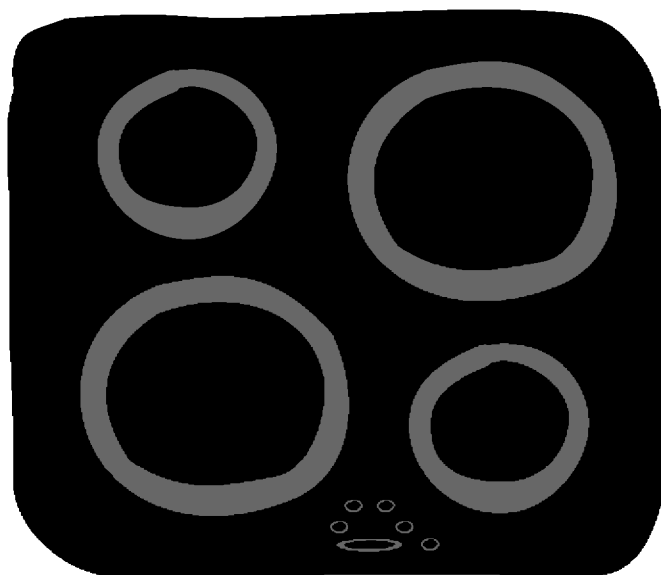


Стеклокерамическая варочная поверхность

Инструкция по эксплуатации



EHS 580 W
EHS 580 S
EHS 580 K
EHS 580 E

Уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию по обращению с вашим новым прибором. Обратите особое внимание на информацию по технике безопасности.

Храните инструкцию в надежном месте на случай, если возникнет необходимость обратиться к ней вновь. Передайте инструкцию вместе с прибором новому владельцу при продаже или передаче прибора в другие руки.



Предупреждающий символ – треугольник и/или предостерегающие слова («Предупреждение! Внимание! Важная информация!») используются для выделения информации, которая важна для вашей безопасности или нормальной работы прибора.



После этого символа вы найдете дополнительную информацию по работе и практическому использованию прибора.




Советы и рекомендации по экономичному и экологичному использованию прибора помечены данным символом.

Рекомендации по самостоятельному устранению неполадок приведены в разделе «Что делать, если...».

Если вам потребуется помощь, пожалуйста, обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр (см. отдельный список сервисных центров).

Содержание

Важная информация по технике безопасности	4	Техническое обслуживание и запчасти	16
Электрическая безопасность	4	Инструкции по установке	17
Безопасность детей	4	Советы по технике безопасности	17
Техника безопасности при использовании прибора	4	Монтаж в кухонную столешницу	17
Техника безопасности при очистке	4	Размеры для встраивания	17
Как избежать повреждения прибора	4	Установка варочной поверхности	18
Утилизация	5	Электрическое подключение	19
Утилизация упаковочного материала	5	Технические данные	20
Перед первым использованием	5	Табличка с техническими данными	20
Очистка перед первым использованием	5		
Советы по утилизации	5		
Описание прибора	6		
Варочная поверхность и панель управления	6		
Цифровые индикаторы	6		
Ваш прибор оснащен следующим	7		
Инструкции по использованию	8		
Общая информация	8		
Сенсорное управление (TOUCH-CONTROL)	8		
Включение прибора	8		
Отключение прибора	8		
Выбор зоны приготовления	9		
Выбор мощности нагрева зоны приготовления	9		
	9		
Отключение зоны приготовления	9		
Индикатор остаточного тепла	9		
Предохранительная блокировка	10		
Предохранительное отключение	11		
Предохранительное отключение в случае пролития жидкости на варочную поверхность	11		
Применение прибора, таблицы, советы	12		
Посуда	12		
Общие советы	12		
Энергопотребление	13		
Таблица: варка и жарка	13		
Чистка и уход	14		
Стеклокерамическая поверхность	14		
Легкое загрязнение	14		
Сильное загрязнение	14		
Особое загрязнение	15		
Что делать, если...	16		

Важная информация по технике безопасности

Безопасность данного прибора соответствует принятым правилам по безопасности бытовых приборов. Несмотря на то, что были приняты все возможные меры предосторожности, риск несчастного случая все же не исключается.

Более того, как изготовители, мы считаем своим долгом ознакомить вас со следующими правилами техники безопасности.

Электрическая безопасность

- Установка прибора должна осуществляться квалифицированным персоналом.
- Ремонт прибора должен осуществляться только уполномоченными на это инженерами. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным сбоям в работе прибора и к травмам для пользователей. Если ваш прибор нуждается в ремонте, пожалуйста, обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр.



Соблюдайте рекомендации данной инструкции. На неисправности, возникшие в результате несоблюдения правил, гарантийные обязательства изготовителя не распространяются.

- Встроенные бытовые приборы предназначены для установки в кухонные шкафы или в столешницу. Кухонный шкаф должен быть надежно закреплен и должна быть обеспечена защита от случайного контакта в соответствии с действующими нормами.
- Если прибор имеет повреждения, его не следует устанавливать и подключать.
- Не используйте прибор, если стеклокерамическая плита повреждена:
 - выключите рабочие зоны;
 - отключите прибор от сети.
- Специальный предохранительный прерыватель, контролируемый электронным блоком, обеспечивает автоматическое отключение всех рабочих зон по истечении определенного времени, если за это время не производилось изменений установок.

Безопасность детей

- Данный прибор предназначен только для использования взрослыми. Не позволяйте детям играть с прибором и его регуляторами.
- Данный прибор оснащен предохранительным устройством с электронным управлением, предотвращающим использование прибора детьми.

Техника безопасности при использовании прибора

- Данная варочная поверхность предназначена только для домашнего использования. Прибор не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
- При работе прибор нагревается. Если вы будете неосторожны при обращении с прибором, возникает риск ожога при прикосновении к рабочим зонам.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Будьте осторожны при подключении к электросети других приборов вблизи варочной поверхности. Провода приборов ни в коем случае не должны соприкасаться с горячей поверхностью или со стоящей на ней посудой.
- Горячее растительное масло может быстро воспламениться. Если вы готовите блюда с использованием большого количества жира (например, картофель фри), ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра.
- Сенсорный блок управления обеспечивает наибольшую безопасность при манипуляциях с прибором, но с другой стороны, требует внимания при выборе рабочих зон, времени приготовления и мощности.
- По окончании использования убедитесь в том, что прибор выключен.

Техника безопасности при очистке

- Все рабочие зоны должны быть отключены, когда вы приступаете к очистке прибора.
- Из соображений безопасности не следует мыть прибор с помощью пара под давлением или чистящего средства в баллоне под высоким давлением.

Как избежать повреждения прибора

- Не следует использовать поверхность прибора как рабочий стол или для складирования каких-либо предметов.
- Не включайте рабочие зоны, когда на них стоит пустая посуда или вообще нет посуды. Это может повредить посуду и сам прибор.
- Стеклокерамика устойчива к сильному перепаду температур и очень прочная, тем не менее, и ее можно повредить. Например, твердые и острые предметы при падении на поверхность прибора могут повредить ее.

