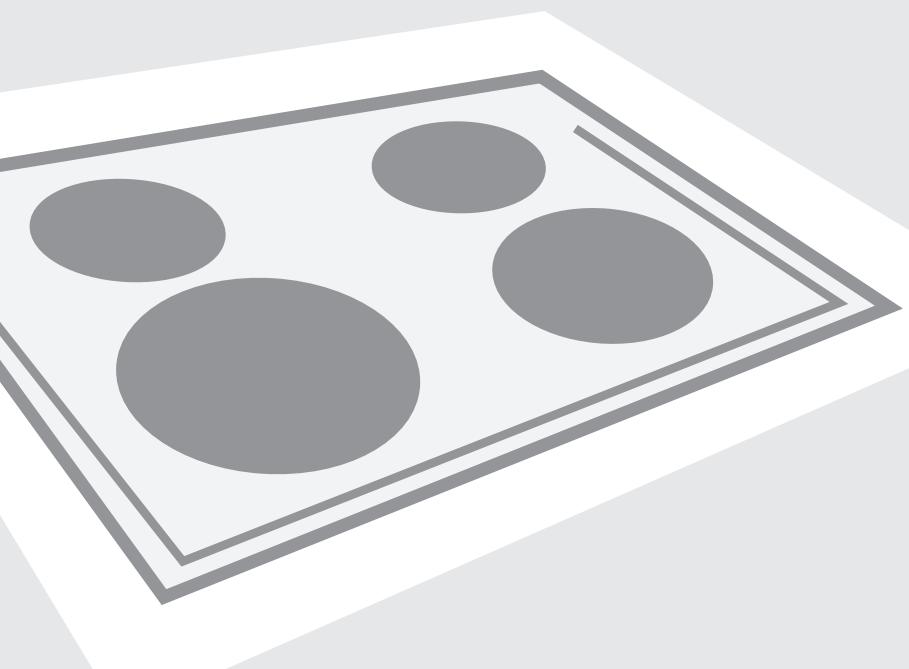


**RU**

# Инструкция по эксплуатации, монтажу и подключению



Встраиваемая стеклокерамическая  
индукционная варочная панель

# Встраиваемая стеклокерамическая индукционная варочная панель

## Уважаемый покупатель!



Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование варочной панелью доставило вам удовольствие.

## Предназначение

Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

## Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой варочной панелью. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора. Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте вместе с ним передать также эти документы.

## Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.

В ней описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

## Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

## Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

**Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru).**

Меры безопасности.....	3
Описание прибора.....	6
Использование.....	10
Управление варочной панелью .....	14
Приготовление .....	16
Очистка и уход .....	18
Предупреждения и индикация ошибок.....	20
Монтаж и подключение варочной панели .....	22

## Меры безопасности

### Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте варочную панель и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

### Указания по безопасности

#### Установка и подключение

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания!

#### Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр., картофель фри) готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

#### Конфорки

- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.

- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки и под.), так как они могут нагреться, если прибор случайно включен. Опасность ожога!

### **Повреждения**

- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

### **Безопасность людей**

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей варочной панели. Опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области

безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.



**Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Несмотря на это для пользования индукционной варочной панелью людям, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, следует проконсультироваться с врачом, так как при работе индукционной варочной панели могут возникать помехи, препятствующие нормальной работе этих устройств.**

## Утилизация упаковки

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините варочную панель от электросети и обрежьте соединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

