



HOBS

USER INSTRUCTIONS _____

GB - IE

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE _____

IT

TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____

FR

KOCHMULDE

GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN _____

DE

PLACAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES _____

ES

PLACAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____

PT

VARNÉ DESKY

NAVOD POUŽITÍ _____

CZ

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV _____

SL

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ _____

RU

PŁYTY

INSTUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA _____

PL

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES _____

NL

HOBS

INSTUKTIONER FÖR ANVÄNDNING OCH INSTALLATION _____

SE

HOBS

KÄYTTÖ - JA ASENNUSOHJEET _____

FI

HOBS

BRUGSANVISNING OG INSTALLATION _____

DK

HOBS

BRUKS - OG MONTERINGSVEILEDNING _____

NO

КОТЛОНИ

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ _____

BG

RU

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	46
1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	47
2. УСТАНОВКА.....	47
3. В. СТРАИВАЕМАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА.....	47
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	47
5. ОПИСАНИЕ.....	48
6. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.....	48
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	48
8. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	50
9. РШЕНИЕ ПРОБЛЕМ.....	50
10. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	50
11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	50

SPIS TREŚCI**PL**

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	51
1. UWAGI OGÓLNE.....	52
2. INSTALACJA.....	52
3. ZABUDOWA.....	52
4. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	52
5. OPIS - WYBRANE MODELE.....	53
6. WSKAZÓWKI ODNOBNIE NACZYŃ.....	53
7. UŻYTKOWANIE.....	53
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	54
9. ROZWIĘZYWANIE PROBLEMÓW.....	55
10. SERWIS TECHNICZNY.....	55
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	55

INHOUD**NL**

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	56
1. ALGEMENE AANWIJZINGEN.....	57
2. INSTALLATIE.....	57
3. INBOUW.....	57
4. ELECTRICHE AANSLUITING.....	57
5. PRESENTATIE - DE ZONES.....	58
6. SELECTIE VAN KOOKGERIEF.....	58
7. GEBRUIKS VAN HET KOOKVLAK.....	58
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	59
9. PROBLEMEN OPlossen.....	60
10. SERVICE DIENST.....	60
11. BESCHERMING VAN HET MILIEU.....	60

INNEHÅLL**SE**

ALLMÄNNA VARNINGAR.....	61
1. ALLMÄNNA VARNINGAR.....	62
2. INSTALLATION.....	62
3. INBYGGNAD.....	62
4. ELEKTRISK ANSLUTNING.....	62
5. PRESENTATION.....	63
6. REKOMMENDERADE KOKKÄRL.....	63
7. ANVÄNDA GLASKERAMIKHÅLLEN.....	63
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	64
9. PROBLEMLÖSNING.....	65
10. EFTERVÅRD.....	65
11. MILJÖSKYDD.....	65

SISÄLLYS**FI**

YLEISIÄ TURVAOHJEITA.....	66
1. YLEISIÄ TURVAOHJEITA.....	67
2. ASENNUS.....	67
3. INTEGROINTI.....	67
4. SÄHKÖLIITÄNTÄ.....	67
5. ESITTELY.....	68
6. KEITTOASTIAT.....	68
7. LASIKERAAMISEN LIEDEN KÄYTTÄMINEN.....	68
8. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO.....	69
9. VIANSelvITYS.....	70
10. HUOLTO.....	70
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	70

INDHOLD**DK**

GENERELLE ADVARSLER.....	71
1. GENERELLE ADVARSLER.....	72
2. INSTALLATION.....	72
3. INDBYGNING.....	72
4. ELTILSLUTNING.....	72
5. OVERSIGT.....	73
6. RÅD ANGÅENDE KOGEGREJ TIL PLADEN.....	73
7. INSTRUKTION I BRUG.....	73
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	74
9. PROBLEMLØSNING.....	75
10. EFTERSALGSSERVICE.....	75
11. MILJØHENSYN.....	75

INNHOOLD**NO**

GENERELLE ADVARSLER.....	76
1. GENERELLE ADVARSLER.....	77
2. INSTALLERING.....	77
3. INNBYGGING.....	77
4. ELEKTRISK TILKOBLING.....	77
5. PRESENTASJON.....	78
6. RÅD OM KOKEKAR.....	78
7. BRUKSANVISNING.....	78
8. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	79
9. PROBLEMLØSNING.....	80
10. KUNDESENTER.....	80
11. MILJØVERN.....	80

