный таймер, конфорки могут работать в обычном режиме. Автономный таймер не влияет ни на одну из конфорок.

### *Активация*

Варочная панель включена.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Убедитесь, что не выбрана ни одна зона приготовления.  
На дисплее таймера отобразится **000** .
- Нажмите кнопку автономного таймера.  
На индикаторе таймера будет мигать **000** в течение следующих 10 секунд.
- Измените желаемое время запуска на цифру с помощью +/- над цифрами.
- Не выполняйте никаких действий в течение 10 секунд
- Таймер начнет обратный отсчет. Через 10 минут на дисплее отобразится текущее время с точностью до секунды. Если оно достигнет 0, раздастся звуковой сигнал.

*Примечание* Выбор таймера сохраняется в течение 10 секунд после последнего действия. При каждом изменении время выбора возвращается к 10 секундам.

## Изменение значения автономного таймера

- Варочная панель включена.
  - Убедитесь, что не выбрана ни одна зона приготовления.
  - Нажмите кнопку таймера  $\Sigma$  .
- На дисплее мигает текущее значение времени (округленное до полных минут).
- Установите новое желаемое значение времени с помощью кнопок +/-.
  - Не выполняйте никаких действий в течение 10 секунд.

Таймер начнет обратный отсчет, начиная с нового времени. Менее чем через 10 минут на дисплее отобразится текущее время с точностью до секунды. Если оно достигнет 0, раздастся звуковой сигнал.

*Примечание* Выбранный таймер сохраняется в течение 10 секунд после последнего действия. При каждом изменении время выбора возвращается к 10 секундам.

## Деактивация

- Убедитесь, что не выбрана ни одна зона приготовления.
- Коснитесь дисплея таймера.
- На дисплее мигает текущее значение времени (округленное до полных минут).
- Установите время автономной работы на **000** , как описано выше.

Автономный таймер отключен.

## ТАЙМЕР ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер конфорки (зоны приготовления) позволяет автоматически выключать конфорку по истечении установленного времени. Его можно настроить в диапазоне от 1 минуты до 1 часа 59 минут. При истечении 10 минут на дисплее отображается текущее время с точностью до секунды. В течение этого времени конфорка может работать в обычном режиме, т.е. можно изменять уровень приготовления.

Каждая конфорка оснащена независимым таймером, т.е. для каждой конфорки можно выбрать индивидуальное время приготовления. Если установлено более одного таймера 1, таймер всегда будет отображать наименьшее оставшееся время.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Активация

Посуда установлена на соответствующую зону, и для этой зоны установлен уровень приготовления.

- Выберите соответствующую зону приготовления.

На дисплее зоны приготовления в дополнение к выбранному уровню приготовления отображается точка (  ).

- Коснитесь дисплея таймера.

Он начнет мигать в течение следующих 10 секунд.

- Замените желаемое время запуска с помощью +/- .

- Не выполняйте никаких действий в течение 10 секунд.

Таймер начнет обратный отсчет, и лазерный индикатор соответствующей конфорки начнет мигать. Если значение достигнет 0, раздастся звуковой сигнал; на дисплее таймера отобразится **0000** , и соответствующая конфорка будет выключена.

Если датчик остаточного тепла обнаружит горячую зону приготовления, на дисплее соответствующей зоны будет отображаться **8** .

- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал прекратится, и варочная панель сможет работать в обычном режиме. Если ни одна клавиша не активирована, звуковой сигнал прекратится автоматически.

## Примечания

- Выбранный таймер сохраняется в течение 10 секунд после последнего действия.
- При каждом изменении время выбора возвращается к 10 секундам.
- Если выбрана конфорка с работающим таймером, на дисплее таймера отображается текущее значение таймера.
- Таймер, установленный для каждой конфорки, обозначается соответствующим лазерным значком над конфоркой.
- Если установлен таймер для более чем 1 конфорки, на дисплее таймера отображается значение таймера для самого низкого периода времени. Кроме того, будет мигать лазерный индикатор таймера этой зоны приготовления.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Изменение значения таймеров зоны приготовления

Варочная панель включена. Включен таймер для зоны приготовления.

- Выберите соответствующую зону приготовления.
- Коснитесь таймера на дисплее.

На дисплее мигает текущее значение времени (округленное до полных минут).