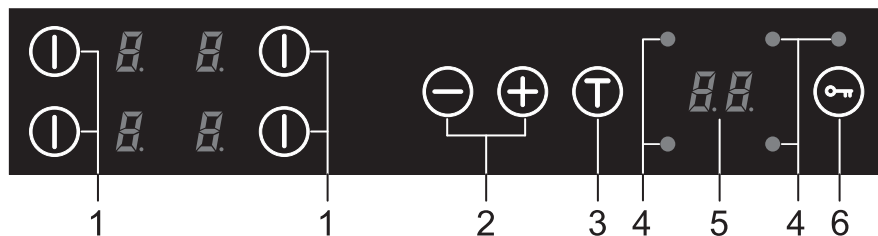


**Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.**

## Утилизация отслужившего прибора

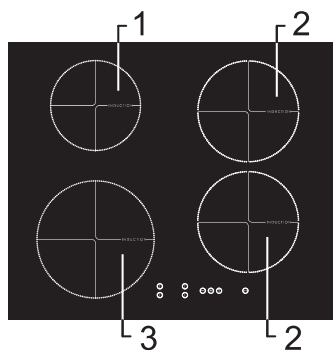
# Описание прибора

## Панель управления



1. Сенсоры вкл./выкл.
2. Сенсор вкл./выкл. и установки времени таймера
3. Сенсор таймера
4. Индикатор включенного таймера
5. Цифровой индикатор времени
6. Сенсор защитной блокировки

## Description



1. Конфорка  $\Phi 160\text{mm}$ ; 2,0kW
2. Конфорка  $\Phi 180\text{mm}$ ; 2,3kW
3. Конфорка  $\Phi 210\text{mm}$ ; 2,3kW

### На что следует обратить внимание?

Индукция — это безопасное приготовление. Для безопасности варочная панель оснащена индикаторами остаточного тепла и защитным отключением. Однако необходимо соблюдать некоторые меры безопасности.

#### Подключение и ремонт

- Производить подключение к электросети и замену присоединительного кабеля может только квалифицированный специалист.
- Запрещается открывать корпус прибора. Корпус может открывать только специалист сервисного центра.
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, вынув вилку из сетевой розетки или выключив предохранитель или в случае постоянного подключения выключив главный выключатель.

#### Во время использования

- Запрещается пользоваться прибором при температуре окружающей среды ниже 5°C.
- Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- При первом использовании появляется характерный запах нового прибора. Это нормально. Проветрите помещение, и запах исчезнет.
- Помните, что при максимальной степени нагрева время нагрева значительно сокращается, поэтому не оставляйте прибор без присмотра при работе на высокой мощности.
- Во время использования прибора обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Не нагревайте пустую посуду. Прибор оснащен защитой от перегрева, но посуда может нагреться и повредиться. Гарантия на повреждения, возникшие в результате нагрева пустой посуды, не распространяется.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Не используйте варочную панель для хранения предметов и в качестве рабочего стола.
- Обеспечьте между дном прибора и содержимым выдвижного ящика необходимое расстояние (см. раздел «Монтаж и подключение варочной панели»).

- Не храните в ящике под прибором легковоспламеняющиеся предметы и материалы.
- Присоединительные кабели электроприборов, например, миксера, не должны касаться горячих конфорок.
- Во время работы прибор нагревается и остается горячим еще некоторое время после выключения. Не подпускайте детей близко к прибору во время его работы и сразу после выключения.
- Перегретое масло и жир могут воспламениться. Во время приготовления никогда не стойте близко к посуде. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой. Выключите конфорку.
- Не допускается фламбирование (поджигание блюд с использованием алкоголя) под кухонной вытяжкой. Пламя может вызвать возгорание вытяжки.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они быстро нагреются и могут стать причиной ожога.
- Храните намагнитенные предметы (банковские карты, диски и т.д.) вдали от прибора. Людям, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, рекомендуем проконсультироваться с врачом перед использованием прибора.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.
- Как только вы снимите посуду, конфорка автоматически прекратит нагрев. Однако необходимо привыкнуть выключать конфорки и панель вручную, чтобы избежать непреднамеренного включения прибора.



- Варочная панель не распознает посуду с диаметром дна менее 12 см. Если на конфорку поставить маленькую посуду, цифровой индикатор будет мигать, и панель не включится.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

### **Защита от перегрева**

- Датчик постоянно измеряет температуру в разных частях варочной панели. Каждая конфорка оборудована датчиком, который измеряет температуру дна посуды во избежание перегрева пустой посуды. Если температура сильно повышается, автоматически снижается мощность нагрева.

### **Отключение при разлитой жидкости**

Варочная панель автоматически отключается в следующих случаях (на цифровом дисплее высвечивается соответствующий символ, в некоторых моделях также раздается звуковой сигнал):

- если панель управления загрязнена, на ней разлилась жидкость,
- если на панели управления лежит влажная тряпка,
- если на панели управления лежит металлический предмет.