СЪДЪРЖАНИЕ**BG**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	81
1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	82
2. ИНСТАЛАЦИЯ.....	82
3. ВГРАЖДАНЕ.....	82
4. МОНТАЖ.....	82
5. ПРЕДСТАВЯНЕ.....	83
6. СЪВЕТИ ЗА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ.....	83
7. ИЗПОЛЗВАЙТЕ.....	83
8. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....	84
9. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	85
10. ГРИЖА СЛЕД ЗАКУПУВАНЕ.....	85
11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	85

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- Nu permiteți copiilor și persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu cunosc modul de utilizare al aparatului să îl utilizeze, fără stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța lor sau dacă nu au fost instruiți asupra modului de utilizare și a potențialelor pericole care pot apare în timpul utilizării aparatului.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, агентом по техобслуживанию, или специалистом, имеющим достаточную квалификацию. Это необходимо для того, чтобы избежать опасностей.
- **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
- бытовой электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
- в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- перед открыванием из крышки следует удалить с нее пролитую жидкость.
- перед закрыванием крышки дайте варочной поверхности остынуть.
- После каждого использования требуется очищать варочную поверхность, чтобы предотвратить образование пригоревшей грязи и жира. Если оставить загрязнения на варочной поверхности, то при следующем использовании они будут пригорать, и при этом будет выделяться дым и неприятный запах. Кроме этого, это может привести к пожару.
- Не рекомендуется смотреть на галогенные лампы.
- Не прикасайтесь руками к зонам нагрева, когда они включены, или пока они не остыли.
- Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной поверхности. Всегда пользуйтесь для этого подходящей кухонной посудой.
- Всегда ставьте кастрюлю или сковородку в центр зоны нагрева, на которой вы готовите пищу.
- Никогда не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве доски для резки.
- Не протаскивайте кухонную посуду по варочной поверхности.
- Не храните над варочной поверхностью тяжелые предметы. Если они упадут на варочную поверхность, то они могут повредить ее.
- Никогда не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве рабочего стола.
- Не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве места для хранения каких-либо предметов.
- Если на варочной поверхности появится трещина, немедленно отсоедините варочную поверхность от электросети и обратитесь за помощью в службу послепродажного обслуживания.
- Никогда не пользуйтесь для чистки прибора паром или струей воды под высоким давлением.
- Данный электроприбор не предназначен для использования детьми и людьми с физическими или психическими недостатками, а также людьми, не обладающими достаточным опытом и знаниями, если эти лица не получили инструкций относительно эксплуатации электроприбора, или не используют электроприбор под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с электроприбором.

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ЧТОБЫ ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Рекомендуется сохранить эту инструкцию по установке и эксплуатации и обращаться к ней по мере необходимости и перед установкой варочной поверхности. В случае обращения за помощью в сервисный центр укажите серийный номер варочной поверхности, указанный в ее паспортной табличке, как показано ниже.

Наша компания постоянно стремится повысить качество выпускаемой ею продукции, поэтому в конструкцию выпускаемых нами изделий могут вноситься новейшие технические усовершенствования.

Этот электроприбор соответствует требованиям директив Европейского экономического сообщества 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, которые были заменены директивами 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС и последующими поправками к ним.

2. УСТАНОВКА

Установка бытовой техники является сложной работой, неправильное выполнение которой может отрицательно сказаться на безопасности пользователя. По этой причине установка бытовой техники должна выполняться высококвалифицированными специалистами, которые выполняют установку с соблюдением всех действующих правил и норм. В том случае, если это предостережение будет проигнорировано, и установка будет выполнена лицом, не имеющим достаточной квалификации, производитель не будет принимать никаких претензий относительно выхода оборудования из строя и нанесенного при этом ущерба имуществу или здоровью людей.

3. ВСТРАИВАЕМАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Кухонная мебель, в которую будет встраиваться ваша варочная поверхность, и вся расположенная поблизости от нее мебель должна быть изготовлена из материалов, которые могут выдерживать высокие температуры. Кроме этого все декоративные пленки должны быть приклеены термостойким клеем.

Установка:

- В комплекте с варочной поверхностью поставляется герметизирующая прокладка.

Перед установкой:

- Положите варочную поверхность так, чтобы стеклокерамическая поверхность была направлена вниз. Проверьте что стеклокерамическая поверхность защищена. - Установите прокладку по периметру варочной поверхности.