- Не следует использовать чугунную посуду и посуду с грубым шершавым дном. Если вы будете двигать крышку по поверхности, могут возникнуть царапины.
- Не ставьте посуду на кант прибора. Могут возникнуть царапины или повреждение краски.
- Не допускайте попадания на кант прибора жидкостей, содержащих кислоту – уксус, лимон, средство для удаления известкового налета, эти вещества могут оставить белесые пятна на канте.
- Если на горячую варочную поверхность попал

сахар или продукт, его содержащий, и растаял там, немедленно удалите загрязнение специальным скребком для стекла, пока оно не застыло. Если сахар застынет, это может повредить поверхность.

- Держите все вещества и материалы (пластик, алюминиевая фольга), которые могут расплавиться, подальше от керамической поверхности. Если что-нибудь подобное все же расплавилось на поверхности прибора, немедленно удалите загрязнение специальным скребком, пока оно не застыло.

Утилизация

Утилизация упаковочного материала



Весь упаковочный материал и твердые пенопластовые части помечены для дальнейшей переработки:

PE= полиэтилен (внешняя пленка и пакет внутри)

PS= вспененный полистирол (например, твердые части упаковки)

Пожалуйста, утилизируйте упаковку и старые приборы с учетом требований защиты окружающей среды.



Соблюдайте местные правила по утилизации бытовых приборов и упаковки, а также маркировку на материалах.

Советы по утилизации



Данный прибор ни в коем случае нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором.

Пожалуйста, узнайте у местных властей или в обществе охраны природы о возможностях утилизации подобных приборов в вашей местности.

Перед первым использованием

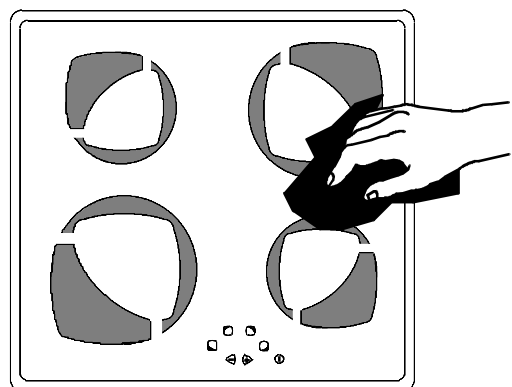
Очистка перед первым использованием

Перед первым использованием необходимо тщательно вымыть прибор.

- Вымойте стеклокерамическую поверхность и рамку теплой водой с небольшим количеством жидкого моющего средства. Затем вытрите насухо.

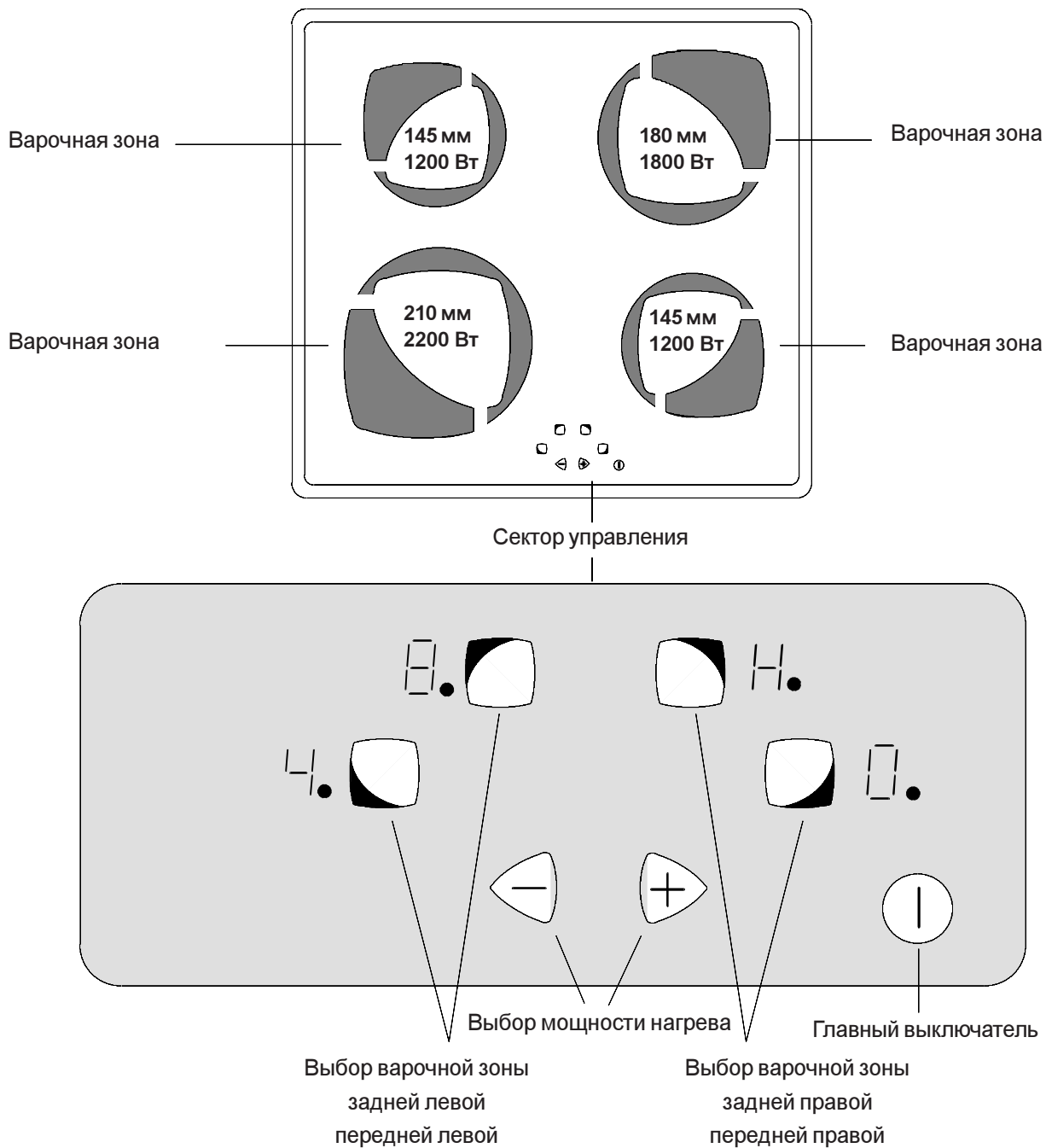


Никогда не следует использовать агрессивные или абразивные моющие средства, поскольку они могут повредить стеклокерамическую поверхность и рамку прибора.



