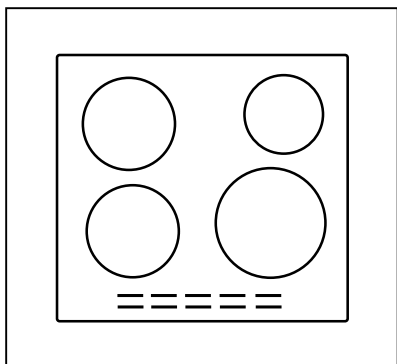


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая  
варочная панель

**EH 777501E**

901699

# Содержание

<b>Важная информация</b> .....	3
Перед подключением варочной панели .....	3
Указания по безопасности .....	4
Преимущества индукционных конфорок .....	6
Защита окружающей среды .....	7
<b>Ваша новая варочная панель</b> .....	8
<b>Функции варочной панели</b> .....	9
Как пользоваться варочной панелью .....	9
Включение варочной панели .....	9
Выбор конфорки .....	9
Выбор мощности нагрева .....	10
Выключение конфорки .....	10
Индикатор остаточного тепла .....	10
Автоматическое отключение варочной панели .	11
Система автоматического определения наличия посуды .....	11
Предупреждающее сообщение «Е» .....	11
Таблица .....	12
<b>Варка, жаренье и приготовление во фритюре с использованием функции контроля температуры</b> .....	14
Принцип действия .....	14
Настройка .....	14
Советы по использованию функции контроля температуры .....	16
<b>Функция интенсивного нагрева «Powerboost»</b> .....	17

## Содержание

<b>Таймер</b> .....	18
Автоматическое выключение конфорок .....	18
Бытовой таймер .....	20
<b>Функция памяти</b> .....	22
<b>Система блокировки</b> .....	26
Включение системы блокировки .....	26
Выключение системы блокировки .....	26
<b>Практические решения</b> .....	27
Правильный выбор мощности нагрева .....	27
<b>Подходящая посуда и ее использование</b> ...	28
Подходящая посуда .....	28
<b>Чистка и уход</b> .....	29
Чистка .....	29
Как избежать повреждений варочной панели ..	29
<b>Сервисная служба</b> .....	31
<b>Что делать перед вызовом Сервисной службы</b> .....	32
<b>Инструкция по монтажу</b> .....	36

---

# Важная информация

**Внимательно прочтите эти инструкции.** Только после их прочтения Вы сможете правильно пользоваться прибором. Изготовитель варочной панели не несет никакой ответственности, если положения инструкции по эксплуатации не выполнялись.

Пожалуйста, храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче варочной панели другому пользователю передайте вместе с прибором инструкции.

---

## Перед подключением варочной панели

### Повреждения при транспортировке

После удаления упаковки проверьте прибор на наличие полученных при транспортировке повреждений. При выявлении каких-либо повреждений не подключайте прибор.

### Электрическое подключение

Перед первым вводом прибора в эксплуатацию убедитесь, что электрическая розетка для его подключения снабжена заземлением и установлена в соответствии с правилами техники безопасности. Устанавливать и подключать Вашу варочную панель должен имеющий на это разрешение квалифицированный электрик.

Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением может привести к серьезным травмам или даже смерти, хотя это бывает довольно редко.

Производитель не несет никакой ответственности за неправильное использование прибора или за травмы, связанные с неправильным электрическим подключением.

Для выполнения стандартных требований техники безопасности осуществляющий монтаж прибора электрик должен установить размыкающее устройство с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, которое обеспечит отключение прибора от электросети. В этом нет необходимости, если прибор подключается к электросети через заземленную розетку, которая легко доступна.

Эту варочную панель можно встраивать в кухонную мебель и устанавливать над вентилируемыми духовками.

При подключении прибора к розетке Вам следует помнить, что провод заземления следует подключать в первую очередь и отключать в последнюю.

Перед монтажом прибора убедитесь, что ни одна деталь варочной панели не находится под напряжением.

---

## **Указания по безопасности**

### **Трещины в варочной панели**

Этот прибор следует использовать только для приготовления пищи в домашних условиях.

При появлении трещин, царапин или разломов на варочной панели сразу же отсоедините ее от электрической сети и свяжитесь с Сервисной службой.

### **Ремонт**

Наши приборы отвечают всем требованиям техники безопасности для домашних приборов. Их ремонт должен производиться только квалифицированными электриками. На карту поставлена Ваша безопасность!

### **Кабель электропитания**

Любые работы на приборе, включая замену или подгонку кабеля электропитания, должны проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.

### **Конфорки**

Во время эксплуатации варочной панели конфорки и посуда на них нагреваются. Не прикасайтесь к конфоркам. Опасность ожога!

Не подпускайте детей к работающему прибору. Горящий индикатор остаточного тепла говорит Вам о том, что конфорки еще горячие.

Соединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок, это может привести к повреждению изоляции кабеля и варочной панели.

### **Охлаждающий вентилятор**

Эта варочная панель поставляется с охлаждающим вентилятором, установленным снизу. Будьте осторожны! Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, так как они могут повредить охлаждающий вентилятор или оказать негативное воздействие на охлаждающую систему.

Не следует хранить в выдвижном ящике или рядом с варочной панелью серебряную фольгу и легковоспламеняющиеся материалы или жидкости (например, аэрозоли). Опасность взрыва!

Следует соблюдать минимальное расстояние 2 см между содержимым выдвижного ящика и охлаждающим вентилятором.

**Не размещайте на индукционных варочных панелях металлические предметы**

Не оставляйте на варочной панели продукты, завернутые в серебряную фольгу, ножи, крышки и другие металлические предметы. Если прибор по ошибке будет включен, эти предметы очень быстро нагреются и могут вызвать ожоги.

**Перегретое растительное масло**

Не оставляйте варочную панель без присмотра, когда Вы готовите блюда на жире или растительном масле. При перегреве масло легко загорается. Если это произойдет, не пытайтесь потушить огонь водой. Закройте посуду крышкой и выключите конфорку.

**Разогревайте пищу в посуде**

Всегда помещайте пищу в посуду, никогда – непосредственно на поверхность варочной панели.

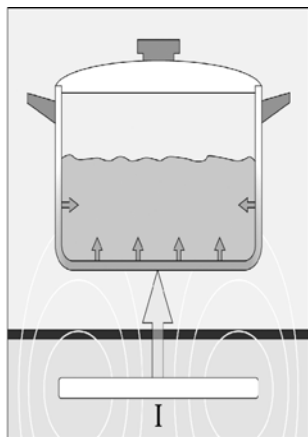
**Демонтаж варочной панели**

Перед удалением варочной панели из кухонного шкафа убедитесь, что она отключена от электросети.

Внимание! Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако **лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться** этой варочной панелью, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании варочной панелью могут испытывать некоторый дискомфорт.

