
**инструкция
по установке и эксплуатации**

RU

стеклокерамическая
варочная панель

P652

P653...

P752...

P775...

P864...



o

1.	ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ _____	4
2.	ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ _____	5
3.	ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ _____	6
4.	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ _____	6
5.	РАБОЧИЕ ЗОНЫ _____	7
6.	ОПИСАНИЕ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ _____	8
7.	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ _____	9
8.	ЧИСТКА И УХОД _____	14
9.	ЧТО-ТО НЕ РАБОТАЕТ? _____	15
10.	УСТАНОВКА _____	16

Изготовитель оставляет за собой право распространения данной инструкции на новые модели продукции, которые будут введены в ассортимент после изготовления данной инструкции при условии, что новые модели будут аналогичны актуальным моделям с точки зрения особенностей их эксплуатации.



УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: включают в себя рекомендации по использованию варочной панели, описания ее органов управления и операций по чистке и уходу за ней.



УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА: предназначены для квалифицированного специалиста который должен произвести проверку системы подачи газа и выполнить монтаж, запуск и испытания изделия.

1. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ: НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК И ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ, А ТАКЖЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И РАДИ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ПРЕДУСМОТРЕНО, ЧТОБЫ МОНТАЖ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТАНОВОК ОСУЩЕСТВЛЯЛСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

НАШИ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТАНОВОК ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ.



ДАННАЯ ИНСТРУКЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ ИЗДЕЛИЯ, ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМО СОХРАНЯТЬ ЕЕ В ЦЕЛОСТИ И ДЕРЖАТЬ ЕЕ ПОД РУКОЙ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕЙ УКАЗАНИЯ. МОНТАЖ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ **ДЕЙСТВУЮЩИМ** НОРМАМ. ИЗДЕЛИЕ РАЗРАБОТАНО ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДОГРЕВА ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БУДЕТ СЧИТАТЬСЯ НЕПОДОБАЮЩИМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОСЛЕДСТВИЯ, МОГУЩИЕ БЫТЬ ВЫЗВАННЫМИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ, ОТЛИЧНЫМ ОТ ВЫШЕУКАЗАННОГО.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НАСТОЯЩЕЕ ИЗДЕЛИЕ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ОСТАТКИ УПАКОВКИ ДОМА БЕЗ ПРИСМОТРА. ОТДЕЛИТЕ РАЗЛИЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОСТАВШИЕСЯ ОТ УПАКОВКИ, И СДАЙТЕ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ПРИЕМА ОТХОДОВ.



ВЫВЕДЕННОЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЕ СЛЕДУЕТ СДАТЬ В ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОЙ ПРИЕМКИ ОТХОДОВ.



НЕ ДОПУСКАЙТЕ ТОГО, ЧТОБЫ ОТВЕРСТИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ВЫВОДА ТЕПЛА, ОКАЗАЛИСЬ ПЕРЕКРЫТЫМИ.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ УСТАНОВЛЕНА В ЗАМЕТНОМ МЕСТЕ ПОД ПЛИТОЙ.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ СНИМАЙТЕ ТАБЛИЧКУ, УСТАНОВЛЕННУЮ НА ЩИТКЕ.



НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПРОСЫПАНИЯ САХАРА ИЛИ ДРУГИХ СЛАДКИХ ПРОДУКТОВ НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ; НЕ СТАВЬТЕ НА НЕЕ ПРЕДМЕТЫ, МОГУЩИЕ РАСПЛАВИТЬСЯ (ПЛАСТМАССА ИЛИ АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА); ЕСЛИ ВСЕ ЖЕ ТАКОЕ ПРОИЗОШЛО, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЕ ПАНЕЛЬ И ПРОИЗВЕДИТЕ, ПОКА ОНА ЕЩЕ ТЕПЛАЯ, ЕЕ ОЧИСТКУ СКРЕБКОМ, ВХОДЯЩИМ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

ЕСЛИ НЕ ПРОИЗВЕСТИ НЕМЕДЛЕННУЮ ОЧИСТКУ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ, НА НЕЙ МОЖЕТ ОБРАЗОВАТЬСЯ НАЛЕТ, УДАЛИТЬ КОТОРЫЙ ПОСЛЕ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ БУДЕТ НЕВОЗМОЖНО.



Изготовитель не несет ответственность за вред, причиненный здоровью людей и материальный ущерб, вызванные несоблюдением вышеуказанных положений или самостоятельным несанкционированным ремонтом или изменением хотя бы одного из комплектующих, входящих в состав изделия, или использованием не оригинальных запчастей.



2. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА: ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ **КВАЛИФИЦИРОВАННОГО СПЕЦИАЛИСТА**, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРОИЗВЕСТИ ПРОВЕРКУ СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ГАЗА И ВЫПОЛНИТЬ МОНТАЖ, ЗАПУСК И ИСПЫТАНИЯ ИЗДЕЛИЯ.



ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, ВЫПОЛНЕННОЕ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК.



В СЛУЧАЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ВИЛКА КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ЕЙ СЕТЕВАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО И ТОГО ЖЕ ТИПА И ПОДСОЕДИНЯТЬСЯ К КАБЕЛЮ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ.

ПОСЛЕ ВСТРАИВАНИЯ ПАНЕЛИ ДОЛЖЕН ИМЕТЬСЯ ДОСТУП К РОЗЕТКЕ.

ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ УСТРОЙСТВА ОТ РОЗЕТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ.



КАЖДЫЙ РАЗ ПО ОКОНЧАНИЮ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ УСТАНОВЛЕНЫ В ПОЛОЖЕНИЕ "НОЛЬ" (ВЫКЛЮЧЕНО).



ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ИЗДЕЛИЕ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: НЕ КАСАЙТЕСЬ ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.



ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВЗРОСЛЫМИ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К НЕМУ ИЛИ ПРЕВРАЩАТЬ ЕГО В ОБЪЕКТ ДЛЯ ИГР.



ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ИЗДЕЛИЕ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЖАРОПРОЧНЫЕ ПЕРЧАТКИ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ МОНТАЖА ПРОИЗВЕДИТЕ КРАТКУЮ ПРОВЕРКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, СЛЕДУЯ НИЖЕПРИВЕДЕННЫМ УКАЗАНИЯМ. В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ОТСОЕДИНИТЕ ИЗДЕЛИЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.



НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ ИЗДЕЛИЕ. ЛЮБОЙ РЕМОНТ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ЛИБО В АВТОРИЗОВАННОМ СЕРВИСНОМ ЦЕНТРЕ.

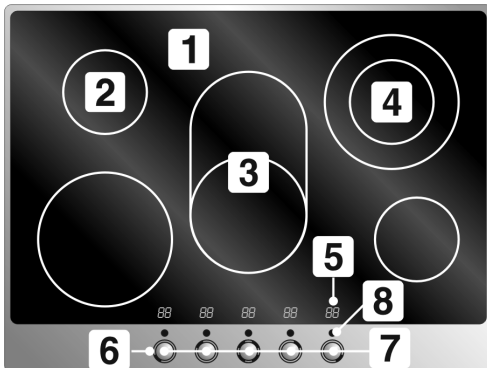
Внимание!

Внимательно следите за детьми, потому что они могут не заметить горящие лампочки - индикаторы остаточного нагрева. После использования рабочие зоны остаются очень горячими в течение некоторого времени даже после выключения панели. Не допускайте, чтобы дети касались ее руками.





3. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



- 1** Стеклопанель
- 2** Одинарная конфорка
- 3** Двойная овальная конфорка
- 4** Двойная круглая конфорка
- 5** Дисплей таймера
- 6** Рабочие зоны
- 7** Панель управления
- 8** Дисплей мощности конфорок

НЕ ВСЕ УКАЗАННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ УСТАНОВЛЕНЫ НА КАЖДОЙ МОДЕЛИ

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ



Не оставляйте остатки упаковки дома без присмотра. Отделите различные материалы, оставшиеся от упаковки, и сдайте их в ближайший пункт дифференцированного приема отходов.



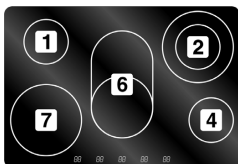
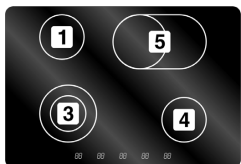
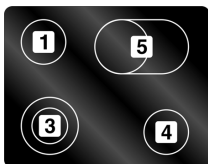
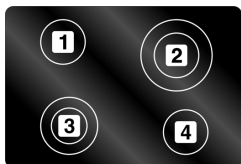
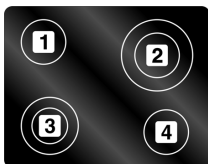
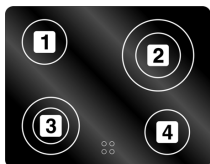
При первом использовании варочной панели целесообразно разогреть передние конфорки до максимальной температуры на время, достаточное для того, чтобы выжечь масло, оставшееся после изготовления, которое может придать неприятный вкус продуктам.

