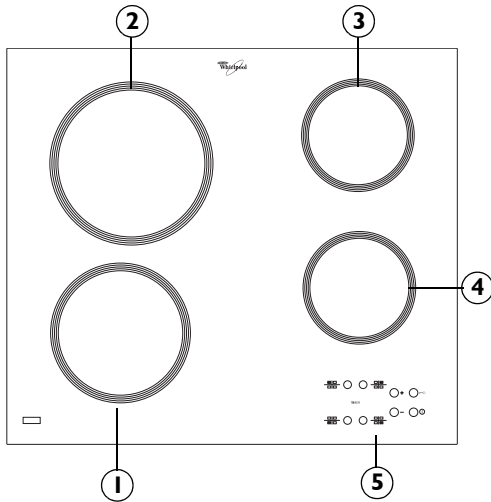


Эта инструкция была
скачана с сайта

<http://info4help.ru/>

<http://info4help.ru/> -

Ваш помощник в мире
бытовой техники



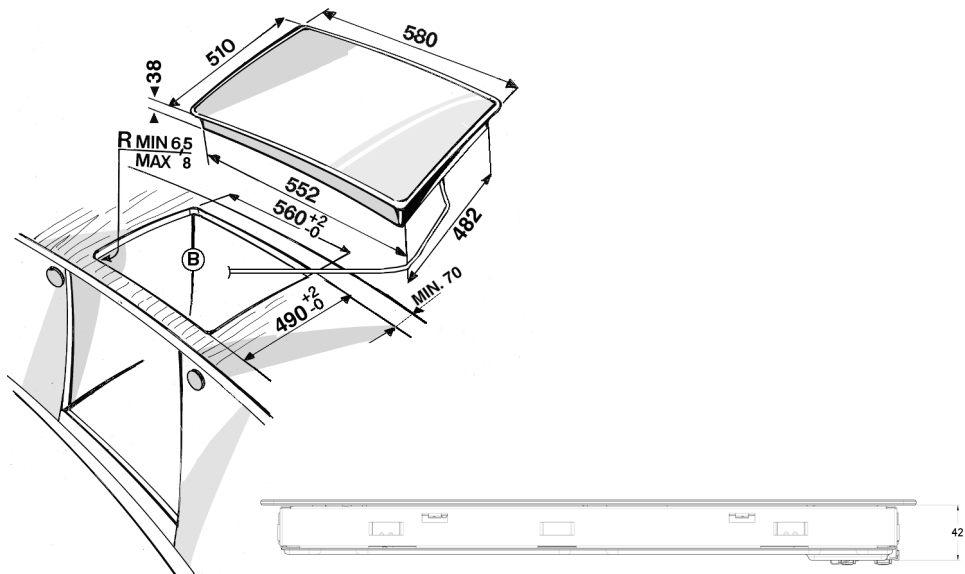
1. Излучающая зона \varnothing 180
2. Излучающая зона \varnothing 210
3. Излучающая зона \varnothing 145
4. Излучающая зона \varnothing 145
5. Дисплей

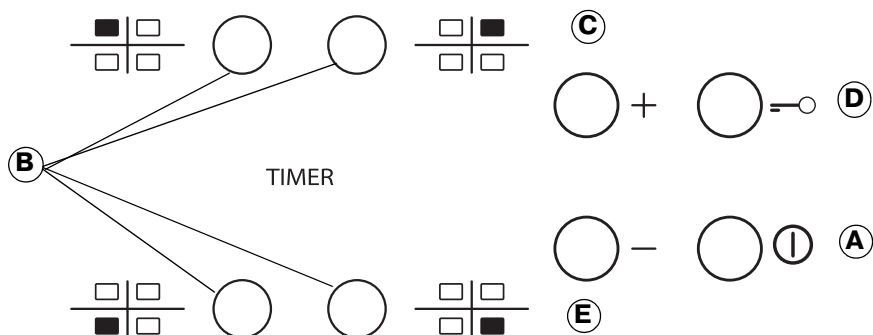
Внимание:

Во избежание непоправимых повреждений стеклокерамической поверхности не пользуйтесь:

- посудой с неровным дном.
- металлической посудой с эмальеванным дном.

О наличии каких-либо дефектов эстетического характера (царапинах, пятнах и т.п.) следует сразу же сообщить на этапе установки варочной панели.

РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ (mm)

Тип PLEAT 230 V ~ /400 V 3 N ~ 50 Hz 6,2 kW



A	Включение/Выключение	C-E	Увеличение и уменьшение уровня мощности нагрева
B	Выбор зон нагрева и таймера	D	Кнопка блокировки плиты

При первом включении панель управления в течение примерно 1 секунды осуществляет функциональную проверку, а затем автоматически включается функция "Блокировка плиты".

—○ Для отключения этой функции нажмите кнопку "D" и не отпускайте ее до тех, пока не будет подан звуковой сигнал и не погаснет соответствующий индикатор.

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае сброса повторите вышеуказанную процедуру.

Для включения варочной панели следует нажать кнопку "A" и держать ее нажатой в течение примерно 2 секунд. На 4 дисплеях зон нагрева высветится символ "0". Если ни одна из зон нагрева не будет включена в течение 20 секунд, по соображениям безопасности варочная панель автоматически выключится.

ⓘ Нажмите одну из кнопок "B", соответствующую зоне нагрева, которую вы хотите использовать. Выберите уровень мощности нагрева, нажимая кнопки "E" или "C". Можно задать уровни мощности с 1-го по 9-й. Для отмены сделанного выбора одновременно нажмите кнопки +/- . Если по достижении уровня 9 снова нажать кнопку "+", включится функция "Бустер", на дисплее высветится символ "A".

ВНИМАНИЕ: через 10 секунд после задания нужного уровня мощности нагрева кнопка отключается. Чтобы изменить уровень мощности нагрева, еще раз нажмите кнопку выбора "B" и задайте новый уровень мощности с помощью кнопок "E" или "C".

Для настройки функции таймера выберите нужную зону нагрева, укажите уровень мощности, снова нажмите кнопку зоны нагрева; при этом на дисплее зоны, для которой будет вестись отсчет времени, загорается точка.

TIMER На 2 дисплеях высветится мигающий символ "00". Нажимая кнопку "C" или "E", установите время в диапазоне от 1 до 99.

ВНИМАНИЕ: По прошествии 10 секунд на дисплеях с изображением таймера отобразятся значения уровня мощности для других зон нагрева. Для отображения значения оставшегося времени нажмите два раза кнопку зоны нагрева, для которой ведется отсчет времени.

—○ Для включения функции "БЛОКИРОВКА ПЛИТЫ" следует нажать кнопку "D" и держать ее нажатой до тех пор, пока над ней не загорится символ в виде точки. При этом будут заблокированы все кнопки варочной панели за исключением кнопки включения / выключения "A". Эта функция остается активной и после последующего выключения и включения варочной панели; для ее отмены необходимо снова нажать кнопку "D" и держать ее нажатой до тех пор, пока не погаснет расположенный над ней символ точки.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

H После выключения зоны нагрева индикатор остаточного тепла "H" продолжает гореть или же мигает поочередно с символом "0" до тех пор, пока температура этой зоны не снизится до безопасного уровня.

ВНИМАНИЕ: В целях обеспечения безопасной работы варочная панель снабжена функцией автоматического отключения. В случае продолжительной работы на одном и том же уровне мощности происходит автоматическое выключение зоны нагрева (например, после примерно 1 часа работы на максимальном уровне мощности зона нагрева отключается).

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ
СЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ
ПАНЕЛЮ**

УСТАНОВКА

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
СЕТИ**

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ
ЭНЕРГИИ**

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ
ПАНЕЛИ**

**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**ПОСЛЕРЕАЛИЗАЦИОННОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Внимание: Данная варочная панель соответствует всем положениям законодательства по безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лица с имплантированными кардиостимуляторами должны оставаться от нее на безопасном расстоянии. Невозможно дать гарантию того, что все кардиостимуляторы, выпущенные в продажу, соответствуют стандартам, по которым была испытана данная варочная панель, поэтому нельзя утверждать об абсолютном отсутствии вредных воздействий на них.

- Для оптимального использования Вашего прибора внимательно прочтите инструкции для пользователя и храните их под рукой для консультаций в будущем.

УСТАНОВКА

Варочная панель

- Варочная панель встраивается в кухонный стол толщиной 30-50 мм
- Расстояние между нижней поверхностью стеклокерамической варочной панели и кухонной мебелью или разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке "А".
- Если варочная панель устанавливается рядом с мебелью в форме колонны, расстояние между краем панели и стенкой колонны должно составлять не менее 100 мм.
- Вырежьте в рабочем столе отверстие под варочную панель по размерам, указанным в прилагаемом Листке описания изделия.
- Проложите вокруг варочной панели входящую в комплект поставки прокладку (если она еще не установлена), предварительно очистив поверхность панели.