## Преимущества индукционных конфорок

Приготовление пищи на индукционных конфорках основано на совершенно ином принципе, нежели при традиционном нагревании. Тепло посредством индукции образуется непосредственно в дне посуды, а конфорки остаются холодными. По сравнению с прочими способами приготовления пищи данный способ обладает следующими преимуществами:

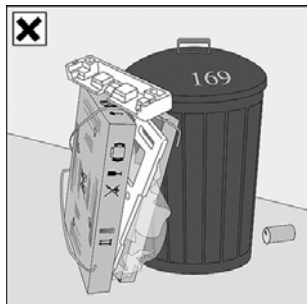


- ❑ **Экономия времени при варке и жаренье.** Так как нагревается не панель из стеклокерамики, а непосредственно посуда, эффективность выше, чем при традиционных способах приготовления пищи, поскольку нет потерь тепла.
- ❑ **Экономичность.** Доказано, что при приготовлении пищи на индукционной варочной панели потребляется на 45% меньше электроэнергии, чем при приготовлении традиционными способами.
- ❑ **Контролируемая подача тепла и безопасность.** Варочная панель подает тепло или прекращает его подачу сразу же после прикосновения к сенсорам управления. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с конфорки, не выключая конфорку. Если по неосторожности на поверхности панели осталась тряпка или какой-то другой легковоспламеняющийся предмет, они не загорятся даже при включенной конфорке, так как после пользования варочной панелью стеклокерамическая поверхность сохраняет лишь остаточное тепло, образованное посудой.
- ❑ **Простота в уходе.** Так как стеклокерамика не нагревается, то остатки пищи на поверхности варочной панели не будут пригорать. Более того, нет необходимости дожидаться охлаждения варочной панели для чистки ее поверхности. Тем самым обеспечивается максимальное удобство и чистота.

---

## Защита окружающей среды

### Упаковка прибора



Во время транспортировки прибор защищен от повреждений упаковкой. Все используемые упаковочные материалы являются экологически безопасными и пригодны для повторного использования. Экологически безопасная утилизация упаковки – это существенный вклад в защиту окружающей среды!

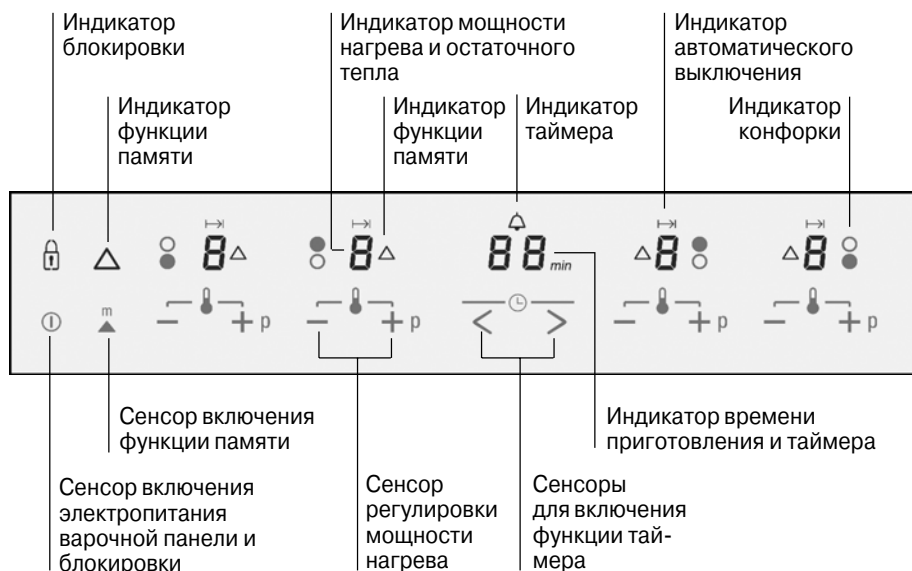
### Утилизация старого прибора

Перед утилизацией старого прибора сделайте его непригодным к использованию или пометьте наклейкой, как неисправный. Вы можете получить информацию о способах максимально эффективной утилизации материалов в местной администрации или в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Для экологически безопасной эксплуатации прибора следуйте указаниям по эксплуатации и по использованию посуды, приведенным в данной инструкции.

# Ваша новая варочная панель

В этом разделе мы описываем конфорки и панель управления.

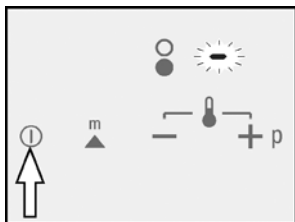


# Функции варочной панели

## Как пользоваться варочной панелью

Для управления варочной панелью просто прикасайтесь к различным символам на стеклокерамической поверхности.

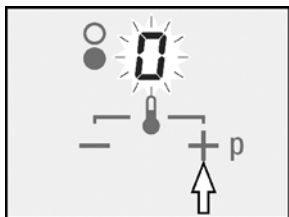
## Включение варочной панели



Чтобы включить варочную панель:


1. Прикасайтесь к сенсору ① до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал, и не загорится «тире» на индикаторе каждой конфорки.

## Выбор конфорки



Каждая конфорка имеет сенсоры «-» и «+».

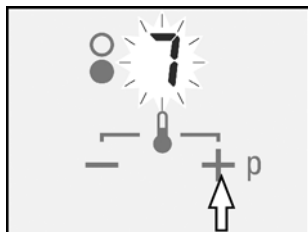
**Завершение пункта 1.** Теперь у Вас есть 20 секунд для выбора конфорки. Для этого:

2. Коснитесь сенсора «-» или «+» конфорки, которую Вы хотите включить. На индикаторе конфорки начинает мигать .

### Примечание:

Если за 20 секунд конфорка не будет выбрана, варочная панель автоматически выключится.

## Выбор мощности нагрева



### Как изменить уровень мощности нагрева

### Выполните действия, описанные в п.п. 1 и 2.

После выбора нужной конфорки у Вас есть 10 секунд для выбора мощности нагрева (например, 7):

### 3. Коснитесь символа «-» или «+»:

- Если Вы коснетесь символа «-», будет выбран уровень мощности 4.
- Если Вы коснетесь символа «+», будет выбран уровень мощности 9.

Если Вам нужен другой уровень мощности, прикасайтесь повторно к символу «-» или «+» до тех пор, пока не получите нужный уровень мощности. Ваша варочная панель имеет семнадцать уровней мощности (1, 2, 3, ... 8, 9), причем:

- 1 – минимальный уровень мощности,
- 9 – максимальный уровень мощности.

С уровня мощности нагрева 9 Вы можете легко переключиться на уровень 1, дважды прикоснувшись к символу «+».

Вы можете изменить уровень мощности нагрева в любое время.

## Выключение конфорки

Прикасайтесь к сенсору «-» конфорки, которую Вы хотите выключить, до тех пор, пока не достигнете положения 0. С уровня мощности 9 Вы можете переключиться на 0, просто прикоснувшись два раза к символу «+».

Варочная панель выключится через 20 секунд после выключения последней конфорки.

Вы можете полностью выключить Вашу варочную панель в любое время с помощью сенсора включения электропитания варочной панели ①.

## Индикатор остаточного тепла



Ваша варочная панель имеет индикатор остаточного тепла для каждой конфорки. Этот индикатор предупреждает Вас, что конфорка использовалась и все еще остается достаточно горячей и может вызвать ожоги. Поэтому не следует прикасаться к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Пока конфорка остается горячей, индикатор H/h будет гореть даже при выключенной варочной панели.

Если посуду убрали с конфорки, а конфорку при этом не выключили, индикатор H/h будет мигать, показывая выбранный уровень мощности нагрева.

## Автоматическое отключение варочной панели

Если конфорка остается включенной на протяжении длительного промежутка времени, в течение которого Вы не касались сенсоров, из соображений безопасности она будет автоматически выключена. Индикатор будет попеременно отображать *F* и *B*.