Очистите панель управления или уберите с нее предмет и продолжайте приготовление.

### **Защитное отключение**

Если вы случайно забудете выключить варочную панель, через некоторое время (от 1 до 10 часов в зависимости от установленной степени нагрева) сработает защитное отключение (AutoStop) конфорки.

При данной функции на цифровом индикаторе высвечиваются символы AS или A, которые означают, что варочная панель выключена. В течение двух минут раздается звуковой сигнал, для выключения которого нажмите любой сенсор.

Ваши действия подтвердит двойной звуковой сигнал.

## Перед первым использованием

Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.

Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

## Знакомство с прибором

### Использование сенсорного управления

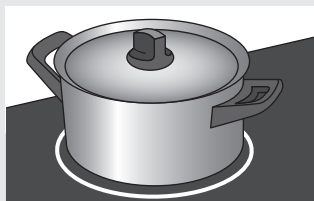
Если вы раньше пользовались простыми переключателями, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению.

Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать. Сенсоры реагируют на легкое нажатие пальцем. Не используйте другие предметы для управления сенсорами. Если домашний питомец наступит на сенсор лапой, варочная панель не включится.

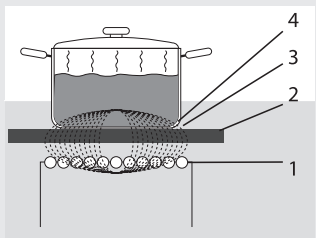
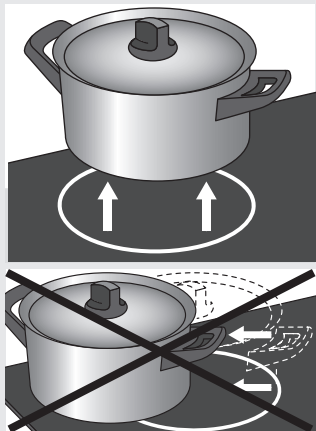
Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы. Следите, чтобы панель управления всегда была чистой. В случае если панель управления загрязнена или на ней разлита жидкость, могут появиться сообщения об ошибках.

### Преимущества приготовления с помощью индукции

- Быстрое приготовление
  - Вас удивит, как быстро можно готовить на индукционной панели. При установке высоких значений мощности нагрева блюда и жидкости закипают очень быстро. Обязательно контролируйте приготовление, чтобы пища не убежала и не выпарилась.
- Подача мощности соразмерно диаметру посуды
  - При индукционном приготовлении задействуется только та часть конфорки, на которой установлена посуда. При использовании небольшой посуды мощность большой конфорки регулируется соразмерно диаметру дна посуды. Из-за уменьшения мощности увеличится время закипания пищи.



Индукционное приготовление сводит тепловые потери к минимуму, ручки посуды не нагреваются.



Под стеклокерамической поверхностью (2) размещена индукционная катушка (1), которая создает электромагнитное поле (3). Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном (4), в дне начинает индуцироваться ток.

## ВНИМАНИЕ!

- ⚠ Песчинки могут оставить неустраняемые царапины на стеклокерамике. При установке на панель дно посуды должно быть чистым. Не передвигайте посуду по поверхности стеклокерамики. Если вы хотите переставить или снять посуду, поднимите ее.
- ⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Во избежание потери тепла накрывайте посуду крышкой.

## Принцип работы индукционных конфорок

Варочная панель создает электромагнитное поле. Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном, в дне начинает индуцироваться ток, и оно нагревается.

### • Просто

- Сенсорное управление удобно в использовании и позволяет быстро и точно регулировать мощность нагрева. На минимальной мощности можно растапливать шоколад и готовить блюда, которые обычно варятся в пароварке.

### • Быстро

- При высоких степенях нагрева можно быстро довести до кипения большое количество пищи.

### • Чисто

- Очистить варочную панель не составит труда. Конфорки нагреваются до той же температуры, что и посуда, поэтому убежавшая пища не пригорает.