Внимание

Чтобы избежать перегрева электронных компонентов (что приводит к их выходу из строя), рекомендуется соблюдать следующие условия:

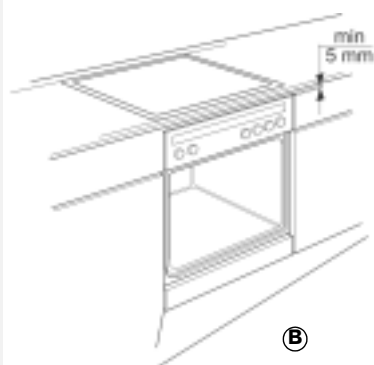
- **Не размещайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электронные компоненты воздействию пара или влаги, которое может привести к их выходу из строя.**

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

Если духовка оснащена функцией самоочистки (пиролиза), не используйте варочную панель во время выполнения этой функции.

Если температура электронных компонентов превысит максимально допустимую, варочная панель автоматически выключается; Если это произойдет, подождите несколько минут до тех пор, пока температура внутри электронных устройств не снизится до допустимого значения. После этого можно снова включать варочную панель.

- **После использования выключайте варочную панель.**



УСТАНОВКА

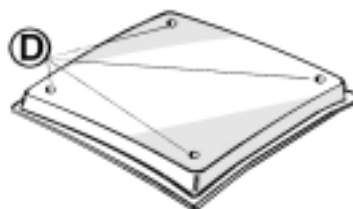
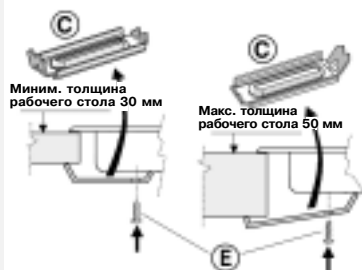
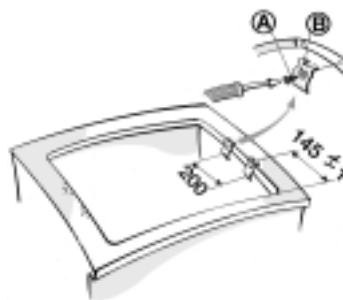
Установка

А) Если поверхность кухонного стола деревянная, воспользуйтесь прилагаемыми пружинными зажимами и винтами.

- Установите 4 зажима (В), как показано на рисунке, с соблюдением указанных расстояний.
- Закрепите их с помощью 4 винтов (А).
- Вставьте варочную панель в нишу в рабочем столе (см. рисунок).

В) Если рабочий стол сделан из мрамора или другого материала (пластика, керамики, камня и т.д.), варочная панель должна крепиться при помощи соответствующих скоб, код 4819 310 18528. (в случае их отсутствия в комплекте поставки обращайтесь за ними в сервисный центр).


- Вставьте варочную панель в нишу в рабочем столе.
- Установите 3 скобы (С), как показано на рисунке, в соответствии с толщиной рабочего стола.
- Вставьте 4 шурупа (Е) в отверстия (D).



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов. Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения. Проверьте, чтобы указанное на паспортной табличке напряжение соответствовало напряжению сети в Вашем доме. Данный прибор должен быть заземлен: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей, явившиеся результатом несоблюдения указанных выше правил. Для подключения к электросети следует использовать кабель типа HO5 RR-F в соответствии с таблицей, приведенной ниже:

Напряжение питания.


Проводники	Количество и размер
230 В ~ + 	3 X 4 мм ²
230-240 В ~ + 	3 X 4 мм ² (только для Австралии)
230 В 3~ + 	4 X 1,5 мм ²
400 В 3N ~ + 	5 X 1,5 мм ²
400 В 2N ~ + 	4 X 1,5 мм ²

Если варочная панель уже оснащена кабелем электропитания, см. схему стационарного подключения к сети, приведенную в Листке описания изделия.

Подключение к сети должно осуществляться через многополюсный размыкающий выключатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами 3 мм.

Внимание: кабель электропитания должен иметь достаточную длину для того, чтобы варочная панель могла быть снята с рабочего стола; при этом кабель должен быть размещен так, чтобы избежать его повреждения или перегрева из-за соприкосновения с основанием панели.

Подключение к клеммной колодке

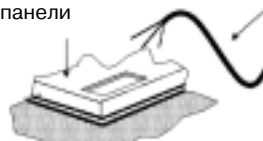
Примечание: желто-зеленый заземляющий провод должен быть подсоединен к клемме с соответствующим символом  и должен быть длиннее других проводов.