Чтобы выключить эту индикацию, Вам следует только прикоснуться к сенсору «-» или «+» соответствующей конфорки.

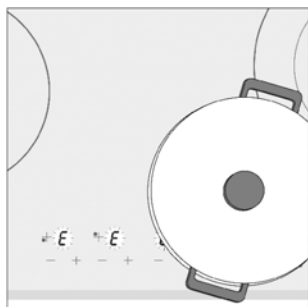
Время автоматического выключения конфорки может варьировать от 1 до 10 часов, в зависимости от выбранного уровня мощности нагрева (см. «Таблицу уровней мощности нагрева»).

## Система автоматического определения наличия посуды

Если на конфорке нет посуды, или посуда из неподходящего материала или неподходящего размера, на индикаторе начнет мигать цифра, отображающая уровень мощности нагрева. Мигание прекратится, если на конфорку поставить подходящую посуду.

Если в течение последующих 90 секунд Вы не поставите на конфорку подходящую посуду, конфорка автоматически выключится. В разделе «Подходящая посуда и ее использование» Вы найдете рекомендации по посуде, пригодной для приготовления пищи на индукционных конфорках.

## Предупреждающее сообщение «E»



Панель управления защищена системой безопасности. Если на поверхность варочной панели помещен металлический предмет, или разлита жидкость, это может привести к повреждению прибора; поэтому прибор выключается с предупреждающим звуковым сигналом.

В этой ситуации на дисплее появится предупреждающее сообщение «E». Не волнуйтесь, **это не сообщение о неисправности прибора.**

Для удаления этого сообщения с дисплея протрите поверхность варочной панели, если на ней была жидкость, или удалите предмет. Прикоснитесь к любому сенсору, и Ваша варочная панель снова начнет работать нормально.



**Внимание! Панель управления всегда должна быть чистой и сухой.**

## Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Количество	Время закипания на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
<b>Растапливание</b>				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	–	1-2	–
Желатин	1 пакетик	–	1-2	–
<b>Разогрев</b>				
Консервированные овощи	400-800 г	1-3 мин.	1.-2.	3-6 мин.
Бульон	500 мл – 1 л	2-3 мин.	7-8	2-4 мин.
Заправленный суп	500 мл – 1 л	1-3 мин.	2-3	2-4 мин.
Молоко	200-400 мл	1-3 мин.	1-2	2-4 мин.
<b>Разогрев и поддержание в горячем состоянии</b>				
Густой суп (например, суп с чечевицей)	400-800 г	1-2 мин.	1-2	
Молоко	500 мл – 1 л	2-3 мин.	1.-2.	
<b>Размораживание и разогрев</b>				
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	3-4 мин.	2.-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	500 г – 1 кг	3-4 мин.	2.-3.	20-30 мин.
<b>Доведение до готовности</b>				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	6-9 мин.	4.-5.*	20-30 мин.
Рыба	300-600г	3-6 мин.	4-5*	10-15 мин.
<b>Варка</b>				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	2-4 мин.	2-3	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке (500 мл – 1 л молока)	125-250 г	3-5 мин.	2-3	25-35 мин.
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750г – 1,5 кг	3-5 мин.	4-5	30-35 мин.
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г – 1,5 кг	3-5 мин.	4-5	15-25 мин.
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г – 1 кг	3-4 мин.	2.-3.	10-12 мин.
Лапша (1-2 л воды)	200-500 г	6-9 мин.	6-7*	6-10 мин.

	<b>Количество</b>	<b>Время закипания на ступени 9</b>	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на «медленном огне»</b>
<b>Тушение</b>				
Рулеты	4 шт.	4-6 мин.	4-5	50-60 мин.
Жаркое	1 кг	4-6 мин.	4-5	60-100 мин.
Гуляш	500 г	4-8 мин.	4-5	50-60 мин.
<b>Жаренье</b>				
Блины (оладьи)		1-2 мин.	6-7	непрерывно жарить
Шницель панирован.	1-2 шт.	1-2 мин.	6-7	6-10 мин.
Стейк	2-3 шт.	1-2 мин.	7-8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	1-2 мин.	6-7	8-12 мин.
<b>Жаренье во фритюре</b> (1-2 л растит. масла)				
Продукты глубокой заморозки	200 г на начинку	8-13 мин.	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на начинку	8-13 мин.	4-5	непрерывно жарить во фритюре
* Приготовление «на медленном огне» без крышки.				

---

# Варка, жаренье и приготовление во фритюре с использованием функции контроля температуры

Индукционные конфорки обладают функцией контроля температуры.

---

## Принцип действия

Температура дна посуды, в которой готовится блюдо, регулируется при помощи функции контроля температуры. Данная функция применима только для ферромагнитной посуды. Когда данная функция включена, конфорка автоматически поддерживает температуру. Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Функцию контроля температуры можно использовать для варки, приготовления пищи в скороварке, жаренья и приготовления во фритюре.

### Включение функции контроля температуры

Одновременно прикоснитесь к сенсорам «-» и «+». На индикаторе загорится  $\zeta$ .

### Выключение функции контроля температуры

Прикоснитесь к сенсору «-» или «+». На индикаторе погаснет  $\zeta$ , и загорится ступень нагрева  $\zeta$ .

---

## Настройка

### Варка или приготовление пищи в кастрюле-скороварке

1. Поставьте на конфорку кастрюлю или скороварку.
2. Для кипячения выберите ступень нагрева 7, 7. или 8.

Когда жидкость в кастрюле закипит, или давление в скороварке поднимется до достаточного уровня, и из клапана начнет выходить пар, включите функцию контроля температуры.

3. Для этого одновременно прикоснитесь к сенсорам «-» и «+».

Для продуктов, которые Вы закладываете в горячую жидкость, установите функцию описанным выше способом и в конце поместите продукты в жидкость.

## Жаренье



Никогда не разогревайте масло или жир без присмотра. Опасность пожара!

1. Поставьте сковороду на конфорку.
2. Разогрейте растительное масло на сковороде на ступени нагрева 7.

Проверьте, достаточно ли нагрелась сковорода. Для этого добавьте в жир небольшое количество панировочных сухарей. Если сухари стали коричневыми, сковорода нагрелась в достаточной степени. Теперь включите функцию контроля температуры.

3. Для этого одновременно прикоснитесь к сенсорам «-» и «+».
4. Теперь поместите продукты на сковороду.

## Приготовление во фритюре



Никогда не разогревайте масло или жир без присмотра. Опасность пожара!

При жаренье во фритюре всегда используйте подходящее масло или жир, например, растительное масло. Жарьте во фритюре всегда без крышки.

1. Поставьте кастрюлю на конфорку.
2. Разогревайте в кастрюле масло или жир на ступени нагрева 7, 7. или 8.

Проверьте, достаточно ли нагрелся жир или масло. Для этого окуните в жир или масло ручку деревянной ложки. Если вокруг появятся маленькие пузырьки, жир достиг нужной для жаренья во фритюре температуры. Теперь включите функцию контроля температуры.

3. Для этого одновременно прикоснитесь к сенсорам «-» и «+».
4. Теперь поместите в жир первую порцию продукта.

После жаренья каждой порции проверяйте температуру с помощью деревянной ложки. Следующую порцию можно помещать в жир, только когда снова появятся пузырьки.

---

## **Советы по использованию функции контроля температуры**

При варке с использованием функции контроля температуры всегда закрывайте посуду крышкой. Это позволит сэкономить электроэнергию.