- Установите новое желаемое значение времени вместо текущего с отображением +/- над цифрами. Не выполняйте никаких действий в течение 10 секунд.

Таймер начнет обратный отсчет, начиная с нового времени. Когда остаётся менее 10 минут, на дисплее отображается время с точностью до секунды. Если оно достигнет 0, раздастся звуковой сигнал.

*Примечание:* Выбор таймера сохраняется в течение 10 секунд после последнего действия. При каждом изменении время выбора возвращается к 10 секундам.

### Деактивация

- Установите время работы конфорки на **000** как описано выше.

## ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Функция паузы - это функция, позволяющая “заморозить” варочную панель на макс. 10 мин, например, если пользователь ненадолго отходит от варочной панели. Во время паузы:

- ни одна из конфорок не будет потреблять энергию.
- все таймеры (включая таймер для приготовления яиц) будут отключены.
- функция ускорителя приготовления (бустера) и автоматический разогрев будут отключены.

### Примечание

- Функция паузы не влияет на ограничение времени работы и отображение остаточного тепла.
- Если режим паузы продлится более 10 минут, дисплей выключит варочную панель.

### Активация

Варочная панель включена, и по крайней мере для одной конфорки уровень приготовления > 0.

- Нажмите и удерживайте кнопку паузы в течение 1 секунды.
- На всех дисплеях зон приготовления отображается **⏸**.
- Функция паузы активна.

### Деактивация

- Нажмите и удерживайте кнопку Паузы в течение 1 секунды.

Символ паузы начнет мигать.

- В течение следующих 10 секунд нажмите и удерживайте любую зону приготовления.

Функция паузы отключена, и варочная панель продолжит выполнять все действия, заданные ранее.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ФУНКЦИЯ ВОЗОБНОВЛЕНИЯ

Функция возобновления - это функция, которая позволяет восстановить уровень мощности и настройки таймера после непреднамеренного выключения варочной панели. В течение 6 секунд после выключения варочной панели все прежние настройки (уровни мощности, таймеры, автоматический нагрев) могут быть восстановлены после определенных действий пользователя.

Если варочная панель выключится и снова включится в течение 6 секунд, все прежние настройки (уровни мощности, таймеры, автоматический нагрев) будут восстановлены автоматически. Функция возобновления не может быть отключена пользователем через меню пользователя.

### Активация

Варочная панель только что была выключена.

- Снова включите варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

Индикатор паузы будет мигать в течение 6 секунд.

- Нажмите кнопку Паузы.

Активируется функция повторного включения. Все уровни мощности, таймеры и автоматика нагрева, установленные ранее, будут восстановлены.

## ФУНКЦИЯ МОСТА

Мост из 2-х зон приготовления - это соединение 2-х отдельных конфорочных зон, поэтому ими можно управлять и они будут работать как одна большая зона приготовления.

Это возможно только в квадратной зоне, где находится надпись "bridge".

Это позволяет использовать посуду с большей поверхностью дна, чем для одной конфорки.

### Активация

- Одновременно коснитесь обеих конфорок на дисплее. Конфорки соединены.

На это указывает символ .

### Деактивация

- Прикоснитесь к обеим конфоркам одновременно.
- Конфорки снова разделены на 2 отдельные зоны.

Символ  исчезнет.


## БУСТЕР (УСКОРИТЕЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Дополнительная мощность позволяет использовать индукционную плиту с более высокой мощностью, чем номинальная, в течение короткого периода времени (5 минут).

Это полезно для разогрева/вскипячения большого количества воды.

*Примечание:* Поскольку функция подогрева может достигать высоких температур, ее следует использовать только для приготовления пищи с использованием воды. При использовании функции подогрева масло или жир могут подгореть.

### Активация

Выберите зону приготовления, возле отметки текущего уровня приготовления появится точка (  ), указывающая на выбранный режим.

- Введите символ P в области ползунка.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Активируется ускоритель (бустер) для выбранной зоны приготовления. На дисплее зоны приготовления отображается буква Р.

## Деактивация

- Выберите уровень приготовления для конфорки, для которой в данный момент активирован режим ускорителя. Функция ускорителя прекращается, и конфорка нагревается с новым выбранным уровнем мощности приготовления.

*Примечание:* Функция Бустер автоматически отключается через 5 минут.

## ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ МЕНЮ

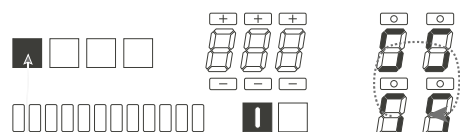
Пользовательское меню предназначено для того, чтобы конечный пользователь мог адаптировать сенсорное управление к своим личным потребностям.

### Вход в пользовательское меню

- Варочная панель находится в режиме ожидания.
- Нажмите "ВКЛ./ВЫКЛ.", чтобы включить сенсорное управление. Снова нажмите "ВКЛ./ВЫКЛ." в течение 3 секунд, чтобы снова перевести сенсорное управление в режим ожидания.
- Начнёт мигать специальная кнопка вверху слева (не более 60 секунд).
- Нажмите и удерживайте нажатой мигающую кнопку.
- Выберите все зоны приготовления по часовой стрелке, начиная с нижней левой зоны приготовления.
- Пропустите выбор зон приготовления, которые недоступны.

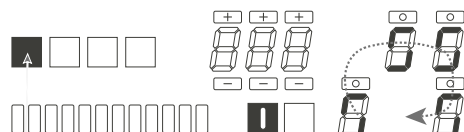
### Выход из пользовательского меню

- Нажмите на паузу. Сервисное меню будет закрыто. Все изменения будут отменены.
- Нажмите кнопку включения в течение 2 секунд. Сервисное меню будет закрыто. Изменения будут сохранены.



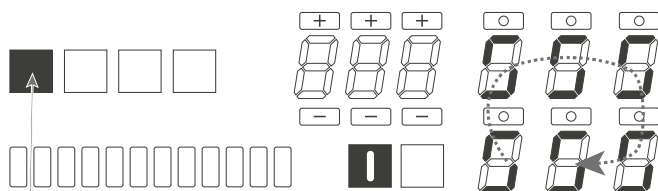
удерживайте мигающую кнопку

4 конфорки (варочная панель 60 см)



удерживайте мигающую кнопку

4 конфорки (варочная панель 78 см)




удерживайте мигающую кнопку

5 конфорок (варочная панель 90 см)

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

*Примечание* Если средней передней конфорки нет, начните с левой передней конфорки.


Каждое нажатие клавиши будет подтверждаться звуковым сигналом (писк).  
*Отпустите клавишу паузы*

Открыто меню пользователя. На дисплее задней левой конфорки отображаются символы  .

*Выбор и смена меню*

- Войдите в пользовательское меню, как описано в разделе "Вход в меню".
- Выберите пункт меню, который вы хотите отобразить/изменить, с помощью ползунка.

Значение выбранного пункта отображается на дисплее левой передней конфорки.

- Чтобы изменить значение элемента меню, выберите его, коснувшись отображаемого элемента. Выбранный элемент меню отображается символом  .
- Выберите значение элемента меню с помощью ползунка с помощью прямого выбора (перемещение невозможно).

*Примечание* С помощью кнопок-ползунков можно вводить только допустимые значения, т.е. неопределенные значения не будут приниматься при выборе.

## РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Система управления энергопотреблением защищает конфорки от перегрузки. Конструкция варочной панели предусматривает ограничение мощности, поэтому не все конфорки могут одновременно работать на максимальной мощности. Управление энергопотреблением является приоритетным, т.е. варочная зона, мощность нагрева которой была увеличена, в конечном итоге получит желаемую мощность нагрева, а мощность нагрева другой варочной зоны, подключенной к тому же проводу, будет снижена. Варочная панель будет сигнализировать об уменьшении мощности миганием индикатора уровня приготовления.

Подробное описание приведено в примере ниже :

Макс.мощность зоны приготовления 1 - 2,3 кВт. Максимальная мощность зоны приготовления 2 - 1,8 кВт. Обе конфорки подключены к одному и тому же проводу. Перегрузка линейного проводника (4,1 кВт) может быть вызвана тем, что обе конфорки работают на максимальной мощности.