- Положите варочную панель стеклокерамической поверхностью на тряпку во избежание получения ей царапин во время установки
- Отвинтите крышку (A) на нижней стороне варочной панели
- Удалите около 70 мм оболочки кабеля электропитания
- Удалите около 10 мм изоляции с концов проводов. Затем вставьте кабель электропитания в кабельную втулку (B) и подсоедините провода к клеммной колодке (C) в соответствии со схемой соединения, находящейся рядом с самой клеммной колодкой.
- Закрепите кабель электропитания с помощью кабельной втулки (B)
- Закройте клеммную колодку крышкой (A)
- По завершении электрического подсоединения вставьте варочную панель сверху и подвесьте ее на пружинах, как показано на рисунке.

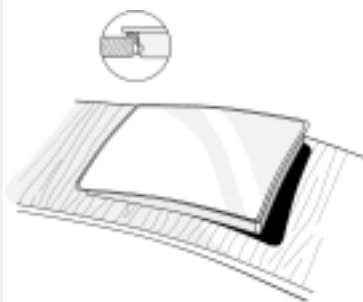
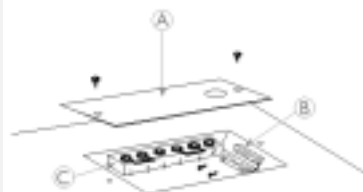
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд варочная панель выполняет автоматическую проверку.

нижняя
сторона
варочной
панели

кабель
питания



тряпка для
предотвращения царапин
на стеклокерамической
поверхности



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Используйте кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен или немного превосходит диаметр конфорки.
- Используйте только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности закрывайте кастрюли крышкой во время приготовления пищи.
- Варите овощи, картофель и т.п. в небольшом количестве воды для сокращения времени приготовления.
- При приготовлении в скороварке достигается дополнительная экономия электроэнергии и времени.

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ:

- Устанавливайте кастрюлю по центру конфорки (рабочей зоны), обозначенной на поверхности стеклокерамической индукционной варочной панели.

Индукционные варочные панели функционируют только с посудой, выполненной из магнитных материалов. Такие кастрюли могут быть эмалированными, или выполненными из чугуна или специальной стали: изготовители посуды наносят на ее дно маркировку "INDUCTION" для указания на совместимость посуды с индукционными варочными панелями. Такие варочные панели НЕ функционируют с обычными кастрюлями из нержавеющей стали, стекла, керамики, меди или алюминия.

Для проверки того, выполнено ли дно кастрюли из магнитного материала, используйте магнит.

- Оптимальная работа варочной панели гарантируется при использовании кастрюль с дном из магнитных материалов диаметром большим или равным диаметру конфорки, обозначенному шелкографией на поверхности панели.




СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

1. Упаковка

- Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️).

2. Электробытовые приборы

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными экологическими нормами, относящимися к утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в

местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Декларация соответствия ЕС

- Данные приборы разработаны с учетом контакта с пищевыми продуктами и соответствуют положениям Директивы 89/109/СЕЕ.
- Они предназначены исключительно для приготовления пищи. Любое их другое использование (например, для отопления помещения) недопустимо и представляет опасность.
- Данные приборы разработаны, произведены и выпущены в продажу в соответствии со следующими нормами:
- правилами техники безопасности Директивы 73/23/ЕЕС "Низкое напряжение".
- требованиями по защите от электромагнитных помех Директивы 89/336/СЕЕ "Электромагнитная совместимость".
- требованиями директивы 93/68/СЕЕ.




МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Внимание: Во время работы доступные части прибора нагреваются до очень высокой температуры. Держите детей на безопасном расстоянии во избежание риска получения ими ожогов.

Не разрешается использование прибора детьми и недееспособными лицами, находящимися без присмотра.