### • Безопасно

- Тепло образуется непосредственно в дне посуды. Конфорка нагревается не больше, чем сама посуда. Это значит, что поверхность индукционной панели нагревается гораздо меньше, чем на панелях с конфорками Hi-Light. После того как вы снимите посуду, конфорка очень быстро остынет.


### Посуда для индукционного приготовления

Для индукционного приготовления требуется специальная посуда из ферромагнитных материалов.

#### ВНИМАНИЕ!


-  Посуда, использовавшаяся для приготовления на газе, не подходит для приготовления на индукционной варочной панели.
-  Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью электричества и индукции, с:
  - толстым дном (не менее 2,25 мм),
  - ровным дном.
-  Лучше всего подходит посуда, на которой стоит символ индукции, обозначающий, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.

#### СОВЕТ

-  Вы можете с помощью магнита проверить, подходит ли посуда для индукционного приготовления. Если посуда притягивается магнитом, значит, она подходит для индукционной конфорки.

Подходит	Не подходит
Специальная посуда из нержавеющей стали	Глиняная посуда
Посуда с символом индукции	Посуда из нержавеющей стали
Металлическая эмалированная посуда	Фарфоровая посуда
Чугунная посуда	Медная посуда
	Пластиковая посуда
	Алюминиевая посуда

#### ВНИМАНИЕ!

-  При использовании металлической эмалированной посуды помните:
  - эмаль может отслоиться, если при высокой степени нагрева на конфорку поставить или оставить пустую посуду,
  - дно посуды может деформироваться из-за перегрева или приготовления при высокой степени нагрева.

 **Предупреждение!**

Никогда не используйте посуду с неровным дном. Вогнутое или выгнутое дно может помешать работе защиты от перегрева, поэтому варочная панель может перегреться, в результате чего может треснуть стеклокерамика и расплавиться дно посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.

 **Минимальный диаметр дна посуды**

- Диаметр дна посуды должен составлять не менее 12 см. Для достижения наилучших результатов используйте посуду, дно которой совпадает по диаметру с конфоркой. Если на конфорку поставить маленькую посуду, конфорка работать не будет.

 **Скороварки**

- Индукция отлично подходит для приготовления пищи в скороварке. Конфорка быстро реагирует на изменение степени нагрева. Давление в скороварке быстро достигает необходимого уровня. Как только вы выключите конфорку, приготовление сразу прекратится.

## Включение варочной панели и установка степени нагрева конфорок

Нажмите сенсор вкл./выкл. ① необходимой конфорки. На цифровом дисплее начнет мигать 0, рядом загорится точка и раздастся звуковой сигнал. Установите степень нагрева. Для увеличения степени нагрева от 1 до 9 (максимальная мощность) нажимайте сенсор ⊕, для уменьшения — сенсор ⊖. Если не установить степень нагрева, конфорка автоматически выключится.

## Выключение конфорки

Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. ① необходимой конфорки.

## Таймер

Каждая конфорка оснащена таймером отключения. Таймер можно одновременно установить на всех конфорках.

Нажимайте на сенсор ⊕, пока не выберете конфорку, для которой вы хотите запрограммировать время работы. Установить таймер можно только для включенной конфорки. Около цифрового индикатора времени горит индикатор таймера соответствующей конфорки.

## Установка таймера

- Включите конфорку и установите степень нагрева.
- Сенсором ⊕ выберите необходимую конфорку, при этом загорится соответствующий индикатор включенного таймера.
- Сенсорами ⊕ и ⊖ установите время таймера. Если сразу нажать на сенсор ⊖, установится значение 99. Таймер начнет отсчет времени, если на конфорке установлена посуда. По истечении заданного времени конфорка выключится, на цифровом индикаторе времени высветится 0 и раздастся звуковой сигнал.
- Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор.

## Изменение времени таймера

- Выберите таймер нужной конфорки.
- Сенсорами ⊕ и ⊖ измените время таймера.


## Отмена таймера

- Выберите таймер нужной конфорки.
- Дважды нажмите на сенсоры ⊕ и ⊖.