- Поставьте посуду на конфорку 1 и установите уровень приготовления на 9.
- Мощность нагрева посуды на конфорке 1 составит 2,3 кВт.
- Поставьте другую посуду на конфорку 2 и установите уровень приготовления на 9.
- Посуда на конфорке 2 включится не сразу. Индикатор уровня приготовления для зоны 1 мигает в течение 3 секунд, показывая, что мощность нагрева для зоны 1 будет снижена. Через 3 секунды мощность нагрева для зоны 1 снизится до уровня 7 (1,8 кВт), а для зоны 2 мощность будет составлять 1,8 кВт. Общая потребляемая мощность обеих конфорок составит <3,7 кВт.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Мощность конфорки, которая была снижена с помощью системы управления энергопотреблением, больше не увеличивается до прежнего уровня. Это сделано в целях безопасности.

Во время мигания уровня приготовления пользователь может установить более низкий уровень, который не приведет к снижению мощности конфорки. Если новый уровень приготовления по-прежнему может привести к перегрузке, время мигания, составляющее 3 секунды, возобновится.

## Обзор пунктов пользовательского меню

В таблице ниже представлен обзор реализованных пунктов пользовательского меню:

ПУНКТ	ЗНАЧЕНИЕ	ИЗМЕНЯЕМОСТЬ	ФОРМАТ ЗНАЧЕНИЯ	ЗАМЕЧАНИЕ
U0	Максимальная мощность на провод линии	Да	2.4 ... 5	Установка максимальной допустимой мощности на провод линии. Максимальная мощность определяется в сервисном руководстве и может быть снижена только с шагом 0,1 кВт до достижения минимальной мощности. (*)
U1	Настройка фильтра	Да	0,1,2	Изменение фильтра: 0 - 150 час. (по умолчанию) 1 - 300 час. 2 - 400 час.
U2	Громкость звуковых сигналов кнопок	Да	2.4 ... 5	Регулировка громкости звуковых сигналов кнопок 0: звуковых сигналов кнопок нет 1: минимальная громкость 2: средняя громкость 3: максимальная громкость Примечание: По нормативным соображениям звуковые сигналы кнопок включения и выключения не могут быть отключены. Они будут звучать с последним уровнем громкости, который был установлен перед отключением звуковых сигналов кнопок. Звуковые сигналы при обнаружении ошибок всегда выдаются с максимальным значением громкости (настройка 3) и не могут быть отключены.


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПУНКТ	ЗНАЧЕНИЕ	ИЗМЕНЯЕМОСТЬ	ФОРМАТ ЗНАЧЕНИЯ	ЗАМЕЧАНИЕ
U3	Громкость звуковых сигналов	Да	0...3	Регулировка громкости звуковых сигналов (например, по истечении времени таймера) 0: минимальная громкость. ... 3: максимальная громкость
U4	Яркость дисплея	Да	0...9	Регулировка яркости дисплея 0: Максимальная яркость ... 9: Минимальная яркость
U5	Анимация таймера	Да	0...1	0: Нет анимации по таймеру 1: Таймер анимируется в течение последних 59 секунд перед 0
U7	Поведение по истечении таймера	Да	0...2	0: Звуковой сигнал в течение 120 сек. 1: Звуковой сигнал в течение 10 сек. 2: Звукового сигнала нет

(\*) Доступно только для моделей с электроникой ограничения мощности.

## ИНТЕГРИРОВАННОЕ ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ

Обнаружение посуды активируется после включения варочной зоны (уровень мощности > 0) и занимает приблизительно 1 секунду, чтобы проверить, есть ли посуда на конфорке.

Если посуда не обнаружена, на дисплее конфорки высвечивается  и панель выключается через 10 минут.

Зона приготовления	Номинальная мощность катушки	Рекомендуемый диаметр посуды
G	2.3/3.0 kW	Ø 110мм
H	1.4/2.1 kW	Ø 90мм
N	2.3/3.0 kW	Ø 130мм
I	2.1/3.0 kW (одинарная) 1.5/1.85 kW (мост)	Ø 110мм Ø 230мм

Если посуда имеет хорошие магнитные характеристики (толстая магнитная часть), то индукционный электронный прибор может распознавать и посуду меньшего размера, чем указано в таблице. В то же время, если посуда имеет плохие магнитные характеристики (тонкая магнитная часть), возможно, для её обнаружения потребуется конфорка большего диаметра.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ОШИБКИ

Код ошибки всегда начинается с букв “E” или “ER” в зависимости от электронного компонента, который сгенерировал ошибку:

- Коды ошибок, начинающиеся с “E...”, передаются индукционным генератором.
- Коды ошибок, начинающиеся с “ER...”, передаются непосредственно сенсорным управлением.