Удалите с панели все СЪЕМНЫЕ этикетки и все защитные пленки.

Включение панели производится в соответствии с указаниями, содержащимися в параграфе "7".



5. РАБОЧИЕ ЗОНЫ



- | | | | |
|----------|-----------------------|--------|-------------|
| 1 | ОДИНАРНАЯ
КОНФОРКА | ЛЕВАЯ | ЗАДНЯЯ |
| 2 | ДВОЙНАЯ
КОНФОРКА | ПРАВАЯ | ЗАДНЯЯ |
| 3 | ДВОЙНАЯ
КОНФОРКА | ЛЕВАЯ | ПЕРЕДНЯЯ |
| 4 | ПРОСТАЯ
КОНФОРКА | ПРАВАЯ | ПЕРЕДНЯЯ |
| 5 | ОВАЛЬНАЯ
КОНФОРКА | ПРАВАЯ | ЗАДНЯЯ |
| 6 | ОВАЛЬНАЯ
КОНФОРКА | | ЦЕНТРАЛЬНАЯ |
| 7 | ПРОСТАЯ
КОНФОРКА | ЛЕВАЯ | ПЕРЕДНЯЯ |

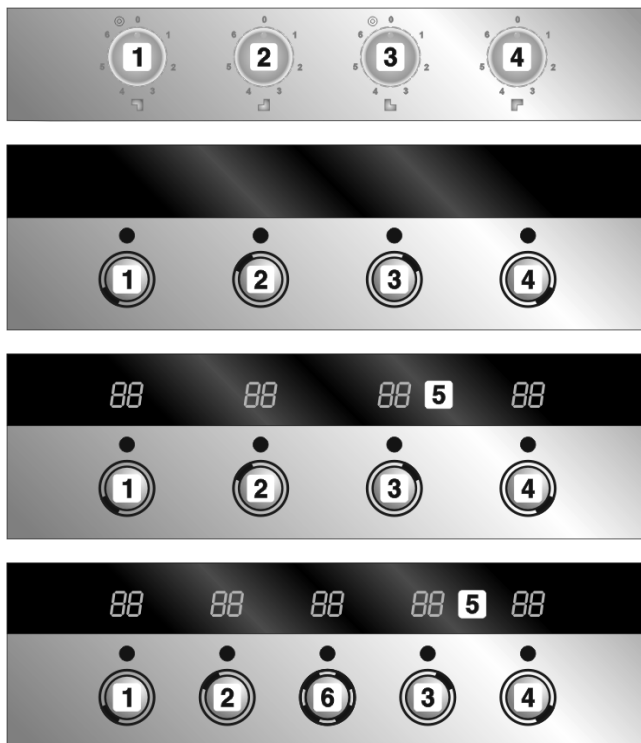
Панель оборудована 4-5 рабочими зонами с разными диаметрами и мощностями. Их положение четко указано окружностями, начерченными на стекле, а подача тепла ограничено диаметрами этих окружностей.

4-5 рабочие зоны относятся к типу HIGH-LIGHT, включаются через несколько секунд, а их нагрев регулируется с помощью ручек, расположенных на передней панели, от минимального положения **1** до максимального **6/9** (в зависимости от модели).

Рабочие зоны с двумя концентрическими окружностями (☉) и с окружностью и конфоркой для приготовления рыбы (♻ / ☉) имеют двойной нагрев: только внутри малого диаметра, или по обоим диаметрам.



6. ОПИСАНИЕ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ



- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| 1 | РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ЛЕВОЙ ПЕРЕДНЕЙ КОНФОРКОЙ | 2 | РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ЛЕВОЙ ЗАДНЕЙ КОНФОРКОЙ |
| 3 | РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ПРАВОЙ ЗАДНЕЙ КОНФОРКОЙ | 4 | РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ЛЕВОЙ ПЕРЕДНЕЙ КОНФОРКОЙ |
| 5 | ЗОНА ТАЙМЕРА | 6 | РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ЦЕНТРАЛЬНОЙ КОНФОРКОЙ |

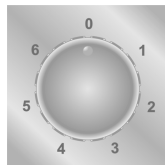


7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ


7.1 Варочные панели с ручками

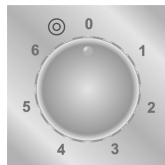
7.1.1 Одинарные конфорки

Для каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Нагрев осуществляется поворотом ручки в нужное положение от **1** до **6**. Регулирование ведется по нарастающей, причем можно использовать промежуточные между двумя указанными значения.