### **Защитная блокировка**

Варочная панель имеет функцию защитной блокировки. Данная функция позволяет предотвратить случайное включение варочной панели (например, при очистке) и изменение параметров во время приготовления. При этом в целях безопасности сенсор ① всегда остается активным, чтобы можно было выключить варочную панель даже при заблокированной панели управления.


- **Включение блокировки**

Нажмите и удерживайте сенсор , пока над сенсором не загорится индикатор блокировки и не раздастся звуковой сигнал.

- **Блокировка во время работы варочной панели**

На цифровом индикаторе необходимой работающей конфорки попеременно высвечивается установленная степень нагрева и символ .


Если нажать сенсор вкл./выкл. конфорки или сенсор установки таймера, загорится индикатор, предупреждающий, что панель управления заблокирована. Через несколько секунд индикатор погаснет. Активной остается только ① сенсор включения варочной панели.

Если нажать сенсор вкл./выкл. неработающей конфорки, загорятся символ  и индикатор и через несколько секунд погаснут.

- **Блокировка при выключенной варочной панели**

Индикатор над сенсором защитной блокировки не горит. Если нажать на сенсор блокировки, индикатор загорится. Индикатор также загорится, если нажать на сенсор вкл./выкл. ① любой конфорки.

- **Выключение блокировки**

Нажмите и удерживайте сенсор , пока не погаснет индикатор блокировки и не раздастся звуковой сигнал.

### **Совет**

Не забудьте снять блокировку перед использованием варочной панели (см. раздел «Защитная блокировка»).

## Здоровое питание

### Температура горения разных видов масла

Чтобы ваша еда была здоровой, рекомендуем при жарке учитывать температуру горения масла. Температура горения, при которой начинают выделяться токсичные вещества, зависит от вида масла. В таблице приведена температура горения некоторых видов масла.

Масло	Температура горения, °С
Оливковое масло экстра-класса (extra virgin)	160 °С
Сливочное масло	177 °С
Кокосовое масло	177 °С
Масло канолы	204 °С
Оливковое масло (virgin)	216 °С
Подсолнечное масло	227 °С
Кукурузное масло	232 °С
Арахисовое масло	232 °С
Рисовое масло	255 °С
Оливковое масло	242 °С

## Степени нагрева

Степень нагрева указана ориентировочно, так как зависит от количества и вида продуктов.

- **Степень нагрева 9 используйте, чтобы:**
  - быстро довести до кипения жидкость/пищу,
  - быстро обжарить зеленые овощи,
  - нагреть масло, жир,
  - в скороварке быстро установилось необходимое давление.
- **Степень нагрева 8 используйте, чтобы:**
  - пожарить мясо,
  - пожарить камбалу или филе камбалы,
  - пожарить блинчики,
  - обжарить вареный картофель,
  - жарить во фритюре.
- **Степень нагрева 7 используйте, чтобы:**
  - пожарить оладьи,
  - пожарить толстые шницели в панировке,
  - пожарить бекон (жир),
  - пожарить сырой картофель,
  - пожарить гренки с яйцом,
  - пожарить рыбу в панировке.



- **Степень нагрева 5 и 6 используйте, чтобы:**
  - варить большое количество пищи,
  - оттаять твердые овощи,
  - пожарить тонкие шницели в панировке.
  
- **Степень нагрева 1-4 используйте, чтобы:**
  - сварить бульон,
  - потушить мясо,
  - сварить овощи,
  - растопить шоколад,
  - растопить сыр.

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

## СОВЕТ

**Перед очисткой варочной панели включите блокировку от детей.**

## Уход

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.



**Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

## Очистка

### Стеклокерамическая поверхность

Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования (**ждитесь, пока она остынет!**), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

**Каждый раз перед использованием** протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.

**Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо.

**Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.



**Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**



**Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности.**



**После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.**



**Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.**



**Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.**

**Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.

**Пятна от воды** можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства.

**Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности. Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

**Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

**Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.



**Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**

#### **Рамка и боковые профили из нержавеющей стали (в некоторых моделях)**

Для очистки рамки и боковых профилей используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.

Нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины. Агрессивные чистящие средства могут повредить рамку и боковые профили.

