

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>180</b>
1.1	Общие меры безопасности	180
1.2	Ответственность производителя	181
1.3	Функция прибора	181
1.4	Утилизация	181
1.5	Идентификационная табличка	182
1.6	Руководство по эксплуатации	182
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	182
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>183</b>
2.1	Общее описание	183
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>185</b>
3.1	Меры предосторожности	185
3.2	Предварительные операции	186
3.3	Эксплуатация варочной поверхности	186
<b>4</b>	<b>Чистка и техническое обслуживание</b>	<b>193</b>
4.1	Меры предосторожности	193
4.2	Чистка поверхностей	193
4.3	Еженедельная очередная чистка	193
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	193
4.5	Что делать если...	194
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>195</b>
5.1	Подключение к электропитанию	195
5.2	Указания по безопасности	196
5.3	Врезка рабочей поверхности	197
5.4	Встраивание	198
5.5	Кронштейны крепления	200



# Меры предосторожности

## 1 Меры предосторожности

### 1.1 Общие меры безопасности

#### Риск получения травм

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

инструменты) в щели прибора.

- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

#### Риск нанесения ущерба прибору

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



## Для этого прибора

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

## 1.2 Ответственность производителя

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

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

## 1.3 Функция прибора

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

## 1.4 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

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



## Меры предосторожности

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



### Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

## 1.5 Идентификационная табличка

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

## 1.6 Руководство по эксплуатации

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

Перед тем использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

### Меры предосторожности



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

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

### Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

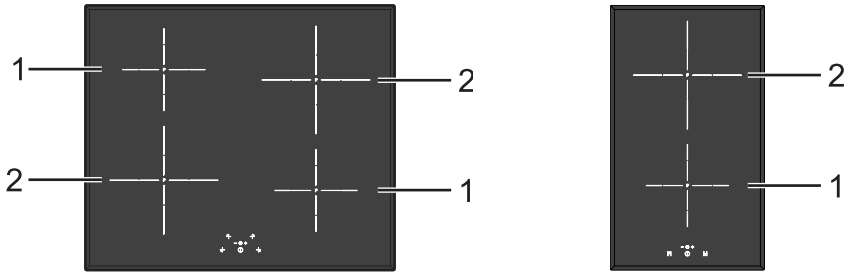
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



Зона	Внешний диаметр (мм)	Внутренний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность	Макс. поглощаемая энергия функция мощность (power)
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

\* мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от использованной посуды или от выбранных установок параметров.



### Преимущества использования индукционной технологии при приготовления пищи



Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от зоны индукционного приготовления на основании кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



#### Высокая температура Опасность ожогов

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



#### Высокая температура Опасность пожара или взрыва

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



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключить непосредственно прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.
- Не употреблять как опорная поверхность.



## 3.2 Предварительные операции

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

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора.
2. Снимите все удаляемые этикетки (кроме плитки с техническими данными).
3. Установить полную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включить их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
4. Через 30 минут, выключить передние варочные зоны и повторить операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
5. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.

## 3.3 Эксплуатация варочной поверхности



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

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



On/Off: включает или выключает варочную панель.



Увеличение: увеличивает уровень мощности или время приготовления.



Уменьшение: уменьшает уровень мощности или время приготовления.



Передняя левая зона



Задняя левая зона



Задняя правая зона



Передняя правая зона



Задняя зона



Передняя зона





## Емкости для применения при индукционной варке


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

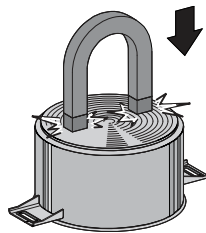
### Подходящие емкости:

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

### Недопустимо использование следующих типов емкостей:

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

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита возможно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



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



## Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы.

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

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности функционирования, варочная зона выключается, выдается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется символ **H** на дисплее.

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

## Защита от перегрева

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

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

## Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны жарки.



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



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





## Уровень мощности

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

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

\* см. функцию Booster.

## Включение/выключение панели


Для активации панели необходимо держать нажатой кнопку On/Off  по крайней мере, в течение 1 секунды; для дезактивации держать нажатой кнопку  по крайней мере, в течение 2 секунд.