Описание прибора

Варочная поверхность и панель управления



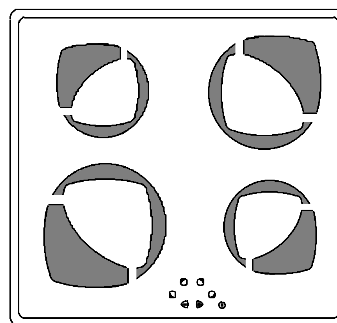
Цифровые индикаторы

Четыре дисплейных поля, по одному для каждой зоны приготовления, могут отображать следующее:

- После включения и после автоматического предохранительного отключения
- При выборе варочной зоны
- В зависимости от выбранной мощности нагрева
- Остаточное тепло (варочная зона еще не остыла)
- При сбое в работе
- При включенной блокировке

Ваш прибор оснащен следующим

- **Стеклокерамическая рабочая поверхность:** прибор состоит из стеклокерамической рабочей поверхности и 4 быстро нагревающихся варочных зон. Благодаря особенно эффективным нагревательным элементам варочные зоны нагреваются очень быстро.
- **Сенсорный блок управления:** прибор управляется легкими прикосновениями к сенсорным кнопкам.
- **Сенсорный главный выключатель:** при нажатии на сенсорную кнопку главного выключателя можно включить или выключить прибор.
- **Индикаторы управления и функций:** на цифровых индикаторах отображается информация о выбранных установках [1]/[9], об активизации варочных зон [H]/[H], а также о наличии остаточного тепла соответствующей варочной зоны [H].
- **Поддержание в теплом состоянии:** установка мощности на рева [1] позволяет вам поддерживать блюда в теплом состоянии.
- **Индикатор остаточного тепла:** символ [H] ("hot", горячо) для обозначения остаточного тепла появится на дисплее в случае, если варочная зона еще не остыла и представляет опасность ожога.
- **Предохранительная блокировка / блокировка для обеспечения безопасности детей:** эта функция предохраняет рабочие зоны от случайного включения.
- **Предохранительное отключение:** функция предохранительного отключения автоматически отключает все рабочие зоны, если в течение определенного времени установки варочных зон не изменялись.
- **Чистка:** поскольку стеклокерамическая рабочая поверхность и сенсорные кнопки представляют собой единое целое, очень легко содержать прибор в чистоте и порядке.



Инструкции по использованию

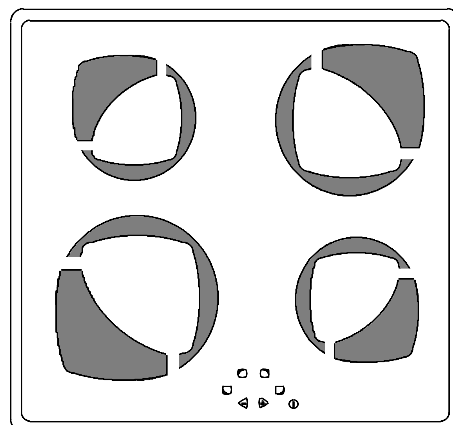
Общая информация

Варочная поверхность прибора изготовлена из прочной стеклокерамики и состоит из 4 зон приготовления. Использование быстро нагревающихся варочных зон с высокоэффективными нагревательными элементами значительно сокращает время разогревания.

i Рабочая поверхность является абсолютно гладкой (без микропор) и нечувствительной к быстрой смене температур. Поэтому вы можете спокойно переставлять горячую посуду на холодную зону.

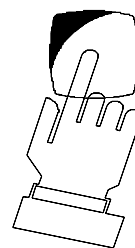
i При включении варочной зоны вы можете услышать короткое жужжание. Это характерно для всех стеклокерамических варочных поверхностей и никак не сказывается на работе или сроке эксплуатации прибора.

! Всегда сначала ставьте на рабочую зону посуду, а затем включайте зону.



Сенсорное управление (TOUCH-CONTROL)

• Чтобы управлять прибором с помощью сенсорного поля, просто дотроньтесь пальцем до нужной области, пока на загорятся или не погаснут соответствующие индикаторы, или пока не будет выбрана нужная функция.

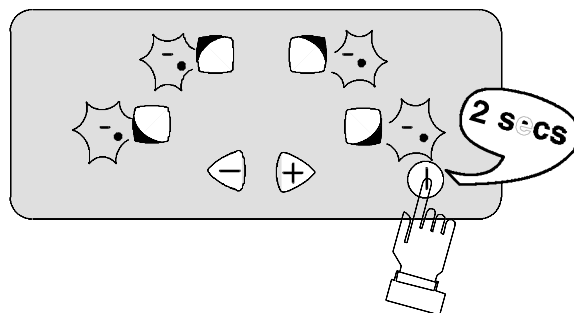


Включение прибора

Прибор можно включить при помощи кнопки Вкл./Выкл. **ⓘ** на сенсорном поле.

• Дотроньтесь до сенсорной кнопки Вкл./Выкл. и убирайте палец примерно 2 секунды. На цифровых индикаторах появляется **ⓘ**, причем точка мигает.

i После включения прибора, в течение 10 секунд выберите варочную зону. Если за это время варочная зона не была выбрана, прибор отключится из соображений безопасности.

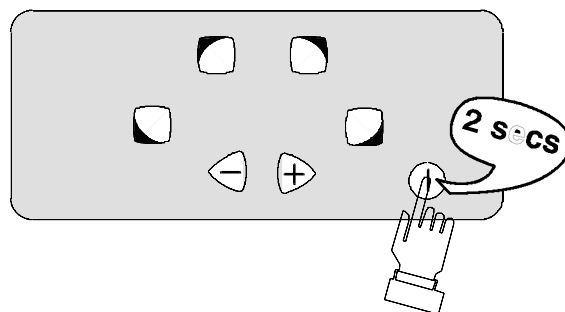


Отключение прибора


Чтобы полностью отключить прибор, используйте сенсорную кнопку Вкл./Выкл. **ⓘ**

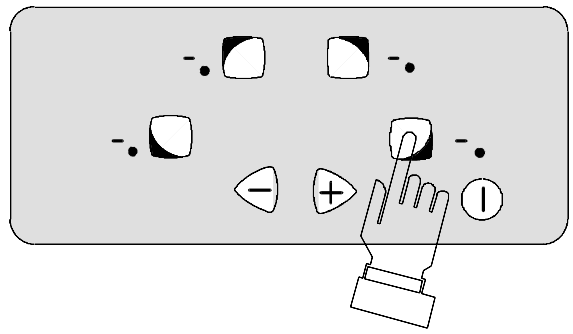
• Дотроньтесь до сенсорной кнопки Вкл./Выкл. и не убирайте палец примерно 2 секунды.

i После отключения какой-нибудь одной варочной зоны или всей варочной поверхности, на цифровых индикаторах соответствующих зон появится символ **ⓘ** ("горячо"), указывающий на наличие остаточного тепла.





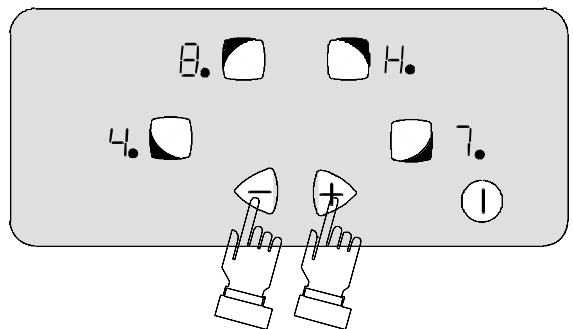
Выбор зоны приготовления

- Чтобы включить зону приготовления, дотроньтесь до соответствующей области сенсорного поля и не убирайте палец в течение прим. 1 секунды. На дисплее выбранной зоны появится ноль с точкой .