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключите его от электрической сети.
- Не разрешайте детям подходить близко к работающему прибору, а также сразу после того, как он был выключен.
- Ремонт и регулировка прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Следите за тем, чтобы электрические провода электроприборов, находящихся около варочной панели, не касались ее нагреваемых частей.
- Конфорки не будут включаться, если установленные на них кастрюли имеют ненадлежащий диаметр или не обнаруживаются магнитным детектором. В этом случае дисплей начинает мигать. Конфорка начинает работать только тогда, когда на ней установлена кастрюля соответствующих размеров. Если на выполнение такой операции уходит более 60 секунд, конфорка автоматически выключается.
- **Не включайте конфорки/рабочие зоны, на которых не стоит посуда.**
- Категорически запрещается использовать распылители воды под высоким давлением или пароочистители.
- Попадание на варочную панель пролившейся из посуды жидкости может привести к ее отключению; перед тем, как снова включить ее тщательно протрите зону, в которой расположены органы управления.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, поскольку они могут сильно нагреться.
Во избежание неисправимых повреждений стеклокерамической поверхности не пользуйтесь:
 - **кухонной посудой, имеющей не совсем плоское дно;**
 - **металлической посудой с эмалированным дном.**
- **По окончании приготовления нажмите клавишу .**
- Не пользуйтесь варочной панелью в качестве рабочей поверхности или в качестве подставки.
- Не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении продуктов на масле или жире, т.к. существует опасность их воспламенения.
- Если стеклокерамическая поверхность разбилась или треснула вследствие сильного удара (в результате падения на нее какого-либо предмета и т.п.), отключите варочную панель от сети электропитания и немедленно обратитесь в сервисный центр.
- Не кладите на горячие конфорки продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, пластиковую упаковку или в ткань.
- Не двигайте посуду по стеклокерамической поверхности - вы можете ее поцарапать.
- Следите, чтобы брызги сахара и других подобных веществ не попадали на варочную панель. Если нужно, сразу же почистите варочную панель, придерживаясь приведенных в этом руководстве инструкций по уходу и обслуживанию.
- Никогда не разогревайте продукты в консервных банках.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Мы рекомендуем чистить варочную панель после каждого использования, дождавшись, пока она остынет. Это предотвратит скопление грязи и облегчит чистку.

Внимание! не используйте распылители воды под высоким давлением или пароочистители.

- Пользуйтесь чистой тряпкой, специальной впитывающей тряпкой для кухонного оборудования и жидким моющим средством или специальным средством для очистки стеклокерамических варочных панелей.
- Удаляйте пригоревшие остатки входящим в комплект поставки скребком и специальными чистящими средствами.
- Попавшие на панель частицы пищи следует удалять до того, как они пригорят к стеклокерамической поверхности.
- Брызги продуктов с большим содержанием сахара (ириски, фруктовые соки, варенье и т.д.), пролившиеся на варочную панель, или попавший на нее сахар следует немедленно удалять с помощью скребка.
- Не пользуйтесь абразивными средствами, отбеливателем, аэрозолем для чистки духовок или металлическими мочалками для кухонной посуды.

Мы рекомендуем периодически обрабатывать варочную панель специальным защитным парафином для стеклокерамических варочных панелей.

Внимание

Регулярно проверяйте, нет ли пыли под прибором, а также около входного и выходного отверстий для охлаждающего воздуха. Присутствие пыли может затруднить вентиляцию и охлаждение электронного блока и снизить эффективность работы варочной панели.



РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Варочная панель не работает

- Вы нажали клавиши управления в соответствии с указаниями, приведенными в разделе "Использование варочной панели" прилагаемого Листка описания изделия?
 - Возможно, в сети отсутствует напряжение?
 - Тщательно ли высушена варочная панель после ее чистки?
1. Если при включении или во время работы на дисплее появляется буква "F", мигающая поочередно с цифрами 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 9, обратитесь в сервисный центр, указав мигающий код неисправности.
 2. Если после интенсивного использования варочная панель не функционирует, это означает, что температура внутри нее слишком высока. Подождите несколько минут, пока варочная панель не охладится, перед тем, как предпринимать новую попытку включения.

Внимание!

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

Охлаждающий вентилятор

Варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, работающим на двух скоростях, в зависимости от температуры внутри панели. Если она превышает некоторую заданную величину, мощность конфорок будет автоматически уменьшена. При необходимости варочная панель отключается целиком, а клавиши управления блокируются до тех пор, пока температура не опустится до безопасного уровня.

ПОСЛЕРЕАЛИЗАЦИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте разрешить проблему самостоятельно (см. “Руководство по поиску неисправностей”).
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после проведения описанных выше проверок Вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Укажите: краткое описание неисправности,

- тип и модель варочной панели,
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке), указанный на нижней стороне варочной панели или в Листке описания изделия. Сервисный номер также указан в гарантийном талоне,
- Ваш полный адрес и номер телефона.

Если необходим ремонт прибора, обращайтесь в **центр сервисного обслуживания**, указанный в гарантийном талоне.

В случае несоблюдения требований настоящего руководства безопасность и качество работы изделия не могут быть гарантированы.

SERVICE 0000 000 00000