---

**Вода при варке кипит неправильно.**

При варке с использованием функции контроля температуры вода кипит не так, как обычно, потому что температура чуть ниже точки кипения. Для варки этой температуры вполне достаточно.

---

**Блюдо готовится очень долго.**

В следующий раз используйте большее количество жидкости или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Продукт переварился.**

В следующий раз уменьшите время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Сковорода при жаренье недостаточно нагревается.**

В следующий раз нагревайте сковороду более продолжительное время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Сковорода при жаренье нагревается слишком сильно.**

В следующий раз уменьшите время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Слишком низкая температура при жаренье во фритюре.**

В следующий раз нагревайте посуду более продолжительное время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

**Слишком высокая температура при жаренье во фритюре.**

В следующий раз уменьшите время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

---

### **Примечание**

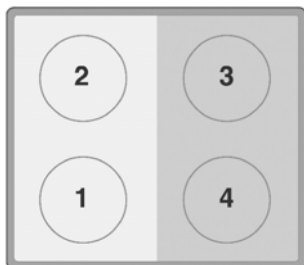
Когда отодвигаете посуду или убираете ее с конфорки, отключите функцию контроля температуры.  $\zeta$  на индикаторе погаснет, и загорится ступень нагрева 4. Когда Вы снова поставите посуду на конфорку, загорится уровень нагрева 4.

# Функция интенсивного нагрева «Powerboost»

С помощью этой функции Вы нагреете содержимое посуды быстрее, чем на максимальном уровне мощности (9). Эта функция позволяет Вам увеличить максимальный уровень мощности используемой конфорки.

## Ограничения при использовании функции интенсивного нагрева

Группа 2



Группа 1

## Включение функции интенсивного нагрева

Все четыре конфорки обладают этой функцией. Функция интенсивного нагрева может использоваться, если не включена другая конфорка той же группы (см. рисунок).

Например, если Вы хотите включить эту функцию у конфорки 1, конфорка 2 (расположенная за ней) должна быть выключена, и наоборот. Если другая конфорка той же группы не выключена, то на индикаторе конфорки начинают мигать символ  $P$  и уровень мощности нагрева, потом она снова переключается на максимальный уровень нагрева 9.

Выполните следующие действия:

1. Выберите уровень мощности нагрева 9.
2. После этого нажмите сенсор «+» для данной конфорки. На индикаторе появляется символ  $P$ . Функция интенсивного нагрева включена.

## Выключение функции интенсивного нагрева

Выполните следующие действия:

1. Нажмите сенсор «-» для данной конфорки. Символ  $P$  на индикаторе исчезает. Функция интенсивного нагрева выключена.



**В некоторых случаях функция интенсивного нагрева может выключиться автоматически для защиты внутренних электронных компонентов варочной панели.**

# Таймер

Таймер может использоваться:

- для автоматического выключения конфорок;
- как обычный бытовой таймер.

## Автоматическое выключение конфорок

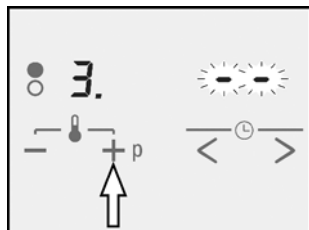
Все конфорки обладают этой функцией.

Конфорка может выключаться автоматически. Вам просто следует запрограммировать нужное время приготовления, по истечении которого конфорка автоматически выключится. Каждая конфорка может быть запрограммирована на различное время приготовления.

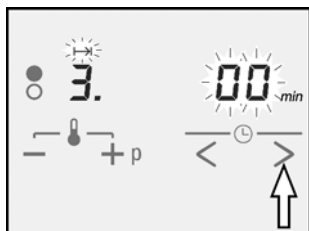
### Настройка

**Пример: время приготовления – 45 мин.;  
уровень мощности – 3.**

Для активации функции автоматического выключения конфорки Вам следует выполнить следующие действия:

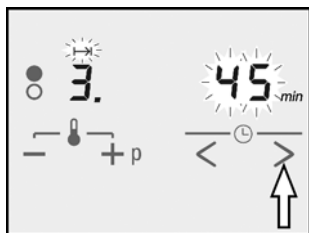


1. Выберите нужную конфорку и уровень мощности (например, 3).



2. Одновременно прикоснитесь к сенсорам < и > функции таймера (они отличаются от остальных сенсоров тем, что имеют символ ⌚). Будет мигать индикация:
  - 00 min на дисплее времени;
  - символ I→I на индикаторе конфорки, которая программируется.

Если включено несколько конфорок, Вам следует повторить эту операцию несколько раз, пока не начнет мигать символ I→I на индикаторе нужной конфорки.



**3.** Установите время приготовления (например, 45 минут) с помощью сенсоров < или >.

- Если Вы прикоснетесь к сенсору >, будет предложено время 30 минут.
- Если Вы прикоснетесь к сенсору <, будет предложено время 10 минут.

Если Вы хотите изменить время приготовления, прикасайтесь к сенсорам < или > до тех пор, пока Вы не установите необходимое Вам время. Через несколько секунд на индикаторе конфорки загорится символ I→I. На дисплее времени пойдет обратный отсчет времени приготовления.

**По истечении времени приготовления**

Раздается звуковой сигнал. В течение нескольких секунд будут мигать, а потом погаснут символы I→I и 00 min. Конфорка автоматически выключится, и функция будет отключена.

**Изменение времени приготовления**

Одновременно прикоснитесь к сенсорам < и >. Начнут мигать символ I→I и время приготовления (например, 45 минут). Измените время приготовления с помощью сенсоров < или >. Через несколько секунд индикация перестанет мигать, и Вы увидите новое время приготовления.

**Изменение уровня мощности нагрева**

Уровень мощности нагрева может быть изменен в любое время с помощью сенсоров «-» и «+».

**Отмена автоматического выключения конфорки**

Функция может быть отменена двумя способами:

- a.** Снижением уровня мощности нагрева до положения «0».
- b.** Уменьшением времени приготовления до положения 00 min с помощью сенсора <.

## Бытовой таймер

Включается независимо от работы варочной панели. Таймер используется не для автоматического выключения конфорки, а просто извещает Вас об истечении определенного периода времени. Эта функция может использоваться и при включенной блокировке.

### Настройка (например, 15 минут)

Действуйте следующим образом:



1. Одновременно прикасайтесь к сенсорам таймера < и >. Вам нужно сделать это несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать символы ⚡ и 00 min.



2. Выберите время предупредительного сигнала таймера с помощью сенсоров < или >.
  - сенсор > – время 15 минут
  - сенсор < – время 5 минут.

Если Вы хотите изменить время таймера, прикасайтесь к сенсорам < и > до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное время (например, 15 минут).

Через несколько секунд нужное время будет принято. На индикаторе таймера загорятся символы ⚡ и время предупредительного сигнала таймера (например, 15 минут). Начнется отсчет времени таймера.

### По истечении времени предупредительного сигнала таймера

Раздается звуковой сигнал. Символы ⚡ и 00 min начнут мигать. Через несколько секунд эти символы погаснут, и звуковой сигнал отключится.

### Изменение времени предупредительного сигнала таймера

Одновременно прикасайтесь к сенсорам < и >. Вам нужно сделать это несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать символы ⚡ и 00 min. Теперь Вы можете установить время с помощью сенсоров «←» или «→».