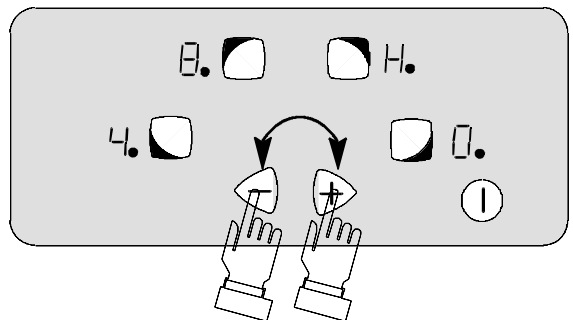
Выбор мощности нагрева зоны приготовления -

- Для установки или изменения степени нагрева варочной зоны от 1 до 9.
- Используйте сенсорную кнопку  для увеличения значения.
- Используйте сенсорную кнопку  для уменьшения значения.




Отключение зоны приготовления

1. С помощью сенсорного поля выберите зону приготовления.
2. Чтобы выключить рабочую зону, дотроньтесь до полей  и  одновременно или установите значение 0, дотронувшись до .



Индикатор остаточного тепла


После отключения отдельной зоны приготовления или всей поверхности, наличие остаточного тепла обозначается символом  ("горячий") на дисплее соответствующей зоны (или зон) нагрева.


Даже после отключения зоны приготовления индикатор остаточного тепла будет гореть до тех пор, пока зона не остынет до безопасного состояния.

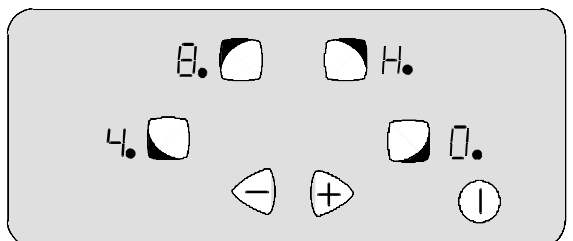


Остаточное тепло может быть использовано для растапливания каких-либо продуктов и для поддержания блюд в горячем состоянии.



Осторожно! Пока горит символ  зона остается достаточно горячей, и вы можете обжечься.

Осторожно! Если произошло случайное отключение электричества, символ остаточного тепла  погаснет даже в том случае, если зона остается горячей. Будьте очень осторожны до тех пор, пока поверхность не остынет.



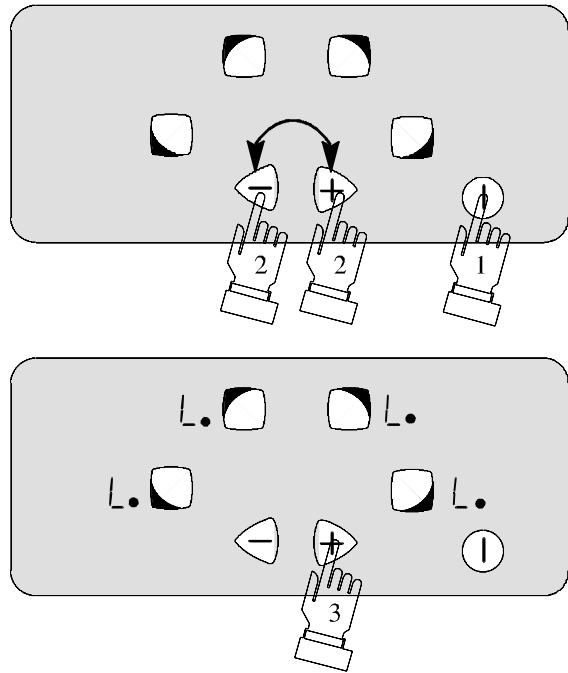
Предохранительная блокировка

Как включить блокировку

Предохранительная блокировка (для защиты от вмешательства детей) предотвращает случайное включение зон приготовления.

i Блокировку можно включить только при включенной варочной поверхности.

- 1. Дотроньтесь до сенсорной кнопки Вкл./Выкл.
- 2. Сразу же (в течение 10 сек) одновременно дотроньтесь до сенсорных кнопок «+» и «-» примерно на 2 сек., а затем отпустите.
- 3. Опять нажмите на сенсорную кнопку «+». На цифровых дисплеях на 10 секунд появится значение L. Теперь блокировка активирована.



Использование рабочей поверхности при включенной блокировке

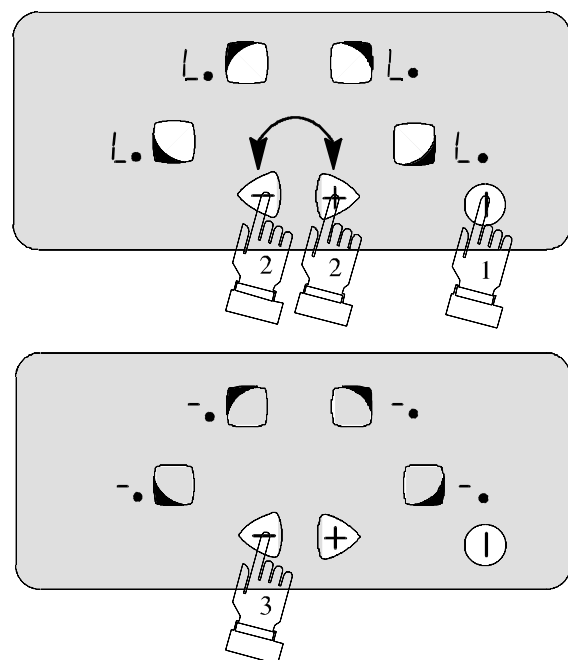
- 1. Дотроньтесь до сенсорной кнопки Вкл./Выкл.
- 2. Сразу же (в течение 10 сек) нажмите на сенсорные кнопки «+» и «-» одновременно примерно на 2 сек. На цифровых дисплеях появляются, причем точка мигает.
- 3. Выберите зону приготовления и мощность нагрева.

! Блокировка будет отключена только до первого отключения прибора. Вы можете пользоваться зонами приготовления и системой управления как обычно.



Отключение блокировки

i Отключить блокировку можно только, когда прибор выключен.

- 1. Коснитесь сенсорной кнопки Вкл./Выкл., на дисплеях появится индикация
- 2. Нажмите на сенсорные кнопки «+» и «-» одновременно примерно на 2 сек., а затем отпустите.
- 3. Нажмите еще раз кнопку «-» индикация исчезнет с дисплеев, а появится индикация. Теперь блокировка отключена.




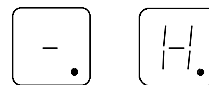
Предохранительное отключение

Если зона приготовления не была отключена или по истечении некоторого времени не было внесено никаких изменений в установки прибора (т.е. до прибора никто не дотрагивался), зона автоматически отключится. Сначала на дисплее зоны приготовления появится символ остаточного тепла , а затем  после того, как зона остынет.