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


## Включение зоны готовки

После включения панели:


1. Выбрать желаемую зону варки посредством подходящих кнопок выбора зоны  например, задняя правая варочная зона).

2. Посредством кнопок  и  можно выбрать мощность приготовления в диапазоне от 1 до 9 или активировать функцию «Мощность» (power) см. «Функция Мощность».

## Выключение варочной зоны

1. Выбрать зону варки, которую необходимо выключить, посредством подходящих кнопок выбора зоны.
2. Посредством кнопки  привести к 0 (нулю) значение мощности.




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

## Остаточное тепло



**Неправильное использование  
Опасность ожогов**

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

После выключения зоны варочной панели, если зона еще горячая, на дисплее будет визуализирован символ . Когда температура понизится ниже 60°C, символ не будет больше визуализироваться.



## Функция Мощность



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

После включения необходимой варочной зоны:

1. Нажать клавишу **+** для достижения уровня мощности 9.
2. Дополнительно нажать кнопку **+**, на дисплее отобразится символ **P**.

Чтобы дезактивировать функцию мощность (power), нажмите на кнопку



Только на передней левой варочной панели и на задней правой варочной панели:  
Функция мощность (power) остается активной в течение 10 минут, после которых уровень мощности автоматически понижается до уровня 9.

## Таймер



Посредством этой функции можно программировать таймер — счетчик минут, который подаст звуковой сигнал по окончании установленного времени (с 1 до 99 минут).

После включения варочной панели:

1. Одновременно нажать кнопки **+** и **-**, будет отображен **00**.
2. Установить желаемое время в минутах посредством кнопок **+** и **-** (удерживать нажатыми кнопки для более быстрого продвижения). Будут визуализированы мигающие точки, чтобы указать подсчет.



Пользование таймером не прекращает функционирование всех варочных зон, но только предупреждает пользователя, когда прошло установленное время.



Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.

3. В конце установленного времени, пользователь будет предупрежден посредством звуковых сигналов, выдающихся от варочной панели. Чтобы прекратить данные сигналы, необходимо нажать на любую кнопку.



Чтобы дезактивировать таймер во время подсчета необходимо обнулить его величину посредством кнопки **-**. Таймер дезактивируется когда на дисплее появляется надпись

**00**.



## Таймер автоматического выключения зоны приготовления



Посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой зоны приготовления в конце определенного периода времени (с 1 до 99 минут).

1. Если зона приготовления не выбрана, нажать одновременно на кнопки и , и будет появляться надпись .
2. Снова нажать на кнопки и , (если хотя бы одна варочная зона активна); загорится световая точка, указывающая на зону, на которой установлен таймер.
3. Выбрать время для автоматического выключения посредством кнопок и (удерживать нажатыми кнопки для быстрого продвижения) или выбрать другую плиту посредством кнопок и .



Если таймер активируется без какой-либо активной варочной зоны, он действует как таймер — счетчик минут.

4. Одновременно нажать на кнопки и , до того, как под дисплеем появится световая точка, указывающая на зону, для которой Вы хотите поменять установленное время. Раз Вы выбрали желаемую зону, посредством кнопок и Вы можете и поменять предустановленное время.

5. В конце установленного времени, пользователь будет предупрежден посредством звуковых сигналов, выдающихся от варочной панели. Чтобы прекратить данные сигналы, необходимо нажать на любую кнопку.

## Блокировка

После включения варочной панели:

1. Одновременно нажать кнопки и / .
2. После звукового сигнала подтверждения нажать кнопку / .

Устройства управления теперь заблокированы и будет появляться на дисплее.



Отсутствие напряжения ведет к деактивации блокировки управлений.

Для разблокирования устройств управления:

1. Одновременно нажать кнопки и / .
2. После звукового сигнала подтверждения нажать кнопку .



## Управление мощностью

Для оптимизации потребления узлы, состоящие из двух конфорок, не могут выдавать более одной определенной величины максимальной мощности. Электронная схема обеспечит ограничение выбираемого максимального уровня мощности второй активированной зоны.

- Нельзя активировать все зоны одновременно.
- Приоритетность управления мощностью определяется первой установленной зоной.
- По причинам, связанным с управлением мощностью, если была активирована передняя левая варочная плита, невозможно будет активировать заднюю левую плиту или наборот.

## Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфорками.

Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее визуализируются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Мигание одного из показателей мощности указывает на то, что ее значение будет автоматически ограничено до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.



Приоритет называется по последней установленной зоне.



Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.

## Варочная таблица

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

Уровень мощности	Подходит для:
1 - 2	Для разогрева блюда, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для приготовления жестких и жидких блюд, кипячения воды, размораживания продуктов глубокой заморозки, приготовления яичницы из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд, различных степеней готовности.
5 - 7	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и так далее.
8-9	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичницы и так далее.
P	Картофель-фри и так далее, ускоренное доведение воды до кипения.



## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

### 4.2 Чистка поверхностей

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

### 4.3 Еженедельная очередная чистка

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

### 4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

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

Если после жарки остаются пригоревшие остатки, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью.

**Крупинки песка**, которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чисти картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

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



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

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

### 4.5 Что делать если...

Варочная панель не работает:

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

Результаты приготовления не удовлетворительны:

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

Варочная панель дымит:

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

Плавкие или магнетотермический выключатель домашней установки работают постоянно:

- Обратиться в местное сервисное обслуживание или к электрику.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

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





## 5 Установка

### 5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °С типа H05V2V2-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

### Общая информация

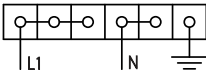
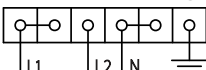
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

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

Никогда не снимайте эту табличку.

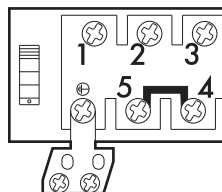
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор может работать при следующих условиях:

Тип варочной поверхности (см)	Тип соединения	Тип кабеля
30	220-240 V 1N~	триполярный 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
60	220-240 V 1N~ 1 2 3 4 5 ⊕ 	триполярный 3 x 4 мм <sup>2</sup>
	380-415 V 2N~ 1 2 3 4 5 ⊕ 	четырёхжильный 4 x 4 мм <sup>2</sup>

### Модели 60 см:

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





## Установка

### Стационарное подключение

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

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

### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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



Проложить кабель питания в задней части мебели. Стараться, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.



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

### Пробовое испытание

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

### 5.2 Указания по безопасности



**Распространение тепла во время функционирования прибора**

**Риск пожара**

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

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

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

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

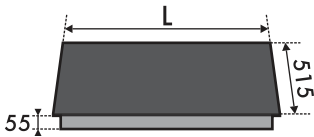


## 5.3 Врезка рабочей поверхности

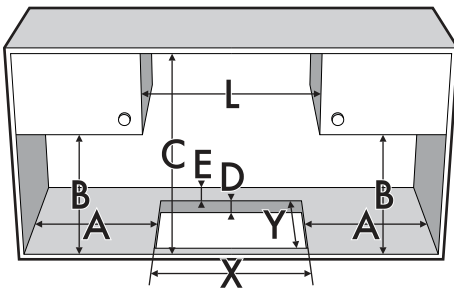
**i** Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и, поэтому, должна осуществляться квалифицированным специалистом. Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью ( $>90^{\circ}\text{C}$ ).

Сделать отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

### Размеры для встраивания варочной поверхности со скосом

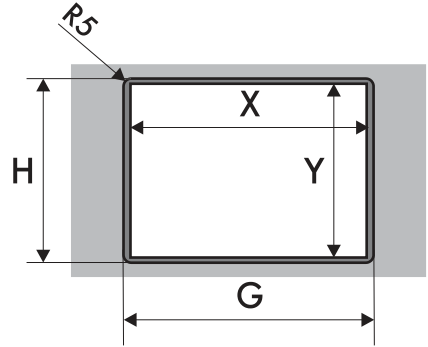


L (мм)	X (мм)	Y (мм)
300	270	490
600	555 - 560	478 - 482



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

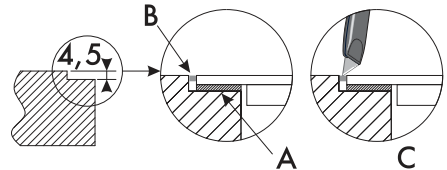
### Размеры для встраивания варочной поверхности заподлицо



L (мм)	X (мм)	Y (мм)	G (мм)	H (мм)
300	270	490	304	519
600	555 - 560	478 - 482	604	519

После укладки на стеклянной поверхности панели самоклеющейся (A) губки и после распределения и соединения поверхности, заполнить изоляционным силиконом края стенок (B) и очистить в случае переполнения.