### **Отключение предупредительного сигнала таймера**

Одновременно прикасайтесь к сенсорам < и >. Вам нужно сделать это несколько раз, пока на дисплее не начнет мигать символ ⚠. С помощью сенсора < переведите время предупредительного сигнала таймера на 00 min. Через несколько секунд индикация погаснет. Предупредительный сигнал таймера будет выключен.

### **Примечание:**

Две функции (автоматическое выключение конфорки и предупредительный сигнал таймера) могут выполняться одновременно. В этом случае индикатор таймера будет показывать более короткий из двух запрограммированных интервалов времени.

Если Вы хотите изменить время автоматического выключения конфорки или время предупредительного сигнала таймера, Вам следует прикасаться одновременно к сенсорам < и > несколько раз, пока не начнет мигать соответствующий символ (⚠ или I→).

---

## Функция памяти



С помощью этой функции Вы сможете сохранить время приготовления и нужный уровень мощности нагрева для приготовления блюда по определенному рецепту, чтобы использовать эти настройки в дальнейшем.

Эта функция очень полезна, когда блюдо по определенному рецепту готовится достаточно часто и требует изменения мощности нагрева.

Мы рекомендуем Вам готовить блюдо по определенному рецепту при тех же самых условиях, то есть использовать ту же самую посуду и то же самое количество продуктов.

---

## Функция

Эту функцию имеют все конфорки.

Вы можете сохранить рецепт, который требует до пяти различных уровней мощности нагрева и имеет максимальную продолжительность приготовления до 99 минут.

### Запись уровней мощности нагрева и времени приготовления

Для записи уровней мощности нагрева и времени приготовления необходимо, чтобы выбранный уровень мощности был включен не менее 10 секунд. В противном случае эти данные не будут сохранены.

Пример:

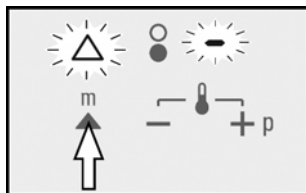
**Рецепт, по которому мы собираемся приготовить блюдо, требует следующих уровней мощности и времени приготовления:**

**уровень 2 – продолжительность 20 минут,**

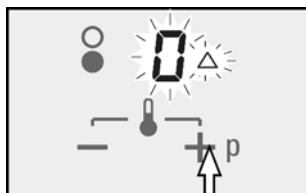
**уровень 5 – продолжительность 10 минут,**

**уровень 1 – продолжительность 30 минут.**

Выполните следующие действия:



1. Нажмите сенсор **m**. Вы услышите звуковой сигнал, и загорится символ **▲** (над сенсором **m**). Продолжайте удерживать палец на сенсоре до тех пор, пока не услышите второй звуковой сигнал, а символ **▲** не начнет мигать. Символ **▲** должен мигать, если Вы хотите сохранить значения.



2. Затем выберите уровень мощности нагрева соответствующей конфорки. На индикаторе конфорки начнет мигать символ **▲**. Функция памяти активирована. Теперь все данные по времени приготовления и различным уровням мощности будут сохранены. (Пример: будет сохранен уровень мощности нагрева **2** со временем приготовления **20** минут. Когда Вы измените уровень мощности на **5**, этот уровень и время приготовления, в данном случае **10** минут, будут сохранены автоматически. Затем будет сохранен уровень **1** со временем приготовления **30** минут.)

### Изменение уровней мощности

Вы можете изменить уровень мощности нагрева в любое время. Но помните: этот уровень мощности будет сохранен, только если он был выбран на время не менее 10 секунд.

### Выключение функции памяти

Когда блюдо будет готово, Вы можете выключить функцию памяти двумя различными способами:


- a. уменьшением уровня мощности до **0**,
- b. прикосновением к сенсору **Ⓛ**.

### Сохранение нового рецепта

Вам не нужно стирать рецепт, который Вы сохранили ранее; он будет автоматически удален при сохранении нового.

## Ограничения функции памяти

Если время приготовления превышает 99 минут, или были сохранены более пяти уровней мощности нагрева, произойдет следующее:

- на индикаторе конфорки будут мигать символ  попеременно с ранее выбранным уровнем мощности нагрева;
- на индикаторе таймера будет мигать 99.



Функция памяти автоматически будет блокирована, а использовавшиеся до этого уровни мощности и время приготовления будут сохранены.

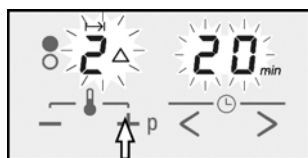
Если это произойдет в то время, когда были включены другие функции (автоматическое отключение конфорки или предупредительный сигнал таймера), меньший из запрограммированных интервалов времени будет отображаться на индикаторе таймера.

## Приготовление по сохраненному рецепту


Чтобы приготовить блюдо по сохраненному рецепту, выполните следующие действия:

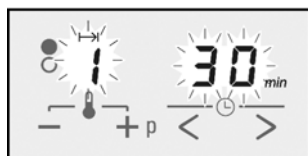
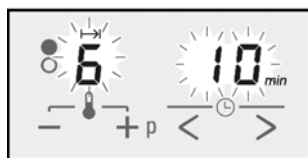


1. Конфорка, для приготовления на которой ранее был сохранен рецепт, не должна быть выбрана или включена. Прикоснитесь к сенсору . Вы услышите звуковой сигнал, и загорится символ .



2. Выберите конфорку, для приготовления на которой Вы сохранили рецепт, с помощью сенсоров «-» или «+». В течение нескольких секунд:

- на индикаторе конфорки загорятся сохраненные уровни мощности нагрева (например, уровни 2, 5 и 1) и символ .
- на дисплее времени появится время приготовления для каждого из этих уровней мощности (например, 20 минут, 10 минут и 30 минут).



**После завершения процесса приготовления по сохраненному рецепту**

**Отмена функции до завершения приготовления по сохраненному рецепту**

Символ ▲, время 00 min и уровень мощности погаснут. Конфорка выключится автоматически. Функция памяти будет выключена.

Это можно сделать двумя различными способами:

- a. путем прикосновения к сенсорам конфорки «-» или «+» дважды;
- b. путем прикосновения к сенсору ①.

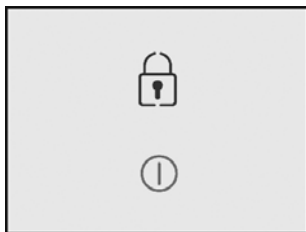
---

# Система блокировки

Сенсоры реагируют на прикосновение Ваших пальцев, но они могут также реагировать на металлический предмет или на контакт с водой. Система блокировки предупреждает случайное включение варочной панели.

---

## Включение системы блокировки



Все конфорки должны быть выключены.

- Прикасайтесь к сенсору ① в течение не менее 4 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и загорится символ 🔒 (расположенный над символом ①). Система блокировки включена.

Через 10 секунд символ 🔒 погаснет, но система блокировки останется включенной.

---

## Выключение системы блокировки

- Прикасайтесь к сенсору ① в течение не менее 4 сек. Вы услышите звуковой сигнал, и символ 🔒 погаснет. Система блокировки выключена.

Каждый раз, когда Вы прикасаетесь к любому сенсору, загорается символ 🔒, чтобы напомнить Вам, что система блокировки включена.

### Примечание:

Мы рекомендуем Вам включать систему блокировки при чистке варочной панели, чтобы предотвратить случайное включение прибора.