- Убедитесь в том, что прокладка правильно установлена для того, чтобы избежать протечек в шкаф, на который опирается варочная поверхность.

- Расстояние между варочной поверхностью и вертикальными стенками расположенной рядом с ней кухонной мебелью должен быть не меньше 5 см.

- Если нижняя сторона установленной варочной поверхности располагается в области, к которой осуществляется доступ во время выполнения уборки или других операций, то установите ниже варочной поверхности перегородку. Перегородка должна быть установлена на расстоянии 1 см от варочной поверхности для того, чтобы

избежать ожогов или повреждений.

I класс защиты от поражения током

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Установка должна быть выполнена в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности. Производитель не принимает никаких претензий относительно повреждений, являющихся следствием неправильного применения изделия.

Предупреждение: Производитель не несет ответственность за несчастные случаи, являющиеся следствием того, что электроприбор не был заземлен, или произошел обрыв в линии заземления.

- Перед выполнением подключения электроприбора к электросети обязательно проверьте напряжение в электросети, регулировку автоматического выключателя, отсутствие обрыва в линии заземления электроприбора, и номинал плавкого предохранителя.

- Электроприбор должен подключаться к электрической розетке с помощью вилки, снабженной штырьком защитного заземления, или через двухполюсный разъединитель.

Если электроприбор снабжен штепсельной розеткой, то он должен быть установлен так, чтобы к штепсельной розетке осуществлялся удобный доступ.

- Желто-зеленый проводник шнура питания должен подсоединяться к контакту заземления электрической розетки и электроприбора.

- При возникновении каких-либо вопросов, связанных с использованием шнура питания, следует обратиться в службу послепродажного обслуживания или к квалифицированному электрику.

ВНИМАНИЕ:

Если возникнет необходимость выполнить замену шнура питания, подсоедините проводники шнура питания в соответствии с указанными ниже цветовыми кодами.

**СИНИЙ - НЕЙТРАЛЬ (N1)
КОРИЧНЕВЫЙ - ФАЗА (L)
ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый - ЗЕМЛЯ (⊕)**

• Модели РУР

В комплект поставки варочной поверхности входит шнур питания. Это позволяет подключать этот электроприбор только к электросети с напряжением 220-240 В между двумя фазами или между фазой и нейтралью.

- Подключите электроприбор к электрической розетке, защищенной плавким предохранителем (номинал предохранителя выбирается с помощью таблицы). *Однако также имеется возможность подключить варочную поверхность к следующим линиям электросети:*

- Три фазы 220-240 В 3~
- Три фазы 380-415 В 3|1~

Для перехода на новое подключение выполните следующие инструкции:

- Перед выполнением подключения проверьте, что электроприбор защищен с помощью подходящего плавкого предохранителя (см. таблицу), и что площадь сечения подводящих проводников является достаточной, чтобы обеспечивалось нормальное питание электроприбора.

- Положите варочную поверхность на поверхность стола стеклокерамической стороной вниз. (Стеклокерамическая поверхность должна быть защищена!).

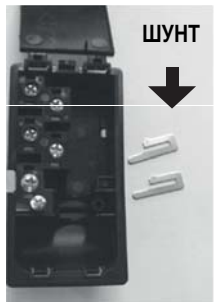
- Снимите крышку клеммной колодки, выполнив следующие операции:



- найдите две лапки, расположенные сбоку,
- нажмите на лапку лезвием плоской отвертки (выполните это для каждой лапки),
- снимите крышку.

Чтобы снять шнур питания

- отверните винты, которыми крепится клеммная колодка, в которой находятся шунты и проводники шнура питания,
- вытяните шнур питания.
- **Порядок выполнения нового подключения:**
- Выберите шнур питания в соответствии с рекомендациями, представленными в таблице.
- Пропустите шнур питания через зажим шнура питания.
- Зачистите концы всех



ШУНТ

проводников шнура питания на длине 10 мм, принимая в расчет длину шнура питания, необходимую для выполнения соединений на клеммной колодке. Выполните подключения проводников и шунтов (были сняты в предыдущей операции) в соответствии с типом линии электропитания, как показано в представленной ниже таблице.¹ Установите крышку. Затяните винты зажима шнура питания.

Примечание: Проверьте, что винты на клеммной колодке надежно затянуты.

6. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Для обеспечения высокой эффективности варочной поверхности должна использоваться высококачественная кухонная посуда.



Пользуйтесь только высококачественной кухонной посудой с совершенно плоским и толстым основанием: использование такой посуды предотвращает образование горячих точек, в которых будет подгорать пища. Кастрюли и сковороды с толстым основанием будут обеспечивать равномерное распределение тепла.

• **Основание кастрюли или сковороды должно быть сухим:** после того, как в посуду будет залита жидкость, или при использовании кастрюли, которая до этого находилась в холодильнике, перед тем как поставить кастрюлю на варочную поверхность проверьте, что основание кастрюли является совершенно сухим. Это предотвратит образование на варочной поверхности пятен.

• **Пользуйтесь только высококачественной кухонной посудой с совершенно плоским и толстым основанием:** диаметр посуды должен быть не меньше диаметра зоны нагрева. Если диаметр посуды немного больше диаметра зоны нагрева, то энергия будет использоваться с максимальной эффективностью

ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ - Представленная ниже информация поможет вам выбрать посуду для приготовления пищи с максимальной эффективностью.

Посуда из нержавеющей стали: настоятельно рекомендуется использовать. Особенно хорошо подходит кухонная посуда с трехслойной структурой основания. Основание с трехслойной структурой объединяет в себе преимущества нержавеющей стали (привлекательный внешний вид, долговечность и прочность) и преимущества алюминия или меди (высокая теплопроводность, равномерное распределение температуры).

Алюминиевая посуда: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Высокая теплопроводность. Алюминиевая посуда иногда оставляет на варочной поверхности следы, похожие на царапины. Но эти следы легко удаляются, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования этих следов.

Из-за низкой температуры плавления алюминия, тонкая алюминиевая посуда не должна использоваться.

Чугунная посуда: можно использовать, но не рекомендуется. Плохие эксплуатационные характеристики. Может царапать поверхность.

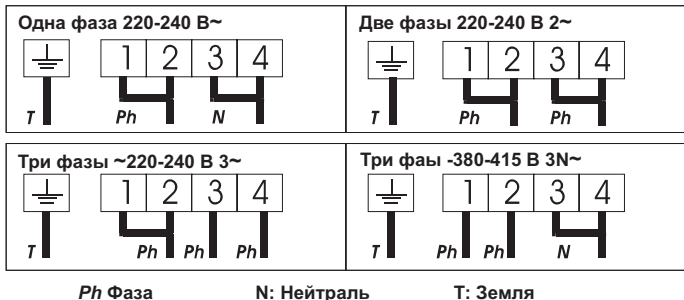
Посуда с медным дном / каменная керамика: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Хорошие эксплуатационные характеристики, но медь может оставлять на поверхности следы, похожие на царапины. Эти следы могут быть удалены, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования этих следов. Однако не ставьте на варочную поверхность такую посуду без налитой в нее жидкости. Перегретый металл может пригореть к стеклокерамической поверхности. Перегретая посуда с медным дном может оставить на стеклокерамической поверхности следы, которые невозможно будет удалить.

Фарфоровая / эмалированная посуда: Хорошие эксплуатационные характеристики только для посуды с тонким, гладким, плоским основанием.

Стеклокерамическая посуда: не рекомендуется использовать. Плохие эксплуатационные характеристики. Может царапать стеклокерамическую

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

	LAY OUT "5"	LAY OUT "2-3"	LAY OUT "4"	LAY OUT "1,,
Одна фаза 220-240 В- Две фазы 220-240 В 2-				
ШНУР ПИТАНИЯ HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
Три фазы -220-240 В 3-				
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ	25 A	20 A	25 A	20 A
ШНУР ПИТАНИЯ HO5V2V2F	4x2,5 mm ²	4x2,5 mm ²	4x2,5 mm ²	4x2,5 mm ²
Три фазы -380-415 В 3N-				
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ	16 A	20 A	20 A	16 A
ШНУР ПИТАНИЯ HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x2,5 mm ²	4x2,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. ОПИСАНИЕ

• Зона нагрева "хайлайт": металлическая токопроводящая полоска распределена однородно по всей варочной поверхности. Она разогревается в течение 3 с и может использоваться для равномерного, однородного и достаточно продолжительного процесса приготовления пищи.