Не используйте уксус, так как нержавеющая сталь может потускнеть.

# Предупреждения и индикация ошибок

**В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!**

- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

## Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

- Варочная панель оборудована системой защиты от перегрева, поэтому конфорки или варочная панель могут полностью отключаться.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
После первого подключения варочной панели на цифровых индикаторах загораются символы (—·).	Нормальное явление при первом подключении.	Пользуйтесь варочной панелью как обычно.
Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.	Варочная панель охлаждается.	Пользуйтесь варочной панелью как обычно.
При первом включении появился запах нового прибора.	Запах чувствуется из-за нагрева нового прибора.	Это нормально, запах исчезнет после того, как вы воспользуетесь варочной панелью несколько раз. Проветрите помещение.
Слышно тиканье.	Тиканье издает ограничитель мощности передних и задних конфорок. Тиканье слышно также при низких степенях нагрева.	Пользуйтесь варочной панелью как обычно.
При приготовлении посуды издает шум.	Шум вызывается переходом энергии от варочной панели к посуде.	Некоторая посуда издает шум при высоких степенях нагрева. Это не вредит ни варочной панели, ни посуде.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Вы включили конфорку, но ее цифровой индикатор продолжает мигать.	Используемая посуда не подходит для индукции или диаметр ее дна меньше 12 см.	Используйте подходящую посуду.
Конфорка выключилась, слышен звуковой сигнал.	Истекло время таймера.	Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор.
Варочная панель не работает, на цифровых индикаторах ничего не горит.	Нет питания из-за повреждения присоединительного кабеля или неправильного подключения.	Проверьте подключение (предохранитель и само место подключения, если нет вилки).
Предохранитель перегорает сразу после включения варочной панели.	Варочная панель неправильно подключена.	Проверьте правильность подключения.
Варочная панель выключилась.	Вы случайно нажали сенсор вкл./выкл. ① или два сенсора одновременно.	Снова включите варочную панель.
Варочная панель не работает, каждые 10 секунд раздается звуковой сигнал. На цифровом индикаторе высвечивается символ —.	Панель управления загрязнена или на ней разлилась вода.	Очистите панель управления.
Высвечивается несколько —.	Варочная панель перегрелась.	Оставьте варочную панель охладиться, затем включите и готовьте при более низких степенях нагрева.
Ошибка F9.	Слишком низкое напряжение или варочная панель неправильно подключена.	Отключите прибор от электросети и проверьте правильность подключения.
Другие коды неисправностей.	Поврежден генератор.	Обратитесь в сервисный центр.

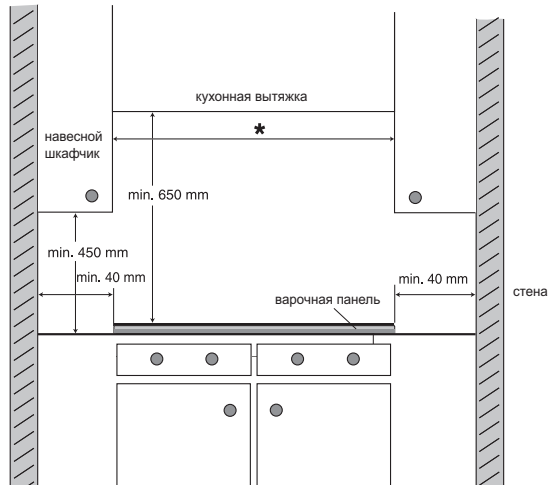
При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

## Важные предупреждения

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.
- Прибор должен быть заземлен.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и замену присоединительного кабеля может только квалифицированный специалист.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Для подключения к электросети используйте кабель, соответствующий действующим предписаниям, в резиновой изоляции.
- Следите, чтобы при монтаже кабель располагался свободно, не был зажат и не попадал на острые края.
- При подключении варочной панели в электросети или на присоединительном кабеле необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов.
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (85°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.
- Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора, не распространяется.