---

## Практические решения

---

### Правильный выбор мощности нагрева

Блюда, для приготовления которых традиционно использовался метод «водяной бани» (такие, как соусы и кремы), теперь можно готовить и без него, потому что благодаря точной регулировке температуры в индукционной системе эти блюда можно готовить непосредственно в посуде при более низких уровнях мощности, и получать те же результаты без риска створаживания.

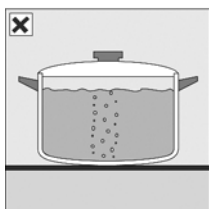
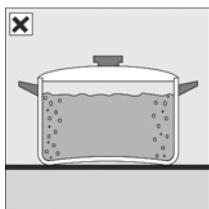
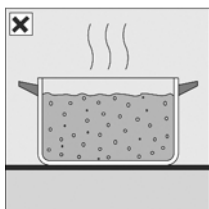
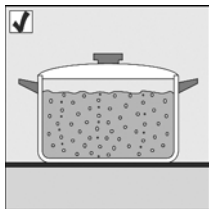
С точной регулировкой температуры легче готовить блюда длительного приготовления, например, шоколадную глазурь и кондитерские изделия, так как она помогает предотвратить прилипание блюда к стенкам посуды. При приготовлении таких блюд следует использовать самые низкие уровни мощности. Если тепла очень мало, можно увеличить мощность на 1 или 2 уровня. Если тепла слишком много, Вам нужно уменьшить мощность нагрева; не нужно убирать посуду.

Если Вы жарите во фритюре, то лучше разогреть подсолнечное масло на максимальном уровне мощности, а потом снизить мощность до среднего уровня при добавлении в посуду продукта.

Можно использовать **функцию интенсивного нагрева** для доведения до кипения воды и супов. Потом следует снизить мощность до очень низкого уровня. При этом образуется очень мало пара, и расход энергии минимален. После выключения варочной панели остаточного тепла недостаточно для продолжения приготовления пищи.

# Подходящая посуда и ее использование

## Подходящая посуда



Всегда выбирайте размер посуды в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Приготовление в большой, лишь наполовину заполненной кастрюле приводит к большому расходу электроэнергии.

**Для приготовления на индукционной конфорке пригодна только посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная нержавеющая сталь (хромистая сталь). Нельзя использовать посуду из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия. Чтобы проверить, пригодна ли Ваша посуда для приготовления на индукционной конфорке, используйте магнит, поставляемый в комплекте с Вашей варочной панелью. Если магнит притягивает посуду, она пригодна для приготовления на индукционной конфорке.**

Всегда накрывайте посуду крышкой.

Для достижения максимальной эффективности размер посуды должен всегда соответствовать размерам выбранной конфорки. Помните, что диаметр различных конфорок составляет 15, 18 и 21 см.

Если посуда имеет дно того же диаметра, что и конфорка, теплопередача происходит оптимальным образом. Когда Вы покупаете посуду, учтите, что изготовители обычно указывают верхний диаметр посуды. Диаметр дна обычно несколько меньше.

Не допускайте нагрева пустой эмалированной посуды. Иначе возможно повреждение как дна посуды, так и стеклокерамической поверхности.

Соблюдайте указания изготовителя при использовании специальной посуды.

Вовремя переключайте уровень мощности нагрева конфорки на меньший. Тогда вода будет кипеть не так бурно.

---

# Чистка и уход

**Никогда не применяйте очистители высокого давления или паровые очистители.**

---

## Чистка

После пользования варочной панелью протирайте ее влажной тряпкой. Потом применяйте защитные средства, чтобы поверхность варочной панели оставалась блестящей. Мы рекомендуем использовать для этого одно из специальных чистящих средств, имеющихся в продаже, например, «Cera-Fix».

---

## Как избежать повреждений варочной панели

Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры.

### Дно посуды

Используемая посуда не должна иметь шероховатое дно, так как оно может поцарапать поверхность варочной панели. Мы рекомендуем Вам проверять дно посуды перед ее использованием.

### Горячая посуда

Не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления или на раму варочной панели.

### Соль, сахар и песок

Соль, сахар или песчинки, попавшие на варочную панель при чистке овощей, могут поцарапать ее поверхность.

### Твердые и острые предметы

Упавшие на поверхность варочной панели твердые или острые предметы могут повредить ее. Мы рекомендуем Вам не размещать предметы подобного рода в местах, откуда они могут упасть на панель.

### Неподходящие чистящие средства

Не используйте металлические или другие грубые щетки, а также сильнодействующие чистящие средства, например, аэрозоли или средства для удаления пятен.

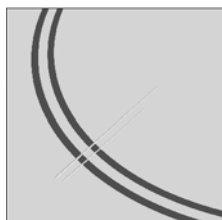
## Примеры возможных повреждений варочной панели

Следующие виды повреждений не влияют на функции и срок службы Вашей варочной панели.



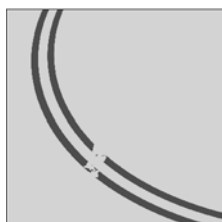
### Пятна

Остаются от расплавленного сахара или пищи с высоким содержанием сахара.



### Царапины

Образуются под воздействием соли, сахара, песчинок или шероховатого дна посуды.



### Участки с металлическим блеском

Образуются в результате трения дна посуды или использования неподходящих чистящих средств.



### Участки со стертым декором

Образуются в результате использования неподходящих чистящих средств.

Описанные выше различные типы повреждений вызваны неправильным использованием варочной панелью, и поэтому не попадают под действие гарантийных обязательств, так как это не технические проблемы, связанные с прибором.

---

# Сервисная служба

Все наши изделия проходят тщательную проверку перед отправкой с завода-изготовителя. Если, тем не менее, Вы обнаружите какой-то дефект, помните, что наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам, и что на прибор распространяется действие гарантии в соответствии с условиями гарантийных обязательств.

Гарантия не распространяется на стеклокерамику или декоративные детали. Не распространяется она и на неисправности, связанные с воздействием внешних факторов и неправильным использованием варочной панели, но не связанные с процессом изготовления прибора.

Прежде чем вызывать специалистов Сервисной службы, прочтите указания по устранению возможных неисправностей, приведенные в разделе **«Что делать перед вызовом Сервисной службы»**.

**Ремонт неисправностей, связанных с неправильным использованием прибора, производится Сервисной службой за счет потребителя.**

При вызове нашей Сервисной службы сообщите, пожалуйста, следующую информацию, которую Вы найдете на типовой табличке, расположенной на нижней стороне варочной панели и в пакете с документацией к прибору:

E-Nr:	FD:
-------	-----

Не потеряйте эту информацию, она может Вам понадобиться в будущем.



**Внимание! Никогда не вскрывайте варочную панель.**

---

# Что делать перед вызовом Сервисной службы

**Варочная панель не нагревается, и индикаторные лампочки не светятся.**

- ❑ Проверьте, относится ли эта неисправность ко всем конфоркам.
- ❑ Проверьте, подается ли электропитание.
- ❑ Проверьте, не сработал ли установленный в сети предохранитель.

**При включении варочной панели срабатывает предохранитель в распределительном щите.**

Проверьте, не расходуете ли Вы большую мощность, чем та, на которую рассчитана Ваша домашняя электрическая сеть.

Проверьте, не срабатывает ли предохранитель, когда Вы включаете другую плиту.