Зоны приготовления отключаются следующим образом:

Мощность 1-2	После 6 часов
Мощность 3-4	После 5 часов
Мощность 5	После 4 часов
Мощность 6-9	После 1.5 часов


Чтобы вновь начать пользоваться прибором, включите его, нажав на сенсорную кнопку  Вкл./Выкл.

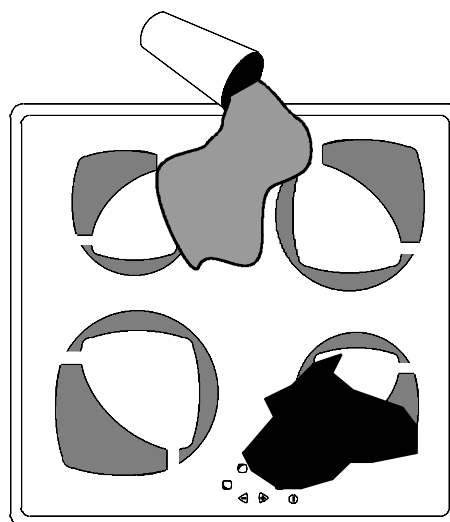


Предохранительное отключение в случае пролития жидкости на варочную поверхность

Если на включенную варочную поверхность прольется какая-нибудь жидкость, зоны сразу же отключатся.

Также вся варочная поверхность отключится, если на панели управления лежит влажная ткань.

И в том и в другом случае прибор можно включить заново сенсорной кнопкой  Вкл./Выкл., после того, как жидкость и мокрая ткань будут удалены.

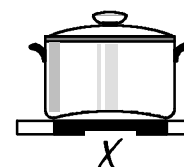
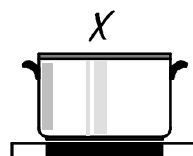
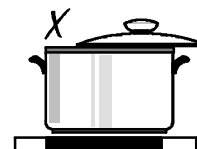
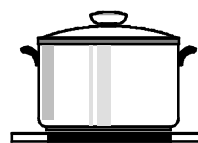


Применение прибора, таблицы, советы

Посуда

i Чем выше качество посуды, тем лучше будет результат приготовления.

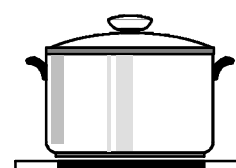
- Качество посуды определяется по днищу, днище должно быть толстым и как можно более ровным.
- Грубое днище (неровности и острые края) могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять на поверхности металлические разводы, которые очень трудно, а иногда и невозможно удалить.
- Кастрюли и сковороды не должны быть по диаметру меньше, чем зона приготовления, и, желательно, не более, чем на 10-15 см больше диаметра зоны приготовления.
- В холодном состоянии дно посуды обычно слегка вогнуто. Ни при каких обстоятельствах оно не должно быть выгнутым.
- При покупке новой посуды обратите внимание на диаметр ее днища. Часто изготовители указывают в качестве диаметра посуды диаметр ее верхнего края.
- Если вы используете какую-либо нестандартную посуду, например, сковородку или вок (китайская сковорода с высокими краями), следуйте рекомендациям изготовителя посуды.
- Всегда следуйте рекомендациям изготовителя посуды. Проверьте, рекомендовано ли использование данной посуды для стеклокерамической варочной поверхности.



Общие советы

Днище посуды должно обязательно быть чистым и сухим.

- Чтобы не поцарапать или не повредить стеклокерамическую поверхность, следует не передвигать посуду по поверхности, а приподнимать и переставлять ее.
- Царапины могут также возникнуть, если посуду передвигали по стеклокерамической поверхности, на которую попали крупинки песка (например, с грязных овощей), а также если дно посуды было с задирами или с острыми краями.
- Для приготовления блюд с большим количеством жидкости выбирайте посуду с высокими краями, чтобы жидкость не переливалась.



Энергопотребление

Для экономии энергии:

- Сначала ставьте на поверхность посуду, а потом включайте прибор.
- Используйте только посуду с плоским гладким дном.
- По возможности, закрывайте посуду крышкой.
- Никогда не используйте посуду с меньшим диаметром дна, чем диаметр зоны приготовления.
- Если на зонах нагрева есть грязь или влага, часть энергии расходуется впустую.
- За несколько минут до окончания приготовления выключите зону нагрева, чтобы использовать остаточное тепло.
- Использование скороварки может наполовину сократить время приготовления. Помимо того, что вы таким образом экономите энергию, в продукте остается больше витаминов и минеральных веществ.

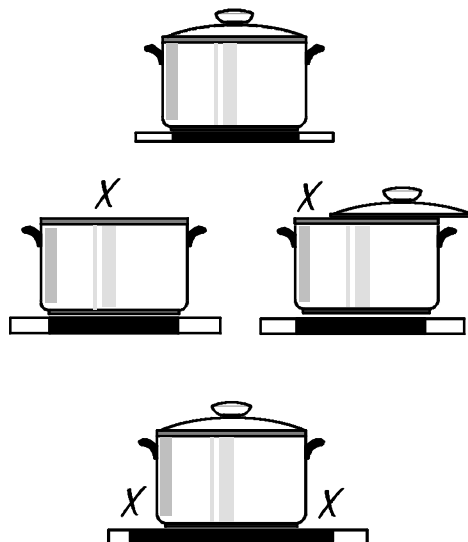




Таблица: варка и жарка

 Выбор мощности для того или иного способа приготовления зависит от качества посуды и от типа и количества приготавливаемого продукта.

Мощность	Способ приготовления	Примеры
9	Бланширование Быстрое обжаривание	Начальная стадия приготовления или жарки, приготовления большого количества жидкости, затем следует переключиться на более подходящий уровень мощности
7-9	Жарка во фритюре Жарка	Картофель фри, блины Филе свинины или говядины, бифштекс, гуляш
6-7	Жарка Поджаривание без образования корочки	Жарка мяса, шницеля, отбивных, фрикаделек, сосисок, ливера, филе рыбы в большом количестве жира Яичница или отбивные
4-5	Варка Томление	Вареный картофель, тушеное мясо, супы, рагу, соусы в больших количествах
3-4	Медленное кипение Тушение	Варка овощей, томление мяса, легкая тепловая обработка небольшого количества фруктов с небольшим количеством жидкости
2-3	Слабое кипение	Варка риса и пицци с молоком (иногда помешивая). Тушение небольшого количества картофеля или овощей. Разогревание заранее приготовленной пицци
1-2	Поддержание в теплом состоянии Растапливание	Омлет, яичница, соус Голандез, Поддержание в теплом состоянии блюда или небольшого количества рагу Растапливание сливочного масла, шоколада, желатина
0	Остаточное тепло	Остаточное тепло, положение Выкл.

 При нагревании или жарке мы рекомендуем для начала выбрать мощность «9», а затем продолжить приготовление при более низкой мощности.