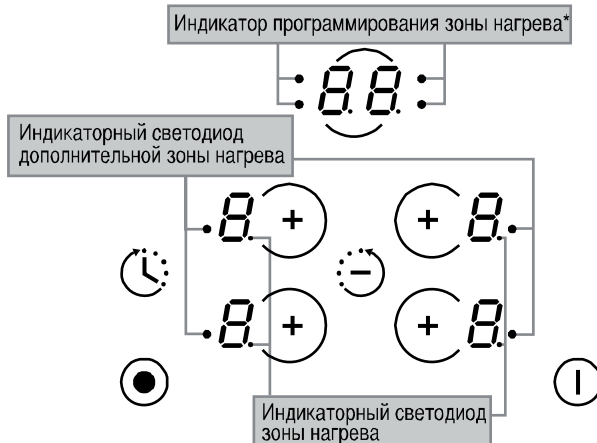
Стеклокерамическая варочная поверхность обладает большой тепловой мощностью, генерируемой зоной нагрева "хайлайт", что обеспечивает быстрое приготовление пищи. Изменения, внесенные в конструкцию варочной поверхности, не снизили способность стеклокерамики выдерживать высокие температуры, но они повысили гибкость регулирования нагрева. Использование устройства "спринтер" позволяет снизить время приготовления пищи на 15% в зависимости от способа приготовления пищи и используемой кухонной посуды

• **Зона нагрева "халоплайт":** это комбинация галогеновой зоны нагрева (1/3) и зоны нагрева "хайлайт" (2/3). Эта зона разогревается очень быстро. Она пригодна для жарки мяса, быстрого кипячения воды и интенсивного приготовления пищи, когда требуется высокая температура в течение короткого промежутка времени.

• **Зона нагрева "радиант":** эта зона нагрева обеспечивает быстрое или медленное повышение температуры, а также высокую стабильность поддержания нужной температуры. Эта зона нагрева является очень точной и обеспечивает очень хорошее рассеяние тепла.



7. СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

• ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ



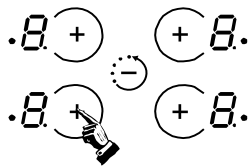
* В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

• После включения питания варочной поверхности подождите несколько секунд для того, чтобы дать прогреться электронному блоку управления.

- Нажмите кнопку  . Включается электронный блок управления. В каждой зоне дисплея отображается уровень нагрева , и мигает индикаторный светодиод.
- Если в течение 20 с не выполняется никаких действий, электронный блок управления выключается, и необходимо повторить операцию запуска.

• ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

– Нажмите кнопку выбора нужной вам зоны нагрева. В соответствующей зоне дисплея светодиод начинает гореть ровным светом, показывая тем самым, что зона нагрева включена.





– Выберите нужный уровень нагрева в диапазоне от 1 до 9 с помощью кнопки "–" или "+". При нажатии кнопки "+" или "–" уровень нагрева будет постепенно увеличиваться или уменьшаться.

Описанные ниже примеры приведены только для справки. С течением времени вы научитесь правильно выбирать установки нагрева в соответствии со своими потребностями

0	:	Выключено
1	:	}... Нагрев для распускания продуктов
2	:	
3	:	
4	:	Поддержание пищи в горячем состоянии
5	:	Разогревание пищи
6	:	Размораживание продуктов, тушение, полное приготовление пищи, приготовление пищи при низкой температуре
7	:	Приготовление пищи без крышки
8	:	Жарка, поджаривание до золотисто-коричневого цвета, и обжаривание
9	:	Приготовление пищи при высокой температуре и обжаривание
9	:	Жарка, кипячение большого количества воды...


• ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

- Нажмите кнопку выбора соответствующей зоны нагрева.
- Нажимайте кнопку выбора уровня нагрева до тех пор, пока на дисплее не будет отображаться уровень нагрева , через 10с индикатор уровня нагрева погаснет.
- Для быстрого выключения нажмите кнопки "–" и "+" одновременно. Уровень нагрева автоматически установится на позицию  . Зона нагрева выключена.

• ОБЩЕЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Зона нагрева и таймер могут быть выключены в любое время с помощью нажатия кнопки Вкл./Выкл. 

• ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО НАГРЕВА


Когда температура зоны нагрева повышается до 60 °С, на дисплее появляется индикатор  . Когда температура падает ниже 60 °С, этот индикатор исчезает.