## Минимальные расстояния

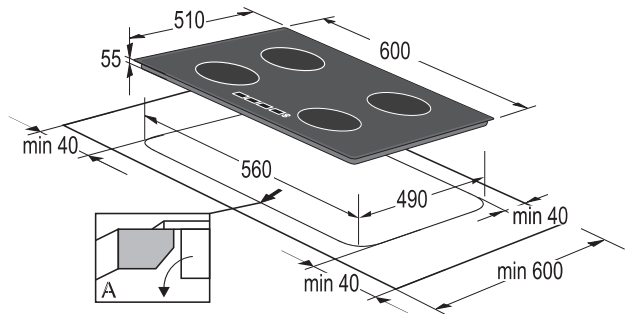
Для безопасной работы прибора необходимо соблюдать минимальные расстояния.



\*SIVK 6 F ... 610 mm

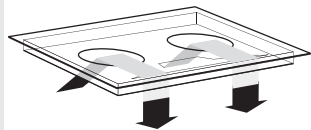
## Размеры монтажного проема

Размеры прибора и монтажного проема указаны на схемах ниже.



- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50 мм.
- Если толщина столешницы превышает 40 мм, для обеспечения вентиляции варочной панели необходимо снять внутренний край монтажного проема.

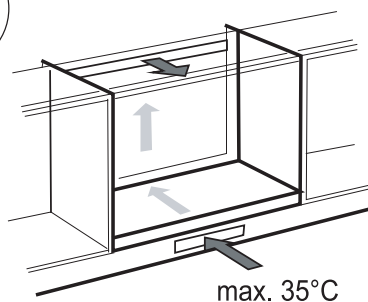
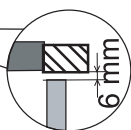
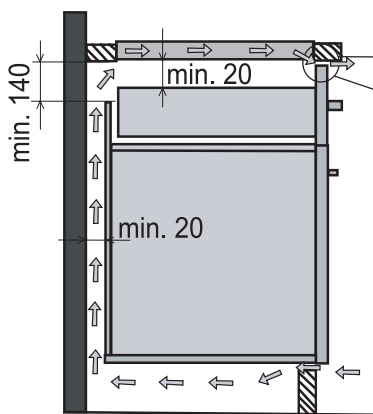
## Вентиляция варочной панели



Для нормальной работы электроники индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Варочная панель автоматически отключается в случае недостаточной вентиляции. С нижней стороны прибора имеются вентиляционные отверстия, через которые поступает холодный воздух. Выходные отверстия для воздуха расположены снизу в передней части варочной панели.

### А Кухонный шкаф с ящиком

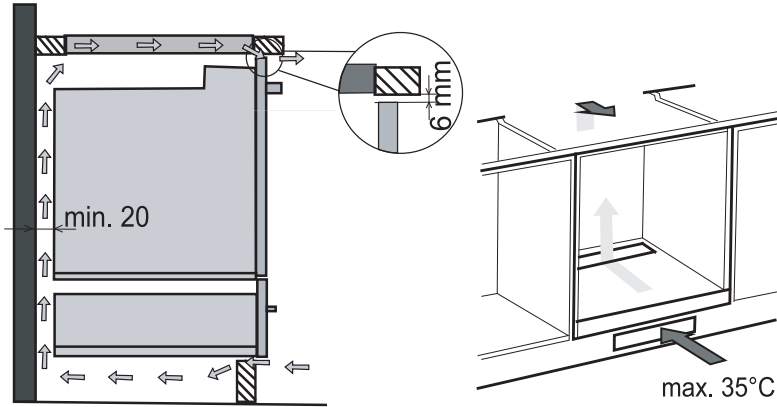
- В верхней части задней стенки кухонного шкафа, в области установки варочной панели необходимо сделать вырез высотой не менее 140 мм по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо оставить отверстие высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.
- Варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, который находится с нижней стороны варочной панели. В ящике под варочной панелью нельзя хранить мелкие предметы и бумагу, так как при работе их может затянуть в вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли, а также не ставьте их вблизи варочной панели. Опасность возгорания! Между дном варочной панели и содержимым ящика необходимо обеспечить расстояние не менее 20 мм.





## В Кухонный шкаф с духовкой

- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4..., EVP2..., оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо оставить отверстие высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.