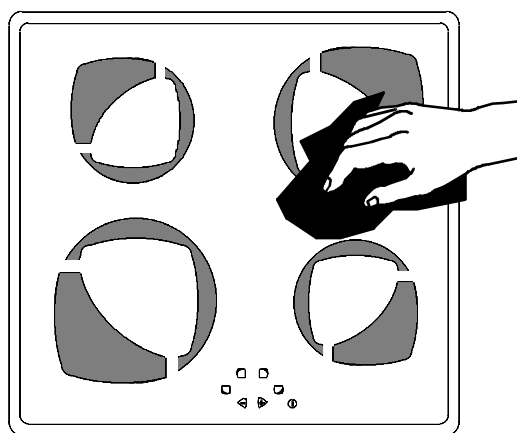
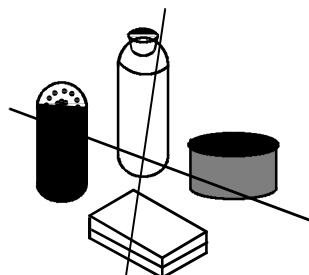
Чистка и уход

⚠ **Внимание!** Моющие средства ни в коем случае не должны попадать на **горячую** рабочую поверхность! После мытья поверхности удалите все остатки моющего средства большим количеством воды, поскольку при нагревании моющие средства могут разъесть поверхность.

Никогда не используйте агрессивные или абразивные средства, такие, как спреи для чистки духовых шкафов и удаления ржавчины, чистящий порошок, или абразивные губки.

i Для чистки прибора подходят: чистая ткань или кухонное бумажное полотенце, горячая вода с моющим средством для мытья посуды, специальное средство для чистки стеклокерамики и специальные скребки.

Чистящие скребки и чистящие средства для стеклокерамики можно приобрести в авторизованных изготовителем сервисных центрах.



Стеклокерамическая поверхность

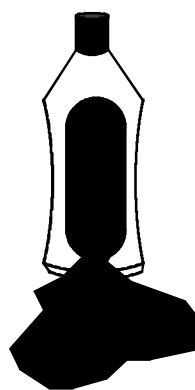
- Мойте поверхность после каждого использования, когда она уже остыла так, что рука терпит температуру, или совсем холодная. Это необходимо, чтобы пролившаяся пища не присохла к поверхности.
- Удалите следы засохших капель воды, жирные пятна и металлические разводы специальным средством для чистки стеклокерамики.

Легкое загрязнение

- Вытрите стеклокерамическую поверхность влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья посуды.
- Затем вытрите насухо чистой тканью. На поверхности не должно остаться никаких следов моющего средства.
- Раз в неделю тщательно мойте всю варочную поверхность специальным моющим средством для чистки стеклокерамики. Всегда насухо вытирайте поверхность после мытья.

Сильное загрязнение

- Чтобы удалить прижарившуюся или пролившуюся пищу, используйте скребок для стекла.
- Поставьте скребок под углом к поверхности прибора и, продвигая скребок по поверхности, удалите загрязнение.



Особое загрязнение

Сахар

Сразу же удалите растаявший сахар, пластик, алюминиевую фольгу скребком для стекла, **пока они еще теплые**, иначе эти вещества могут повредить поверхность.



Предупреждение! Будьте осторожны при работе со скребком на теплой стеклокерамической поверхности!

Затем вымойте поверхность как обычно.



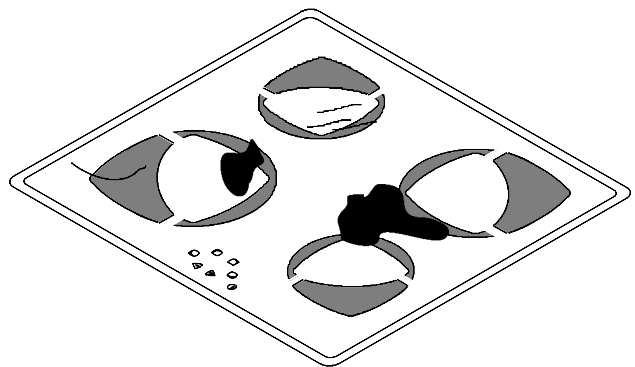
Если прибор и растаявшее вещество остыли, снова слегка нагрейте поверхность и отчистите загрязнение.

Темные пятна, повреждение рисунка



Если вы использовали агрессивные чистящие средства или посуду с шероховатым дном, то рисунок, нанесенный на варочную поверхность, может облезть, и со временем на поверхности могут появиться темные пятна.

Эти пятна нельзя удалить. Тем не менее, эти пятна никак не влияют на работу прибора.



Царапины на стеклокерамической поверхности



Царапины на стеклокерамической поверхности из-за частиц песка или неровности дна используемой посуды устранить нельзя.

Тем не менее, царапины никак не отражаются на работе прибора.

Рамка варочной поверхности



Следите за тем, чтобы уксус, лимон или средство для удаления накипи не попало на рамку прибора, иначе на рамке возникнут белесые пятна.

- Промойте рамку водой с небольшим количеством моющего средства.
- На засохшее загрязнение положите влажную ткань, чтобы загрязнение отмокло. Затем удалите загрязнение и вытрите прибор насухо.

Что делать, если...

Если прибор плохо работает, пожалуйста, проведите следующие тесты, поскольку возможно вы сможете устранить неполадку самостоятельно.

...если зоны приготовления не работают?

Проверьте:

- Не перегорел ли предохранитель основной цепи.
- Правильно ли включен прибор.
- Может быть, сработало предохранительное отключение.
- Горят ли контрольные лампы на панели управления.
- Включена ли выбранная зона приготовления.
- Правильно ли настроены зоны приготовления.

...если зоны приготовления нельзя включить/выключить?

Проверьте:

- Не заблокирована ли панель управления.
- Между прикосновением к сенсорной кнопке Вкл./Выкл. и выбором зоны приготовления прошло более 10 сек.
- Сенсорная зона управления частично или полностью покрыта жидкостью или влажной тканью.

...если все дисплеи внезапно выключились, за исключением индикации остаточного тепла [H]?

Проверьте:

- Возможно, вы случайно нажали сенсорную кнопку Вкл./Выкл.
- Сенсорная зона управления частично или полностью покрыта жидкостью или влажной тканью.
- Сработало предохранительное отключение.
- На короткое время было отключено электричество.

...если все дисплеи неожиданно гаснут?

Проверьте:

- Не перегорел ли предохранитель основной цепи.
- Не было ли отключено электричество.
- Правильно ли были сделаны все установки.

...если после отключения зоны приготовления на дисплее не показывается ни [E], ни [H] для обозначения остаточного тепла?

Проверьте:

- Может быть, зона приготовления была включена короткое время и поэтому не очень горячая.

...если зону приготовления нельзя включить?

Проверьте,

- Не включена ли предохранительная блокировка.

...если все дисплеи (даже с индикацией остаточного тепла [H]) выключаются во время приготовления?

- Сработало предохранительное отключение для предотвращения перегрева электронного блока и заблокировало прибор. Как только зоны приготовления остынут, прибором вновь можно будет пользоваться.

...если на дисплее мигает [E]?

i Если вы долгое время пользовались зонами приготовления на большой мощности, сработает предохранительное отключение против перегрева электронного блока системы управления, и передняя левая зона отключится. Однако, передняя правая и обе задние зоны по-прежнему будут в рабочем состоянии. Как только прибор достаточно остынет и индикация [E] исчезнет, передней левой зоной снова можно будет пользоваться.