7.1.2 Двойные конфорки

Для каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Нагрев внутри малого диаметра осуществляется поворотом ручки в одно из положений от **1** до **6**. Нагрев обеих зон производится поворотом ручки в положение, соответствующее символу ; при отпускании ручки она возвращается в положение **6**. Для регулировки нагрева ручку следует повернуть против часовой стрелки до желаемого положения. Для возврата к нагреву только внутри малого диаметра поверните ручку в положение **0** и затем в положение от **1** до **6**.



7.1.3 Расположение горелок – Описание символов



7.1.4 Остаточный нагрев

4 индикаторные лампочки, расположенные спереди между рабочих зон, загораются, когда температура одной или нескольких рабочих зон превышает 60°C. Это позволяет видеть, что после выключения панели температура одной или нескольких рабочих зон все еще превышает 60°C. Лампочки гаснут только тогда, когда температура опускается ниже 60°C.



7.1.5 Выключение

Выключение производится установкой ручки в положение **0**.



7.2 Панели с кнопками



При первом подключении к электрической сети автоматически производится проверка правильности функционирования, причем на несколько секунд загораются все индикаторные лампочки.

7.2.1 Одинарные конфорки

В состоянии покоя варочная панель полностью выключена. При нажатии на любой кнопке на несколько секунд символа ▲ панель включится, и на кнопках загорятся секторы круга, указывающие, какая конфорка управляется каждой кнопкой. В течение 30 секунд после зажжения секторов следует произвести регулировку мощности, в противном случае панель автоматически выключится.

Для регулировки мощности нужно производить ▲ или ▼ с кнопками следующие операции:

1. нажмите символ ▲ (На дисплее появится символ 0: это означает активацию конфорки);
2. нажмите символ ▲ (На дисплее появится 9: это означает, что конфорка установлена на максимальную мощность);
3. Теперь:
 - a. Многократным нажатием символа ▼ можно отрегулировать мощность конфорки от максимальной (9) до самой низкой (1);
 - b. Многократным же нажатием символа ▲ можно отрегулировать мощность конфорки от минимальной (1) до максимальной (9);
4. Для выключения конфорки установите на дисплее положение 0, нажав несколько раз символ ▼ или ▲.



Каждое нажатие символов ▲ или ▼ подтверждается контрольным звуковым сигналом.

7.2.2 Двойные конфорки

Функционирование конфорок с двойным нагревом отличается от того, которое имеет место в случае конфорок с одинарным нагревом. Об их использовании сообщают два световых сигнала, загорающиеся рядом с величиной мощности, как указано на рис.

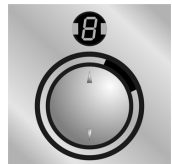
В состоянии покоя варочная панель полностью выключена. При нажатии на любой кнопке на несколько секунд символа ▲ панель включится, и на кнопках загорятся секторы круга, указывающие, какая конфорка управляется каждой кнопкой. В течение 30 секунд после зажжения секторов следует произвести регулировку мощности, в противном случае панель автоматически выключится.

Для регулировки мощности нужно производить ▲ или ▼ с кнопками следующие операции:

1. нажмите символ ▲ (На дисплее появится символ 0: это означает активацию конфорки);
2. снова нажмите символ ▲ (На дисплее появится 9: это означает, что конфорка установлена на максимальную мощность);
3. Теперь можно действовать двумя способами:
 - a.
 - нажмите 1 раз символ ▲ (рядом с 9 появятся два сигнала);
 - нажмите символ ▼ для регулирования мощности двойной конфорки.

или

- b.
 - после выполнения операции п. 2, нажмите несколько раз символ ▼ для регулирования мощности малой конфорки;
4. Для выключения конфорки установите на дисплее положение 0, нажав несколько раз символ ▼.





7.2.3 Блокировка конфорок



Через 20 секунд после последнего регулирования мощности конфорка “блокируется” и становится невозможным изменить заданную мощность. Эта функция, на активацию которой указывает появление точки рядом с величиной мощностью (см. рисунок сбоку), разработана для обеспечения большей безопасности при эксплуатации варочной панели.

“Блокировку” можно снять, нажав в течение 2-3 секунд символ ▲ или ▼ любой кнопки.