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





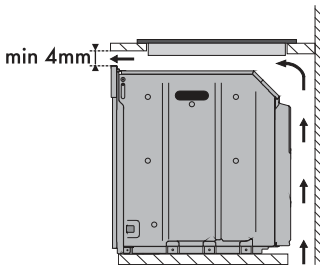
# Установка

## 5.4 Встраивание

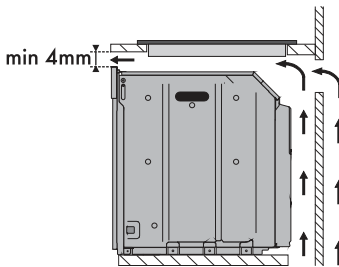
### В отсеке встраиваемой духовки

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

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



с отверстием на дне

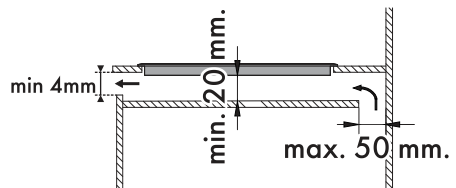
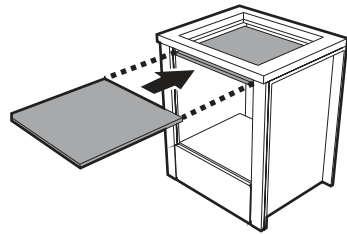


с отверстием на дне и сзади

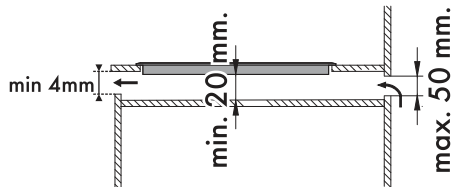
### В нейтральном отсеке или ящиках

В случае иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечные машины или холодильники, расположенными под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов.

Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



с отверстием сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

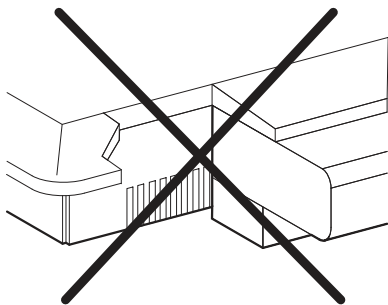
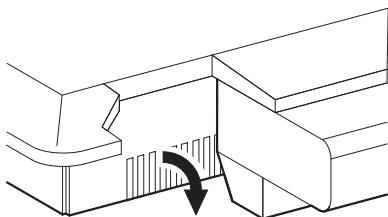
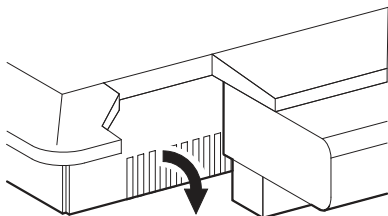


В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.



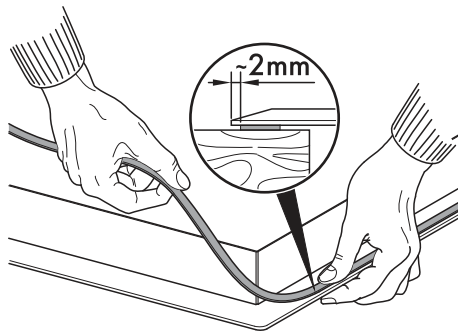
## Вентиляция

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



## Прокладка варочной поверхности

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

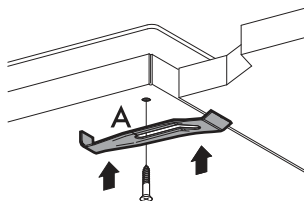


Не закреплять варочную поверхность, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.



## 5.5 Кронштейны крепления

Привинтить скобы (А), совместив их со специальными отверстиями, расположенными на боковых сторонах нижнего картера, чтобы правильно прикрепить варочную поверхность к конструкции.



Чрезмерное затягивание может привести к повреждению стекла.