...если на дисплее загорается [E]?

Проверьте,

- Сенсорная зона частично или полностью покрыта жидкостью или влажной тканью.
- Протрите стеклокерамическую поверхность и вытрите ее насухо.
- Если после отключения прибора и последующего повторного включения на дисплее по-прежнему горит [E], обратитесь в сервисный центр.

Вам необходимо провести все вышеописанные проверки, прежде чем обратиться в сервисный центр и вызвать инженера даже если срок гарантии еще не истек. Если окажется, что вы могли самостоятельно ее устранить неполадку, послужившая причиной вызова, вам придется оплатить визит инженера.

Техническое обслуживание и запчасти

Для того, чтобы пригласить специалиста или приобрести запасные части, обращайтесь в авторизованные изготовителем сервисные центры (см. отдельный список).

При обращении в сервисный центр ясно и четко опишите неполадку, укажите модель и серийный номер прибора (указанные на табличке с техническими данными).

Убедитесь, что все проверки, описанные в разделе «Что делать, если...», проведены. Если окажется, что неполадка, послужившая причиной вызова, не является механической или электрической поломкой, и вы могли самостоятельно ее устранить, вам придется оплатить визит инженера.

Инструкции по установке

Советы по технике безопасности

⚠ Установка и подключение прибора должны производиться **только** квалифицированным персоналом. Пожалуйста, соблюдайте данные инструкции, гарантия не будет распространяться на неполадки, возникшие в связи с неправильным подключением или установкой.

Во время установки и в случае любых сервисных работ прибор должен быть отключен от сети.

При установке, подключении и эксплуатации прибора необходимо строго соблюдать действующие правила электробезопасности.

Монтаж в кухонную столешницу

⚠ Для обеспечения надлежащей электробезопасности при эксплуатации установку прибора следует доверить профессионалу.

В соответствии с принятыми стандартами и правилами правильная установка должна обеспечить защиту от случайного контакта с электропроводящими деталями. Это также относится и к задней части прибора, которая даже в случае встраивания варочной поверхности в столешницу вдали от стены, не должна быть легкодоступна.

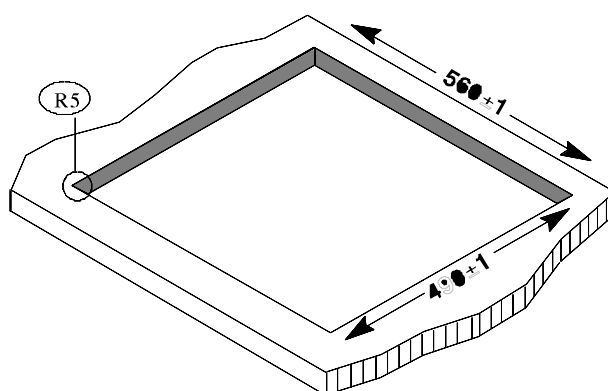
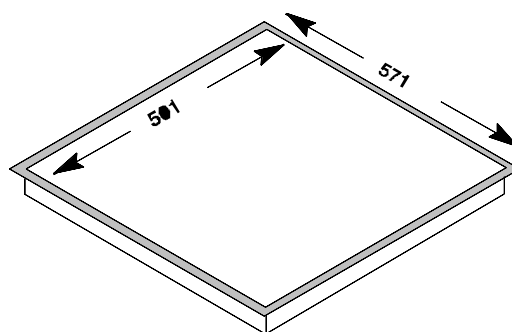
Кухонная мебель должна быть надежно закреплена.

- Перепишите данные из таблички с техническими данными прибора в форму на последней странице данной инструкции, они понадобятся вам в случае обращения в сервисный центр.

Размеры для встраивания

Ниша в столешнице должна соответствовать стандартным размерам, указанным на схеме.

- Расстояние между нижней поверхностью прибора и деталями мебели снизу должно быть не меньше 20 мм.
- Расстояние с боков от прибора до кухонных шкафов должно быть не меньше 55 мм, расстояние сзади от прибора до стены или кухонного шкафа должно быть не меньше 55 мм.

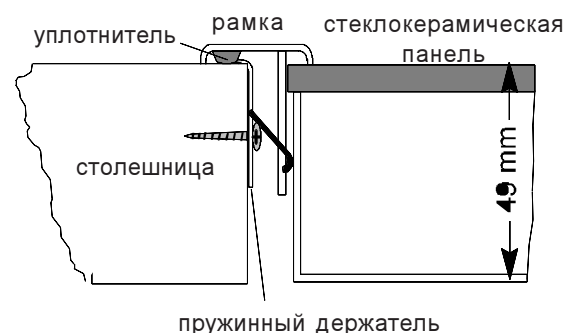
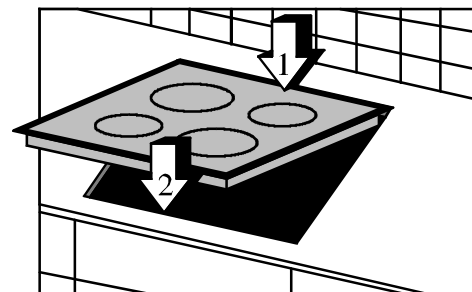
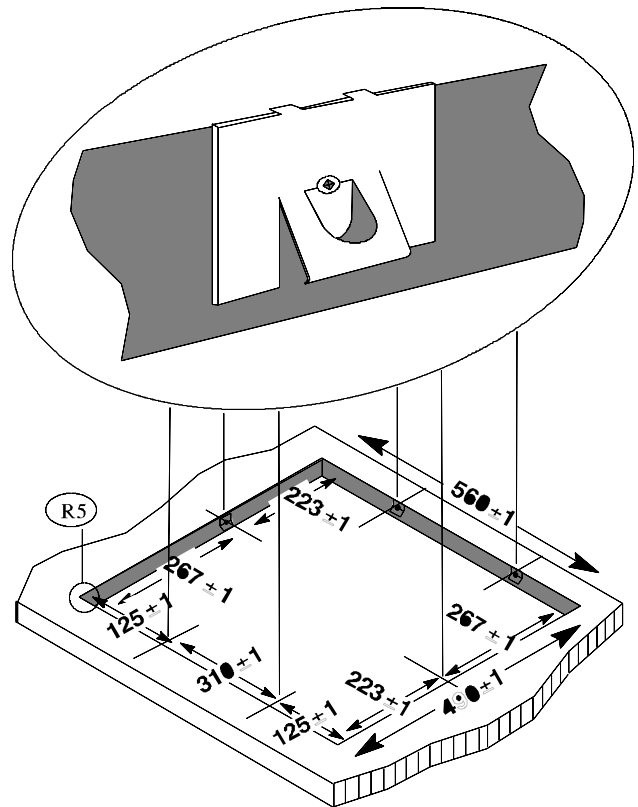




По степени защиты окружающих поверхностей от перегрева данный прибор соответствует типу Y. Прибор или шкаф, в который он будет встроен, может располагаться задней и одной боковой стенкой к стене или стенке кухонной мебели любой высоты, и другим боком к другому прибору или предмету мебели такой же высоты, как и сам прибор.