7.2.4 Расположение конфорок



ЛЕВАЯ ЗАДНЯЯ



ПРАВАЯ ЗАДНЯЯ



ЦЕНТРАЛЬНАЯ



ЛЕВАЯ ПЕРЕДНЯЯ



ПРАВАЯ ПЕРЕДНЯЯ

7.2.5 Таймер (только в некоторых моделях)



Некоторые модели оснащены таймером для управления временем приготовления пищи. Активация таймера производится следующим образом. При выключенных или включенных конфорках;

нажмите на несколько секунд символ ▼ (замигают цифры 30) (если конфорка работает, показания дисплея мощности снизятся на один пункт, но сразу же автоматически вернуться к предыдущему значению);

1. нажмите символы ▲ или ▼ для увеличения или уменьшения времени (длительности) приготовления и задания его равным нужному количеству минут (величина минут будет мигать);
2. через 5 секунд после последнего нажатия дисплей минут перестанет мигать и замигает 0 на дисплее мощности.
3. В течение следующих 5 секунд следует отрегулировать мощность, как описано в параграфах 7.2.1 / 7.2.2, в противном случае произойдет автоматическое выключение варочной панели. Если не произвести регулирование мощности в течение 5 секунд, таймер все равно начнет отсчет.
4. Через 5 секунд после последнего задания мощности начнется приготовление пищи. По истечению заданного времени раздастся звуковой сигнал, состоящий из трех “бигов”, он повторится 5 раз с интервалом 5 секунд. Чтобы отключить звуковой сигнал вручную, достаточно нажать символ ▲ или ▼ на любой кнопке.

7.2.6 Изменение введенных значений

В ходе приготовления пищи с управлением от таймера с каждым разовым нажатием символов ▲ или ▼ увеличивается или уменьшается мощность конфорки. Через 5 секунд после последнего нажатия раздастся звуковой сигнал и на дисплее начнет мигать оставшееся время. Теперь, нажимая символы ▲ и ▼ можно увеличить или уменьшить заданное время приготовления.

Через несколько секунд после последнего задания времени (длительности) приготовления дисплей минут перестанет мигать и отсчет возобновится с новыми заданными значениями.

7.2.7 Остаточный нагрев



Каждая конфорка оснащена устройством индикации остаточного нагрева. На дисплее после выключения любой конфорки может появиться мигающий символ 🔥. Он указывает на то, что соответствующая рабочая зона еще очень горячая. Возможно возобновить приготовление пищи с мигающим символом 🔥 : в этом случае действуйте так, как указано в параграфе “7.2.1 / 7.2.2”.


7.2.8 Тепловая защита блока управления

Если конфорки слишком сильно нагреют внутренний электронный блок, сработает предохранительное устройство, которое отключает нагрев. При этом отключаются передние конфорки, а на соответствующих дисплеях мощности конфорок поочередно станут мигать буквы H и E. Если температура электронного блока при этом не понизится, тогда предохранительное устройство отключит все конфорки, а на дисплее мощности конфорок появится сообщение H I E E. После возврата к нормальной температуре можно снова приступить к работе.



7.2.9 Неверная операция



Если при работе с кнопками вы произвели неверную операцию, о ней сигнализирует символ  на дисплее мощности конфорок; этот символ исчезнет только после нажатия кнопки, которой была произведена неверная операция.

7.2.10 Выключение




Выключение варочной панели происходит, когда все дисплеи показывают 0. Примерно через 30 секунд после установки последней конфорки на 0, произойдет автоматическое выключение варочной панели.

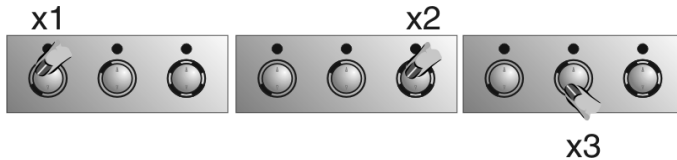
Если конфорки горячие, через 5 секунд после выключения начнет мигать индикатор “Н” остаточного нагрева.

7.2.11 Функция “ДЕМОНСТРАЦИЯ”



Некоторые модели снабжены функцией “ДЕМОНСТРАЦИЯ”, при которой блокируется включение конфорок, и которая обычно не задействована. На случай, что вы столкнетесь с тем, что конфорки не работают, ниже приводится процедура дезактивирования этой функции (выполняется не позднее, чем через 60 секунд после включения).

Нажмите 1 раз кнопку  первой позиции слева, затем 2 раза кнопку  третьей позиции слева и затем 3 раза кнопку  второй позиции слева.





Указания для пользователя

RU

7.3 Таблица рекомендаций по приготовлению пищи

В следующей таблице приведены значения мощности, которые можно задавать в соответствии с указанными типамиготавливаемых продуктов. Эти значения могут меняться в зависимости от количества продуктов и индивидуальных вкусов.

ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ	ЧИСЛО НА ДИСПЛЕЕ	ТИП ПРОДУКТОВ
1	1	Для растапливания масла, шоколада и т.д.
2	2-3	Для разогрева продуктов, поддержания в кипящем состоянии небольших количеств воды, для сбивания соусов из яичного желтка или масла.
3	4-5	Для разогрева твердых и жидких продуктов, поддержания воды в кипящем состоянии, размораживания замороженных продуктов, приготовления омлета из 2-3 яиц, блюд из фруктов и овощей, прочих блюд.
4	6	Для варки мяса, рыбы и овощей, приготовления блюд, содержащих большее или меньшее количество воды, варки варенья и т.д.
5	7-8	Для приготовления жаркого из мяса и рыбы, бифштексов, печени, яиц, подрумянивания мяса и рыбы и т.д.
6	9	Для жарки в масле картофеля и т.д., быстрого доведения воды до кипения.

Для обеспечения хорошей эффективности и надлежащего расхода энергии следует использовать только посуду, годную для приготовления пищи на электрических варочных панелях:

- Дно применяемой посуды должно быть очень толстым и совершенно ровным, кроме того, оно должно быть чистым и сухим, как и сама варочная панель.
- Ни используйте кастрюли из чугуна или с шершавым дном, потому что они могут оставить царапины на поверхности панели.
- Диаметр дна применяемой посуды должен быть равным диаметру окружности, начерченной на рабочей зоне, в противном случае будет иметь место излишний расход энергии.





8. ЧИСТКА И УХОД



Перед тем, как приступить к любой такой операции, отключите изделие от сети электропитания.

8.1 Чистка стеклокерамической панели



Стеклокерамическую панель следует регулярно чистить, желательно после каждого использования, подождите чтобы погасли лампочки - индикаторы остаточного нагрева.

Белые следы, могущие остаться на панели при использовании кастрюль с алюминиевым дном, можно удалить с помощью влажной тряпки, смоченной в уксусе.

Если после готовки на панели образовался пригар, удалите его с помощью скребка, входящего в комплект поставки, промойте панель водой и хорошо протрите чистой тряпкой. Постоянное применение скребка позволяет значительно уменьшить использование химических средств при повседневной чистке варочной панели.

Ни в коем случае не используйте абразивные или едкие моющие средства (например, порошковые средства, спреи для духовок, пятновыводители и металлические вихотки).



8.2 Чистка поверхностей из нержавеющей стали

8.2.1 Ежедневная чистка

Для чистки и обеспечения сохранности поверхностей из нержавеющей стали всегда применяйте **только** специальные средства, не содержащие абразивных материалов или кислотных веществ на базе хлора.

Способ применения: нанесите средство на влажную тряпку и протрите ей очищаемую поверхность, затем тщательно промойте и вытрите мягкой тряпкой или кусочком замши

Чтобы не повредить поверхности, ни в коем случае не используйте металлические вихотки или острые скребки.

Применяйте обычные неабразивные средства с помощью губки, не оставляющей царапин, и, при необходимости, деревянные или пластмассовые орудия. Тщательно промойте и вытрите мягкой тряпкой или кусочком замши.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТРУЮ ПАРА ДЛЯ ЧИСТКИ ИЗДЕЛИЯ



9. ЧТО-ТО НЕ РАБОТАЕТ?

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВЕРОЯТНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ
Варочная панель не работает	<ul style="list-style-type: none">- Панель не подключена или рубильник не включено.- Проверьте, подается ли на панель напряжение	<ul style="list-style-type: none">- Включите рубильник <p>Проверьте электропитание</p>
Неудовлетворительный результат готовки	Слишком низкая или слишком высокая температура	Сверьтесь с рекомендациями по приготовлению пищи
На поверхности панели образуется дым	Панель загрязнена Произошла утечка продуктов из посуды	Произведите чистку панели по окончании готовки. Перед чисткой дайте ей остыть Используйте кастрюлю большей величины.
Конфорки не включаются при работе с таймером	Ошибка при программировании работы с таймером	Сверьтесь с указаниями по работе с таймером
Если освещается передняя панель управления, но конфорки не включаются,	это означает, что активирована функция "ДЕМОНСТРАЦИЯ".	Отключите ее в соответствии с параграфом "7.2.11 Функция "ДЕМОНСТРАЦИЯ"".