В конце приготовления пищи рекомендуется выключить зону нагрева и закончить приготовление пищи, используя остаточное тепло зоны нагрева. Важное замечание. После отключения питания индикатор остаточного нагрева гаснет, даже если температура зоны нагрева превышает 60 °С.


• УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА (ДВЕ ЗОНЫ)

В некоторых моделях имеются зоны нагрева, состоящие из двух областей. Эти зоны могут быть как концентричными, так и вытянутыми. При включении зоны нагрева включаются как основная, так и дополнительная зона нагрева. Это регистрируется с помощью загорания индикаторного светодиода дополнительной зоны нагрева.

Для выключения дополнительной зоны нагрева:

– Нажмите кнопку дополнительной зоны нагрева  . При выключении дополнительной зоны нагрева светодиод дополнительной зоны нагрева гаснет.


Для повторного включения дополнительной зоны нагрева:

– Нажмите кнопку дополнительной зоны нагрева  . При включении дополнительной зоны нагрева загорается светодиод дополнительной зоны нагрева.


• УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЗОН НАГРЕВА (ТРИ ЗОНЫ)

Дополнительные зоны нагрева имеются только в одной модели. При включении зоны нагрева включаются как основная, так и дополнительные зоны нагрева. Это регистрируется с помощью загорания индикаторного двух светодиодов дополнительных зон нагрева.

Для выключения дополнительных зон нагрева:

– Нажмите один раз кнопку дополнительной зоны нагрева  . При выключении дополнительной зоны нагрева гаснет соответствующий светодиод наружной дополнительной зоны нагрева.


Для повторного включения дополнительной зоны нагрева:

– Нажмите кнопку дополнительной зоны нагрева  один или два раза в соответствии с вашими потребностями.

• ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

Каждая зона нагрева может быть запрограммирована максимум на 99 минут.

– Выберите нужную вам зону нагрева, как описано выше. Индикаторный светодиод соответствующей зоны нагрева должен гореть, показывая тем самым, что зона нагрева включена.

– Нажмите кнопку таймера. 

Метка зоны на индикаторе таймера показывает зону нагрева.

– Снова нажмите кнопку таймера, чтобы задать время в минутах в диапазоне от 0 до 99 минут, или нажмите кнопку "–", чтобы уменьшить время в диапазоне от 60 минут до 0.

→ время программы может изменяться в любой момент с помощью повторного выбора зоны нагрева и установки таймера.


Когда истечет установленное на таймере время, зона нагрева автоматически выключится, и на 1 минуту включится звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите кнопку таймера.

→ таймер может использоваться без включения зоны нагрева для напоминания, по истечении установленного на таймере времени включается звуковой сигнал.


• КНОПКА БЛОКИРОВКИ

Функция блокировки используется для запоминания текущих установок, или для предотвращения несанкционированного использования варочной поверхности. Эта функция также используется при выполнении чистки сенсорной панели, так как кнопки управления могут быть заблокированы без включения варочной поверхности.

Чтобы заблокировать варочную поверхность:


- Нажмите кнопку Вкл./Выкл.  .
- Одновременно нажмите кнопки "–" и "+" для правой передней зоны нагрева (левой передней зоны нагрева для СН 633), а затем еще раз нажмите кнопку "+" для этой зоны нагрева. Варочная поверхность заблокирована, для всех зон на дисплее в течение 20 с отображается индикатор блокировки "L".

Чтобы разблокировать варочную поверхность:

- Нажмите кнопку Вкл./Выкл.  . Для всех зон на дисплее отображается индикатор блокировки "L".
- Одновременно нажмите кнопки "–" и "+" правой передней зоны нагрева (левой передней зоны нагрева для СН 633), а затем еще раз нажмите кнопку "–" для этой зоны нагрева. Варочная поверхность разблокирована.

• БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Включение функции быстрого нагрева

- Нажмите кнопку Вкл./Выкл.  .
- Включите нужную зону нагрева, с помощью кнопки "+" установите регулировку уровня нагрева на позицию "9", быстро отпустите кнопку, а затем нажмите кнопку "+" еще раз. На дисплее попеременно отображается индикатор "A" (быстрый нагрев) и выбранная позиция регулятора уровня нагрева "9".
- Если это нужно, уменьшите выбранный уровень нагрева, на дисплее будет попеременно отображаться индикатор "A" (быстрый нагрев) и выбранная позиция регулятора уровня нагрева.