**При установке посуды на индукционную конфорку начинает мигать соответствующий индикатор мощности нагрева (прекращается электропитание).**

Убедитесь, что посуда изготовлена из ферромагнитного материала (притягивается магнитом).

Убедитесь, что дно посуды имеет достаточно большой диаметр.

Дайте посуде охладиться, так как, возможно, она была слишком сильно нагрета при предыдущем использовании.

Если после выключения и повторного включения варочной панели ни один индикатор не загорается, отсоедините прибор от сети. Подождите 20 секунд, а затем снова включите его.

**При варке или жаренье в течение длительного времени конфорка не поддерживает требуемую температуру.**

Убедитесь, что конфорка правильно работает после того, как остынет. Варочная панель оснащена автоматической системой снижения нагрева для предотвращения перегрева ее внутренних деталей. Эта система срабатывает при приготовлении на высокой температуре или при нагреве пустой посуды.

Если Вы хотите, Вы можете использовать другую индукционную конфорку, пока эта конфорка не остынет.

Если та же неполадка появляется при непродолжительной работе конфорки, сообщите о ней в Сервисную службу. Она может быть связана с неисправностью вентиляции.

**При высокой мощности нагрева посуда шумит.**

В зависимости от материала, из которого сделана используемая посуда, и от уровня мощности нагрева, посуда может производить легкий шум.

**Индикация функции интенсивного нагрева мигает или перестает светиться.**

Функция интенсивного нагрева обеспечивает максимальный нагрев конфорки. Поэтому при ее длительном использовании варочная панель может сама автоматически выключать функцию интенсивного нагрева, чтобы предотвратить перегрев внутренних узлов варочной панели. Вы можете использовать функцию интенсивного нагрева, только когда индикация  $P$  не мигает.

**Индикатор остаточного тепла загорается «слишком медленно».**

Индикатор остаточного тепла индукционных конфорок загорается значительно медленнее, чем индикатор остаточного тепла других конфорок. Это не является неисправностью, а связано с функциональными особенностями системы.

**Обычные рабочие шумы при работе варочной панели**

Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием высокочастотных волн. При определенных условиях эти вибрации могут вызывать образование негромких шумов, таких как:

- ❑ **Низкий звук, как при работе трансформатора.** Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую варочная панель подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите мощность нагрева.
- ❑ **Тихий свист.** Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда Вы добавите в посуду воду и продукты.
- ❑ **Треск.** Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка различных слоев. Этот шум специфический для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете готовить.
- ❑ **Низкий свист.** Он создается двумя сделанными из слоев различных материалов кастрюлями, которые используются на соседних конфорках, включенных на полную мощность. Этот шум исчезнет или стихнет, если уменьшить мощность нагрева.
- ❑ **Щелчки.** Эти шумы создаются сенсорами панели управления, особенно при выборе низкого уровня мощности нагрева.

- **Шум вентилятора.** Для того, чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, варочная панель оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры. Вентилятор может работать даже при выключенной варочной панели, если температура остается высокой.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправности.

Возможные причины:

На сенсоры панели управления положили какой-либо предмет. **Уберите предмет.**

На панель управления пролилась какая-либо жидкость, которая может оказать негативное влияние на функции сенсоров. **Вытрите жидкость.**

Загрязнение панели управления. **Почистите панель управления.**

Прикоснитесь к любому сенсору, чтобы Ваша варочная панель заработала правильно.

**На индикаторе мощности нагрева появляется символ  $\xi$ , сопровождаемый звуковым сигналом.**

**Работающая конфорка самостоятельно выключилась, на индикаторе мигают символы  $F$  и  $\mathcal{B}$ .**

В целях безопасности конфорка выключилась автоматически (без прикосновения к какому-либо сенсору), так как она работала длительное время на высокой мощности. Прикоснитесь к любому сенсору для продолжения приготовления блюда.

**Охлаждающий вентилятор включается при выключенной варочной панели.**

Охлаждающий вентилятор может включаться даже при выключенной варочной панели для защиты ее внутренних узлов от высоких температур (например, если под варочной панелью расположена духовка, и она длительное время была включена).

**На индикаторе конфорки мигают символы  $F$  и  $\mathcal{Z}$  или  $F$  и  $\mathcal{C}$ , и раздается звуковой сигнал.**

Электроснабжение было выключено из-за перегрева панели управления. Если загорелись символы  $F$  и  $\mathcal{Z}$ , значит, не работают конфорки 1 и 4. Если загорелись символы  $F$  и  $\mathcal{C}$ , значит, не работает ни одна из четырех конфорок. Дайте варочной панели охладиться в течение нескольких минут, затем попробуйте ее снова включить.

**После включения варочной панели ни один сенсор на панели управления не работает.**

Убедитесь, что система блокировки не включена. Внимательно прочтите описание этой системы в инструкции по эксплуатации.

**На дисплее появляется символ  $e1$ .**

В электрической сети слишком низкое напряжение. Пожалуйста, свяжитесь с местной энерго-снабжающей компанией.

**На дисплее появляются символы  $e2$  и  $e3$ .**

Конфорка перегрелась и выключилась для защиты варочной панели от повреждений. Подождите несколько минут, пока она охладится, и снова включите ее.

**На дисплее появляется символ  $UЧ00$ .**

Ваша варочная панель неправильно подключена к электросети. Немедленно отключите прибор от электросети, проверьте схему соединения и подключите прибор правильно. Если после этого символ продолжает появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

**Мигают символы  $F$  и  $0$ .**

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символ продолжает появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

**Загораются символы  $E1$ ,  $E0$ ,  $E1$ ,  $E2$ ,  $E3$  или  $E4$ .**

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символ продолжает появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

# Инструкция по монтажу

## Важные указания

- ❑ Безопасность эксплуатации прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу.
- ❑ Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.
- ❑ Подключение варочной панели к электросети должен производить имеющий на это разрешение квалифицированный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I с изоляцией по классу II и должен подключаться только к розетке с заземлением.
- ❑ На приборах В и С необходим предохранитель.
- ❑ Для соблюдения требований безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если после установки прибора остается свободный доступ к розетке.
- ❑ Индукционные варочные панели можно устанавливать только над духовками с принудительной вентиляцией того же производителя.
- ❑ Если Ваша варочная панель комбинированного типа (т.е. состоит из обычных и индукционных конфорок), и после монтажа на ее нижней стороне остаются открытыми металлические элементы, панель необходимо устанавливать на промежуточную опору. В качестве промежуточной опоры можно использовать деревянную полку или заказать специальную опору в нашей Сервисной службе.
- ❑ Любые операции с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты Сервисной службы.

## Подготовка мебели

Рис. 1

**Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Вырезы в мебели следует сделать до установки панели. Удалите стружку, так как она может оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующих шкафов.**

При встраивании прибора в мебель металлические и пластиковые элементы облицовки должны быть приклеены термоклеем, выдерживающим температуру не менее 90°C. Если металлические и пластиковые элементы или клей не выдерживают нагрева до такой температуры, мебель может деформироваться или воспламениться. В этом случае изготовитель панели не несет ответственности за ущерб, нанесенный мебели.

Для панелей комбинированного типа необходимо предусмотреть зазор мин. 70 мм между панелью и боковой стенкой. Не рекомендуется устанавливать варочную панель между двумя боковыми стенками. При необходимости требуется оставить мин. зазоры 200 мм с одной стороны и 70 или 40 мм с другой стороны (в зависимости от модели).