10. УСТАНОВКА

10.1 Технические данные

Модель варочной панели	См. табличку с техническими данными	
Электрическое подключение	220-240 В~ 50 Гц/380-415 В 2N~ 50 Гц/380-415 В 3N~ 50 Гц	
КЛАСС ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ	ПАНЕЛИ	
Максимальная мощность	См. табличку с техническими данными	

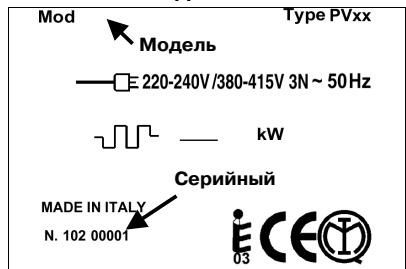
ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Ширина (мм)	720	595
Глубина (мм)	510	510

10.2 Идентификационная табличка с техническими данными



Убедитесь в том, что напряжение и другие параметры электрической сети соответствуют данным, указанным на табличке, установленной под щитком варочной панели. **Эту табличку ни в коем случае нельзя снимать со своего места.**



10.3 Подключение к электрической сети

ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, ВЫПОЛНЕННОЕ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК.



В СЛУЧАЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ВИЛКА КАБЕЛЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ЕЙ СЕТЕВАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО И ТОГО ЖЕ ТИПА И ПОДСОЕДИНЯТЬСЯ К КАБЕЛЮ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ. ПОСЛЕ ВСТРАИВАНИЯ ПАНЕЛИ ДОЛЖЕН ИМЕТЬСЯ ДОСТУП К РОЗЕТКЕ.

ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ УСТРОЙСТВА ОТ РОЗЕТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ МОНТАЖА ПРОИЗВЕДИТЕ КРАТКУЮ ПРОВЕРКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, СЛЕДУЯ РАНЕЕ ПРИВЕДЕННЫМ УКАЗАНИЯМ. В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ ЧТО ВЫ ПРАВИЛЬНО ВЫПОЛНИЛИ ВСЕ УКАЗАНИЯ, ЗАТЕМ ОТСОЕДИНИТЕ ИЗДЕЛИЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ ИЗДЕЛИЕ.



ЕСЛИ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СЕТИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ВИЛКА И РОЗЕТКА, УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ОНИ ОДНОТИПНЫ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕРЕХОДНИКИ, АДАПТЕРЫ ИЛИ РАЗВЕТВИТЕЛИ, Т.К. ОНИ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕГРЕВУ ИЛИ ОЖОГАМ.



ПРИ СТАЦИОНАРНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ В ЦЕПИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ МНОГОПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ С ЗАЗОРОМ МЕЖДУ КОНТАКТАМИ НЕ МЕНЕЕ 3 ММ И УСТАНОВИТЬ ЕГО В ДОСТУПНОМ ПОЛОЖЕНИИ ВБЛИЗИ ИЗДЕЛИЯ.



Указания для монтажника

RU



При подключении к сети 380-415 В 3N ~ : используйте пятиполюсный кабель – H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C (кабель 5 x 1,5 мм²).

Этот тип подключения неприменим для моделей с 5 конфорками.

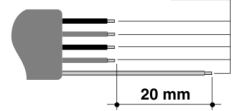
При подключении к сети 380-415 В 2N ~: используйте четырехполюсный кабель типа – H05V2V2-F, устойчивый к температуре до 90°C (кабель 4 x 2,5 мм²).

При подключении к сети 220-240 В 3 ~: используйте четырехполюсный кабель типа – H05V2V2-F, устойчивый к температуре до 90°C (кабель 4 x 2,5 мм²).

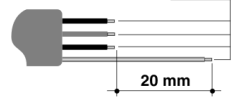
При подключении к сети 220-240 В ~: используйте трехполюсный кабель типа – H05V2V2-F, устойчивый к температуре до 90°C. (кабель 3 x 4 мм²)

На стороне кабеля, подключаемой к панели, провод заземления (желто-зеленый) должен быть длиннее остальных не менее чем на 20 мм.

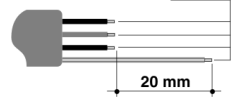
380-415V 3N~ 1,5 mm²



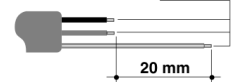
380-415V 2N~ 2,5 mm²



220-240V 3~ 2,5 mm²



220-240V~ 4 mm²



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНФОРМАЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮСЯ НА ТАБЛИЧКЕ С ДАННЫМИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, УСТАНОВЛЕННОЙ ПОД ПАНЕЛЬЮ.