Позиция регулятора	Мощность	Время выполнения быстрого нагрева	Максимальное время работы до автоматического выключения*			
0	:	0 %	:	0	:	0 Н
1	:	3 %	:	1	:	6 Н
2	:	6 %	:	3	:	6 Н
3	:	11 %	:	5	:	5 Н
4	:	16 %	:	6,5	:	5 Н
5	:	19 %	:	8,5	:	4 Н
6	:	32 %	:	2,5	:	1,5 Н
7	:	45 %	:	3,5	:	1,5 Н
8	:	65 %	:	4,5	:	1,5 Н
9	:	100 %	:	0	:	1,5 Н

Пример: Для зоны нагрева 1800 Вт выбрана установка уровня нагрева "6". Мощность нагрева составляет 32% от 1800 Вт.

Когда включена функция "быстрый нагрев", зона нагрева выдает мощность 1800 Вт в течение 2,5 минут, а затем мощность этой зоны уменьшается до 576 Вт.

* По соображениям безопасности зоны нагрева автоматически выключаются, если они остаются включенными слишком долго. Время до отключения зоны нагрева зависит от выбранного уровня нагрева.

Выключение функции быстрого нагрева

- Включите нужную зону нагрева, с помощью кнопки "-" установите нормальный уровень нагрева, уменьшите уровень нагрева до нужного значения, или установите регулировку нагрева на позицию "0" для того, чтобы выключить зону нагрева.

8. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Нанесите на поверхность несколько капель специального чистящего средства.
- Сотрите пятна с помощью мягкой ткани или с помощью слегка смоченной кухонной бумаги.
- Протирайте поверхность мягкой тканью или сухой кухонной бумагой до тех пор, пока поверхность не будет чистой.

Если по-прежнему остаются трудноудаляемые пятна:

- Нанесите на поверхность еще несколько капель специальной чистящей жидкости.
- Соскребите пятна скребком, держа его под углом 30° к поверхности.
- Протирайте поверхность мягкой тканью или сухой кухонной бумагой до тех пор, пока поверхность не будет чистой.
- В случае необходимости повторите эту операцию.

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ:

Регулярная чистка варочной поверхности способствует хорошему сохранению ее защитного слоя, который необходим для предотвращения образования царапин и износа поверхности. Перед тем как включить варочную поверхность, проверьте что ее поверхность является чистой. Для удаления пятен, оставшихся от воды, нанесите на поверхность несколько капель уксуса или лимонного сока. Затем протрите поверхность промокающей бумагой, смоченной несколькими каплями специальной чистящей жидкости. Для выполнения полной чистки варочной поверхности ручки регулировки могут быть сняты. Однако при этом следует следить за тем, чтобы жидкость не попала в отверстия, а затем вставить ручки управления до упора. Стеклокерамическая поверхность не царапается кухонной посудой с плоским и гладким дном, однако, все же лучше приподнимать посуду, при перемещении ее из одной зоны нагрева в другую.

Важные замечания:



Не пользуйтесь слишком влажной губкой.

Никогда не пользуйтесь для чистки поверхности ножом или отверткой. Скребок с лезвием бритвы не повредит поверхность, если он располагается под углом 30°.

Никогда не оставляйте скребок с лезвием бритвы в доступных для детей местах.

Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или абразивными порошками.

- **Металлическая рамка:** вымойте металлическую рамку мыльной водой, затем чистой водой, и протрите насухо тканью.

9. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как вызвать специалиста по техническому обслуживанию, выполните следующие проверки:

- Проверьте, что вилка шнура питания правильно вставлена в электрическую розетку, и что не перегорел плавкий предохранитель. Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности, выключите электроприбор и не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. Позвоните в центр послепродажного обслуживания. Электроприбор имеет гарантию, и будет отремонтирован в сервисном центре бесплатно.

10. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Недостаточный нагрев

- Пользуйтесь только кухонной посудой с плоским дном. Если между дном посуды и варочной поверхности имеется просвет, тепло будет плохо передаваться.

- Дно кухонной посуды должно полностью покрывать зону нагрева.

Пища готовится слишком медленно

- Используется неподходящая кухонная посуда. Пользуйтесь только тяжелой кухонной посудой, диаметр дна которой не меньше диаметра зоны нагрева.