Установка варочной поверхности


- Сделайте в столешнице вырез указанных на чертеже размеров. Не следует превышать указанные погрешности. Пропил производите строго по маркирующим линиям. Рекомендация: прочертите периметр выреза стальной иглой. Нанесите на контур слой клея, чтобы при распилке материал столешницы не крошился.
- Очистите столешницу в районе выреза от загрязнений и пыли.
- Если вы устанавливаете прибор на поверхность, покрытую плиткой, то все бороздки между плитками на поверхности, входящей в контакт с прибором, должны быть полностью заполнены специальной замазкой.
- Затем винтами прикрепите специальные пружинные держатели внутри прорезанного монтажного проёма (ориентируйтесь по меткам на чертеже).
- Если вы устанавливаете прибор в столешницу из природного или искусственного камня или мрамора, пружинные держатели можно приклеить к стенке столешницы специальным клеем (синтетическим резиновым и т.п.)
- Прибор нужно вставить в вырез сверху, выровнять и протолкнуть внутрь до тех пор, пока держатели не защелкнутся.
- Проверьте уплотнитель, хорошо ли он лежит и везде ли прилегает к столешнице. Не следует наносить дополнительный силиконовый слой, чтобы закрепить прибор, так как силикон впоследствии затруднит извлечение прибора в случае необходимости технического обслуживания.



Электрическое подключение



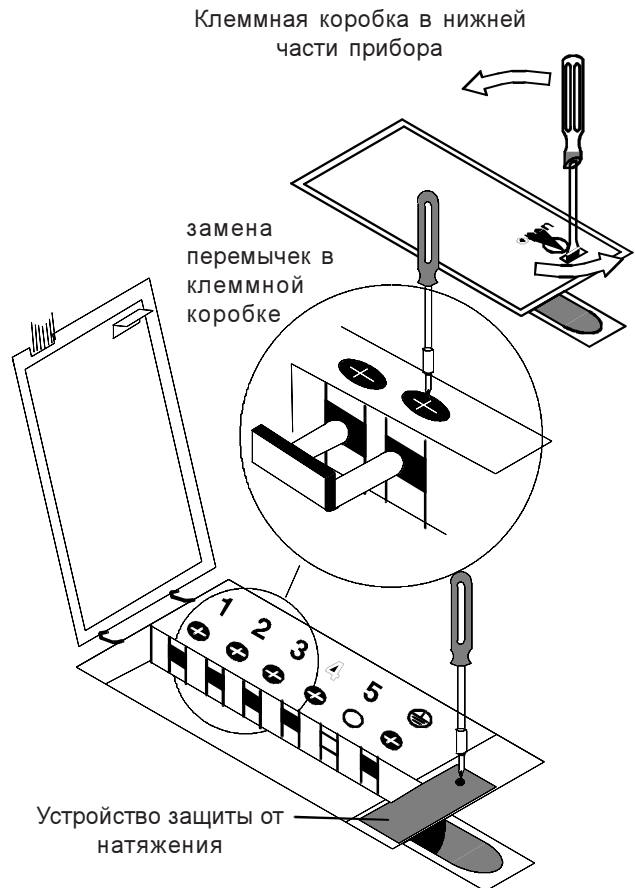
Перед подключением прибора к сети проверьте, соответствует ли напряжение, указанное в табличке с техническими данными прибора, напряжению сети с места подключения. Табличка с техническими данными находится на нижней панели прибора.

- Подключение прибора к электросети должно проводиться опытным техником в соответствии со всеми существующими правилами.
- Перед подключением прибора к сети проверьте, соответствует ли напряжение, указанное в табличке с техническими данными прибора, напряжению сети. Табличка с техническими данными находится на нижней панели прибора.
- Номинальное рабочее напряжение нагревательных элементов равно 230 В ~. Прибор также будет нормально работать от напряжения 220 В ~.
- Электрическое подключение должно быть проведено таким образом, чтобы многополюсное изолирующее устройство (например LS-автомат, прерыватель цепи или предохранитель) обеспечивало ширину размыкания контактов как минимум 3 мм.
- В качестве кабеля питания следует использовать кабель типа HO5W-F или кабель с более высокой маркировкой.
- Клеммная коробка прибора расположена в нижней части прибора за крышкой. Ее можно открыть отверткой (см. рис)
- В зависимости от имеющихся вариантов подключения прибор следует подключать в соответствии с приведенными диаграммами подключения. При необходимости следует поменять перемычки клеммной коробки.
- При подключении должно быть обеспечено надлежащее защитное заземление. Защитный проводник заземления (подключенный к клемме ) должен быть длиннее, чем провода фазы и нейтрали.
- **Подключение кабеля должно быть произведено как показано на схеме, а крепежные винты клемм должны быть туго затянуты.**
- Затем электрокабель следует закрепить в устройстве защиты от натяжения и плотно закрыть крышку клеммной коробки, нажав на нее до закрепления



Перед первым использованием удалите все рекламные наклейки и защитную пленку со стеклокерамической поверхности и с рамки прибора.

После подключения прибора к электросети на короткое время включите все зоны приготовления одну за другой на самой большой мощности, чтобы проверить, работают ли они.



Варианты подключения

2 N~		230 V~	
Anschlussleitung connecting line conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica	Anschlussleitung connecting line conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica
schwarz / black / negro	L1	schwarz / black / negro	L1
schwarz / black / negro	L2	schwarz / black / negro	L1
blau / blue / azul	N	blau / blue / azul	N
grün-gelb / green-yellow verde-amarillo	PE	grün-gelb / green-yellow verde-amarillo	PE

330 17 84-01

Технические данные

Размеры прибора:

Длина	572 мм
Глубина	502 мм
Высота	49 мм

Размеры монтажного проёма в столешнице

Длина	560 мм
Глубина	490 мм
Радиус	R5

Мощность варочных зон:

Передняя левая	2300 Вт
Задняя левая	1200 Вт
Задняя правая	1800 Вт
Передняя правая	1200 Вт

Общая макс. мощность подключения 6,5 кВт

Напряжение 230 В~50 Гц

Данный прибор соответствует следующим стандартам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 по безопасности электроприборов для домашнего использования
- DIN 44546/ 44547/ 44548 по критериям для электрических плит для бытового использования
- EN 55014-2 / VDE 0875 часть 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 часть 14/ 12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 часть 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 часть 3 по основным требованиям по электромагнитной совместимости (ЭМС)

Данный прибор соответствует следующим директивам ЕС

- 73/23/ЕС от 19.02.1973 (по приборам низкого напряжения)
- 89/336/ЕЕС от 03.05.1989 (по электромагнитной совместимости с изменениями 92/31/ЕС)

Табличка с техническими данными

Перепишите сюда данные из таблички с техническими данными вашего прибора. Табличка расположена на нижней панели прибора. После того, как вы установите поверхность в шкаф или столешницу, табличка будет не видна.

Эта информация понадобится вам :

- при обращении в сервисный центр
- при заказе запчастей или аксессуаров
- для уточнения технических данных прибора