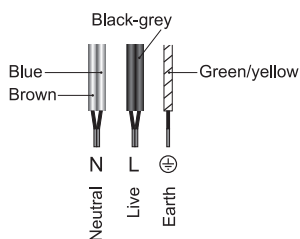


## Подключение к электросети

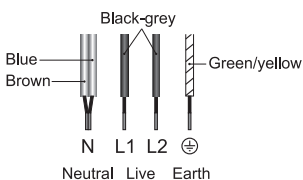
Варочная панель должна быть подключена к розетке, которая соответствует требованиям IEC 60083, или через многополюсное размыкающее устройство, которое соответствует нормам по электрическому подключению. При монтаже необходимо обеспечить доступ к выключателю в районе подсоединения. После первого подключения прибора к электросети или, если прибор был долго отключен от электросети, на панели управления загорится индикатор. Прежде чем начать пользоваться прибором, подождите 30 секунд, пока индикатор погаснет. Включение индикатора информирует сервисного специалиста о возможных неисправностях.



**Предупреждение**  
Ремонт и замену присоединительного кабеля может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя.

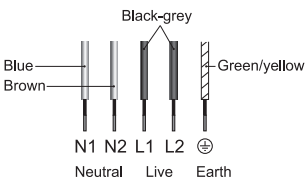


- Подключение к электросети 220-240 В ~

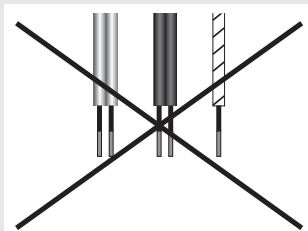


- Подключение к электросети 400 В 2N ~ – 16 А  
Перед подключением разделите фазные провода (L1 и L2).

Если при трехфазном подключении 400 В 2N в работе прибора возникли проблемы или прибор не работает, проверьте правильно ли подключен нейтральный провод.

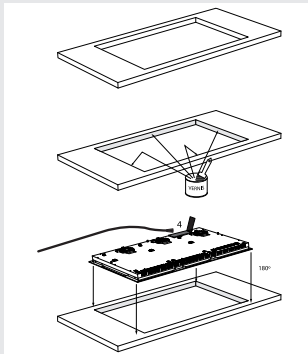


- Подключение к электросети 2 x 230 В 2L+2N ~ – 16 А  
Перед подключением разделите провода.



• Подключение к электросети 400 В 3~ – 16 А

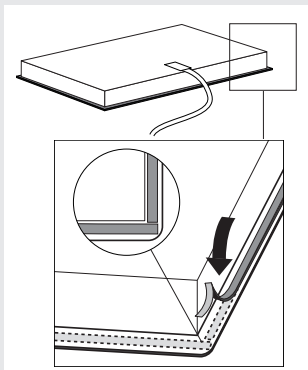
## Монтаж



Убедитесь, что кухонный шкаф и монтажный проем соответствуют требованиям вентиляции и необходимым размерам.

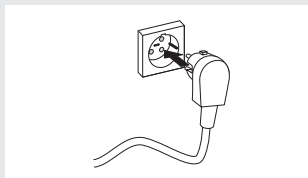
При необходимости обработайте торцы выреза деревянных и синтетических столешниц лаком, закрывающим поры, для защиты от влаги и грязи.

Положите варочную панель стеклокерамикой вниз.



Подсоедините кабель к варочной панели в соответствии с требованиями.

Снимите защитную пленку с уплотнителя и приклейте по краю стеклокерамической поверхности. Не клейте уплотнитель, поворачивая на углах. Отрежьте 4 полоски необходимой длины, чтобы хорошо проклеить углы.



Переверните варочную панель и установите в монтажный проем.

Подключите варочную панель к электросети. Раздастся короткий звуковой сигнал, и через некоторое время загорятся цифровые индикаторы. Варочная панель готова к использованию.

Проверьте, правильно ли работает варочная панель. Если подключение к электросети выполнено некорректно, раздастся короткий звуковой сигнал или цифровые индикаторы не загорятся.

SIVK6F



348821

ru (07-11)