Небольшие царапины или потертости на стеклокерамической варочной поверхности

- Используются неподходящие чистящие средства или неподходящая кухонная посуда с шероховатым дном. Между варочной поверхности и дном посуды попали зерна или частички соли. См. раздел "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ". Перед использованием кухонной посуды, проверьте, что на дне кухонной посуды нет грязи, и пользуйтесь только кухонной посудой с гладким дном. Царапины можно уменьшить только при правильном выполнении чистки.

Следы металла

- Не перетаскивайте алюминиевую посуду по варочной поверхности, См. рекомендации относительно выполнения чистки.
- Вы пользуетесь подходящими материалами, но пятна остаются. Используйте для чистки лезвие бритвы, как это описано в разделе "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".

Темные пятна на поверхности

- Используйте для чистки лезвие бритвы, как это описано в разделе "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".

Светлые области на поверхности

- Следы от алюминиевой и медной посуды, а также минеральные отложения, пятна от воды и пищи. Эти пятна можно удалить с помощью чистящего крема.

Обуглившаяся или расплавленная пластмасса на поверхности

- См. раздел "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".

Варочная поверхность не работает, или не работают некоторые зоны нагрева варочной поверхности

- Неправильно установлены шунты (закорачивающие перемычки) на клеммной колодке. Проверьте, что подключение выполнено в соответствии с указаниями.
- Варочные поверхности с сенсорным управлением: протрите на большом участке жидкость или большой объект, покрывающие, по крайней мере, две кнопки в течение не менее 10 с. Удалите пролитую жидкость или объект.
- Панель управления варочной поверхности заблокирована. Разблокируйте ее.

Варочная поверхность не выключается

- Заблокирована панель управления. Разблокируйте ее.

Варочная поверхность самопроизвольно выключается

- Пролитая на большом участке жидкость или большой объект, покрывающие, по крайней мере, две кнопки в течение не менее 10 с; в целях безопасности варочная поверхность автоматически выключается, и включает звуковой сигнал. Удалите пролитую жидкость или объект.
- Зоны нагрева автоматически выключаются, если они работают слишком долго. См. пункт "время работы".

Частота циклов включение/выключение для зон нагрева

- Частота циклов включение/выключение зависит от установки уровня нагрева:
 - низкий уровень нагрева: короткое время работы,
 - высокий уровень нагрева: длительное время работы.

Мигает индикатор "H", индикатор остаточного нагрева

- Слишком высокая температура блока электроники. Специалист по техническому обслуживанию должен проверить, что установка выполнена в соответствии с рекомендациями.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.

- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.

- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

**GB - IE**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

PT

Salvaguardam-se erros e alterações. O fabricante reserva-se o direito de introduzir modificações nos produtos, conforme necessário, inclusive com o intuito de melhorar a sua comercialidade, sem prejuízo das características relacionadas com a sua segurança ou com o seu funcionamento.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazuje se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

SI

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

RU

Фирма-изготовитель не несет ответственности за ошибки печати, которые могут содержаться в инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества своих изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики и характеристики безопасности.

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności spowodowane błędami w druku lub w transkrypcji zawarte w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

SE

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för fel uppkomna till följd av tryckfel eller reproduktionsfel i denna manual. Vi förbehåller oss rätten att utföra förändringar på våra produkter om det anses nödvändigt, inklusive ur konsumtionssynpunkt, utan förbindelse gällande karaktärsegenskaper kopplade till säkerhet eller funktion.

FI

Valmistaja ei ole vastuussa epätarkkuuksista, jotka johtuvat tämän esitteen painamisesta tai virheistä käänöksessä. Pidätämme oikeuden tehdä tarvittavia muutoksia tuotteisiin kuluttajatytyväisyyden varmistamiseksi ja rajoittamatta oikeutta turvallisuus- ja toimintaparannuksiin.

DK

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for evt. unøjagtigheder opstået i trykken, eller oversættelsesfejl der måtte forekomme i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer på produkterne efter behov, inkl. forbrugerinteresser, uden præjudice for de egenskaber der har med sikkerhed eller funktion at gøre.

NO

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for feil i denne brosjyren som er oppstått på grunn av trykkfeil eller feil ved avskrift. Vi forbeholder oss retten til å foreta nødvendige endringer av produktet, inkludert forbrukerinteresse, og ikke begrenset til karakteristika relatert til sikkerhet eller funksjon.

BG

Производителя декларира че са възможни грешки при печатенето и превода на тази брошура. Запазваме правата за подобрения на продукта без промяна на основните характеристики.