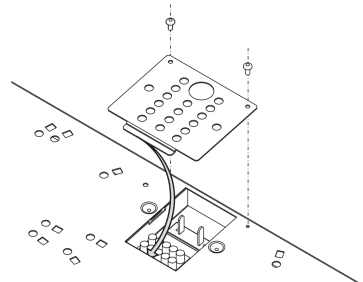
Если приобретенная вами панель не снабжена кабелем электропитания (сетевым шнуром), необходимо использовать кабель, выдерживающий температуры до 90°C. В противном случае может создаться угроза электробезопасности вашего изделия.



Изготовитель не несет ответственности за вред, причиненный здоровью людей и материальный ущерб, вызванные несоблюдением вышеуказанных положений или самостоятельным несанкционированным ремонтом или изменением хотя бы одного из комплектующих, входящих в состав изделия.

Пластина для крепления кабеля поставляется смонтированной.

Для ее установки достаточно прикрутить ее винтами, входящими в комплект поставки, под крышкой, как показано на рисунке.



10.4 УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ



Нижеследующая операция требует выполнения каменщиков или плотников работ и должна выполняться квалифицированным специалистом.

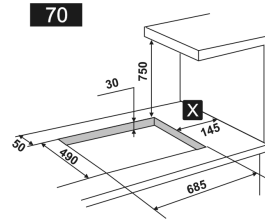
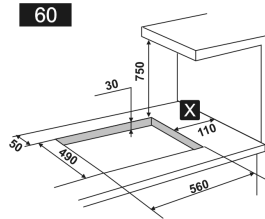
Установка панели может производиться на поверхности из различных материалов, таких как кирпич, металл, массив дерева и дерево, облицованное ламинированным покрытием, при условии их жаропрочности (Темп. 90°C).



Вырежьте в рабочей поверхности отверстие с размерами, приведенными на рисунке, оставив от заднего края расстояние не менее **50 мм**.

Данную варочную панель можно устанавливать вблизи стен, превышающих по высоте рабочую поверхность, при условии соблюдения размера "X", показанного на рисунке, необходимого для предотвращения повреждений из-за перегрева.

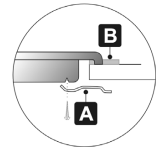
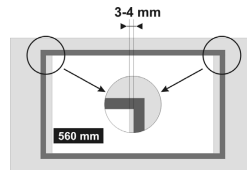
Убедитесь, что расстояние от горелок до какой-либо полки, могущей быть установленной сверху над ними, составляет не менее **750 мм**.



Единственная модель, нуждающаяся в отверстии в рабочем столе 685 мм, - это модель с 5 рабочими зонами и центральной конфоркой для приготовления рыбы.



Отверстие в рабочем столе 560 мм Тщательно уложите изолирующую прокладку, входящую в комплект поставки, по внешнему периметру отверстия, вырезанного в рабочем столе, как показано на рисунках ниже; слегка прижимая пальцами добейтесь ее полного прилегания по всей поверхности. В зависимости от модели устанавливаемой варочной панели придерживайтесь размеров, приведенных на рисунке, имейте в виду, что для обеих моделей Прикрепите варочную панель к кухонной мебели с помощью специальных скоб **A**, входящих в комплект поставки. Осторожно обрежьте выступающий край **B** прокладки. Размеры на следующем чертеже указаны относительно отверстия с **внутренней стороны** прокладки.



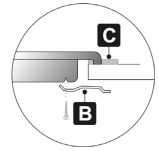
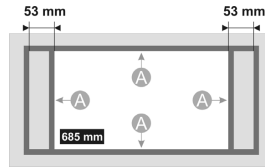


Указания для монтажника

RU

Отверстие в рабочем столе 685 мм

Тщательно уложите изолирующую прокладку, входящую в комплект поставки, по внешнему периметру отверстия, вырезанного в рабочем столе, как показано на рисунках ниже; слегка прижимая пальцами добейтесь ее полного прилегания по всей поверхности. Придерживайтесь размеров, приведенных на рисунке, имея в виду, что края А должны вплотную касаться краев отверстия. Прикрепите варочную панель к поверхности с помощью специальных скоб В, входящих в комплект поставки. Осторожно обрежьте выступающий край прокладки С. Размеры на следующем чертеже указаны относительно внутренней стороны прокладки.



Данную варочную панель нельзя устанавливать над посудомоечной машиной. Если она установлена над духовкой, она должна иметь вентилятор для охлаждения.



Пропустите кабель электропитания через заднюю стенку тумбы, на которой установлена панель, обращая внимание на то, чтобы он не касался ее нижнего щитка или установленной под ней духовки, если таковая имеется.