Возможные причины и способы их устранения приведены в таблице ниже.

Код ошибки	Значение	Возможные причины	Способ устранения
ER03	Обнаружена непрерывная активация клавиши	Вода или кухонная посуда попали на пульт управления	Уберите воду или посуду с поверхности
ER20	Внутренняя ошибка	-	* Замените элемент управления
ER21	Перегрев	Датчик температуры на варочной панели зафиксировал температуру >85°C	Дайте варочной панели остыть (ошибка исчезает, если температура составляет менее 75°C). *Проверьте теплоизоляцию сенсорного управления.
ER22	Внутренняя ошибка	Дата настройки внутри индукционного генератора отличается от даты настройки внутри электронного блока управления	*Замените сенсорное управление
ER31	Конфигурации внутри сенсорного управления и индукции несовместимы	Данные конфигурации внутри индукционного генератора отличаются от данных конфигурации внутри сенсорного управления	*Загрузите конфигурацию. Если ошибка не устраняется, замените сенсорное управление. *Если ошибка не устраняется, замените асинхронный генератор.
ER36	Внутренняя ошибка в сенсорном управлении	-	*Замените сенсорное управление
ER42	Ошибка источника питания	12 В или 5 В слишком высокое / слишком низкое напряжение	-
ER47	Нет связи		* Проверьте и замените шину LIN. * Проверьте напряжение питания. * Замените абонента LIN.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Код ошибки	Значение	Возможные причины	Способ устранения
E2	Перегрев датчика температуры зоны приготовления	Пустая посуда Неправильная посуда для приготовления пищи	Не разогревайте пустую посуду Используйте подходящую посуду
E3	Неправильная посуда	В системе достигнут или превышен недопустимый рабочий диапазон	1. Ошибка сбрасывается через 30 секунд; конфорку можно использовать снова. 2. Если ошибка продолжает отображаться, даже если на конфорке нет кастрюли/противня, необходимо заменить блок питания (*).
E5	Ошибка сетевого напряжения	Слишком низкое или слишком высокое напряжение сети	Проверьте проводку и подачу напряжения в систему; замените блок питания, если все в порядке (*)
E6	Ошибка сетевого синхроимпульса	Частота сети выходит за пределы допустимого диапазона частот	- Проверьте подключение к сети и электропроводку; (*) - Замените блок питания (*)
E8	Ошибка вентилятора	Вентилятор не вращается, заблокирован или возможно короткое замыкание	Заборник воздуха заблокирован, например, листом бумаги. Замените неисправный вентилятор (*)
E9	Неисправен датчик температуры на индукторе	Индуктор NTC выдает неправдоподобные значения, указывающие на неисправность датчика.	Замените катушку индуктивности (*). Замените блок питания (*)
EA	Аппаратная неисправность	Датчик неисправности - Неправильные значения сохраненных данных - слишком низкое или слишком высокое напряжение на затворе	Замените блок питания (*)
E/H	Неисправность постоянного резистора	Датчик температуры зоны приготовления не изменяет температуру при отключении питания	Индукционный модуль должен остыть
U400	Неправильное подключение	Было обнаружено неправильное подключение	Исправление сетевого подключения

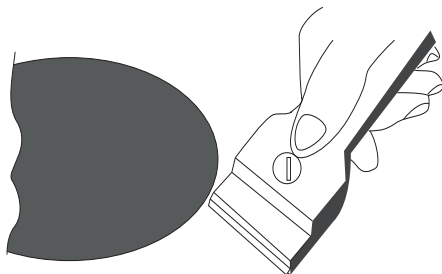
(\*) В случае возникновения такой проблемы обратитесь в техническую поддержку

# ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Не проливайте сахар или сладкие смеси на варочную панель во время приготовления.
- Всегда держите сенсорные кнопки в чистоте и не ставьте на них никаких предметов.
- НИКОГДА не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Всегда проводите чистку варочной панели после каждого использования. Перед этим дайте ей полностью остыть.
- После чистки просушите панель, чтобы избежать образования накипи.
- Во избежание повреждения поверхностей НЕ используйте следующие чистящие средства:
  - Жидкость для мытья посуды,
  - Моющие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлор,
  - Средства для удаления накипи,
  - Средства для удаления пятен и ржавчины,
  - Абразивные моющие средства, например, абразивные кремы или порошки, чистящие пасты, растворители,
  - Моющие средства для посудомоечных машин,
  - Спреи для грилей и духовых шкафов,
  - Средства для мытья стекол,
  - Абразивные щетки и губки, такие как мочалки или спонжи, на которых еще остались остатки абразивных моющих средств,
  - Резина для удаления загрязнений,
  - Острые предметы (чтобы не повредить уплотнение между стеклокерамической пластиной и рамой или между рамой и рабочей поверхностью)
- Если прибор установлен на духовке или электрической плите, оснащенной пиролитической системой, не включайте его во время работы пиролитической системы, так как это может привести к срабатыванию устройства защиты варочной панели от перегрева.

Если на поверхности стекла остались остатки пищи, их можно удалить с помощью специального скребка. (приобретается отдельно)



# ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если прибор установлен на духовке или электрической плите, оснащенной ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ системой, **не включайте его** во время работы пиролизической системы духовки, так как может сработать защита варочной панели от перегрева.

Для чистки НЕ используйте средство для мытья посуды.

- С помощью средства для мытья посуды невозможно удалить все остатки и налет.
- Образуется невидимая пленка, которая изменяет цвет стеклокерамики.
- Эти пятна впоследствии невозможно удалить.

Регулярно чистите варочную панель специальным средством для мытья стеклокерамики. Наиболее крупные загрязнения удаляйте влажной тканью;

Очистите поверхность варочной панели подходящим средством для мытья стеклокерамического стекла, используя кухонную бумагу или чистую ткань.

В заключение протрите поверхность влажной тканью и высушите ее.

При последующем приготовлении остатки моющего средства могут прилипнуть к поверхности и повредить стеклокерамику.

Тщательно удаляйте все остатки моющего средства.

Пятна от известкового налета, воды и алюминия (пятна с металлическими отблесками) можно удалить с помощью специального средства для очистки стеклокерамики и нержавеющей стали!!

## **Опасность ожога!!**

Прежде чем удалять скребком остатки сахара, пластика или алюминиевой фольги с горячей варочной поверхности, наденьте кухонные перчатки.


При обнаружении на варочной поверхности сахара, пластика или алюминиевой фольги, пока они еще горячие, немедленно выключите варочную панель.

Пока они еще горячие, аккуратно удалите их с варочной панели с помощью скребка.

После остывания конфорки очистите ее, как описано выше.

# ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕС

## Данный продукт соответствует требованиям Директивы 2012/19/EU

Символ перечеркнутого контейнера на приборе указывает на то, что по истечении срока его службы изделие необходимо утилизировать отдельно от бытовых отходов, поэтому его следует отправить в отдельный пункт сбора электрического и электронного оборудования или вернуть продавцу при покупке нового аналогичного прибора. 

Пользователь несет ответственность за то, чтобы по истечении срока службы сдать прибор в соответствующие пункты сбора отходов, в противном случае он понесет штрафные санкции, предусмотренные действующим законодательством об отходах.

Надлежащий отдельный сбор для дальнейшего использования оборудования, предназначенного для вторичной переработки, обработки и экологически приемлемой утилизации, помогает предотвратить возможное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека и способствует вторичной переработке материалов, из которых состоит изделие.

Для получения более подробной информации о доступных системах сбора отходов обратитесь в местную службу утилизации отходов или в магазин, где была совершена покупка.

Производители и импортеры должны выполнять свои обязательства по экологически приемлемой переработке, обработке и удалению отходов либо напрямую, либо участвуя в коллективной схеме.

*Производитель отказывается от какой-либо ответственности за возможный ущерб, причиненный вещам или людям в результате неправильной установки или ненадлежащего, некорректного или неразумного использования данного оборудования.*

*Фирма-производитель отказывается от какой-либо ответственности за любые возможные неточности в этой брошюре, вызванные опечатками или техническими ошибками. Компания оставляет за собой право вносить в свои собственные продукты все изменения, которые она сочтет необходимыми, без ущерба для основных характеристик функциональности и безопасности.*