Поверхность выреза должна быть уплотнена теплоустойчивым материалом для защиты от воздействия влаги.

Столешница, в которую будет установлена панель, должна иметь толщину как минимум:

- 30 мм, если внизу установлен духовой шкаф того же производителя;
- 20 мм, если духовой шкаф не устанавливается.

Необходимо предусмотреть зазор 20 мм между стенкой и задней частью мебели или духовым шкафом. Между нижней поверхностью столешницы и верхней поверхностью корпуса духового шкафа необходимо оставить зазор мин. 45 мм. Если нет возможности обеспечить это расстояние, необходимо оставить зазор 5 мм между панелью и верхней частью мебели.

---

## Установка шин крепления

Рис. 2

У столешниц, облицованных кафельной плиткой, используйте для крепления нижние отверстия. У мраморных или гранитных столешниц: вставьте дюбели или втулки под винты крепления или наклейте шины. Для этого используйте термостойкий клей, пригодный для склеивания металла с камнем.

---

## Установка и подключение варочной панели

Рис. 3

Кабель заземления (желто-зеленый) необходимо подсоединять первым, а отсоединять последним. Кроме того, он должен быть длиннее других, чтобы даже при перемещениях панели другие кабели отсоединялись раньше. Подключайте варочную панель согласно схеме подключения. Необходимо соблюдать напряжение электрической сети, указанное на типовой табличке, расположенной с нижней стороны прибора.

Проследите за тем, чтобы во время установки прибора кабели не оказались зажаты.

Рис. 4

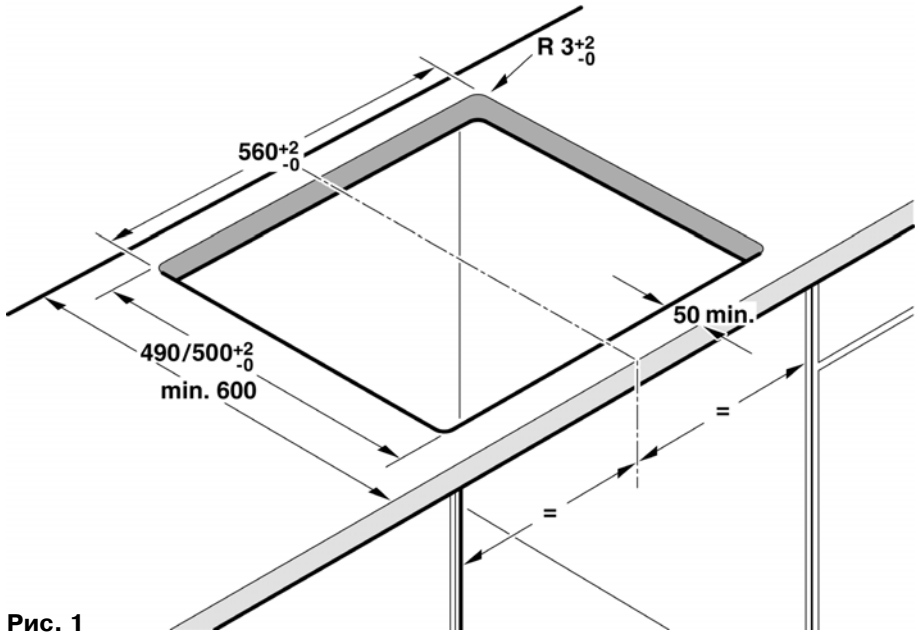
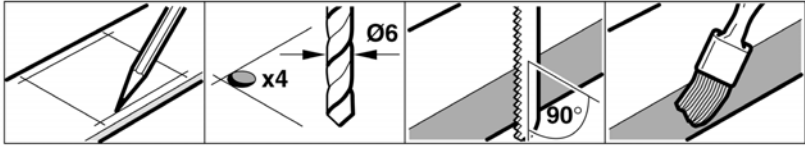
- 1 Коричневый
- 2 Черный
- 3 Синий
- 4 Белый
- 5 Желтый и зеленый
- 6 Желтый и зеленый

### Для приборов с цифровыми индикаторами

Если после подключения к электрической сети на дисплее появляется индикация *UЧDD*, то прибор подключен неправильно. Немедленно отключите прибор от сети и проверьте подсоединение.

### Демонтаж варочной панели

Отсоедините прибор от электросети и извлеките панель, подталкивая ее снизу.



**Рис. 1**

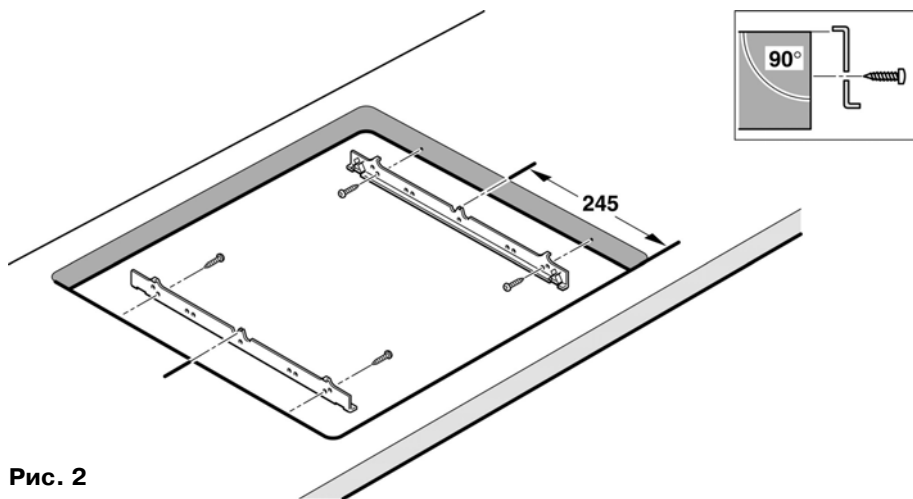


Рис. 2

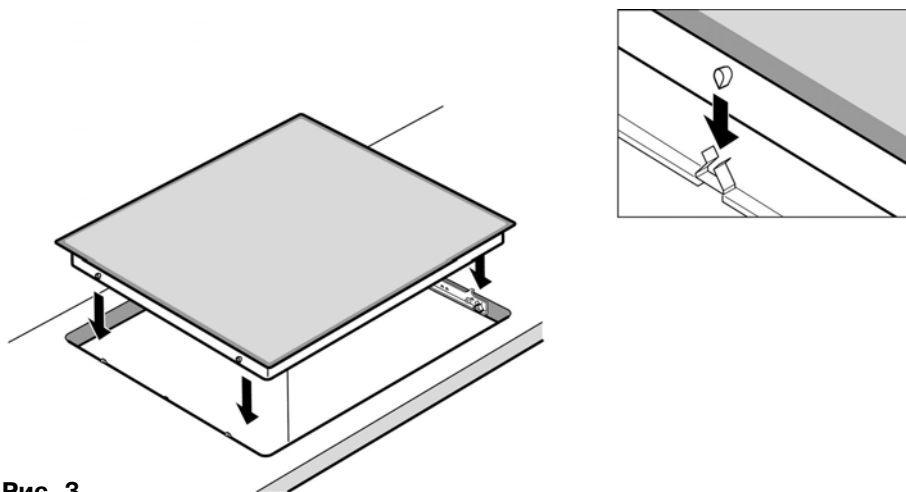
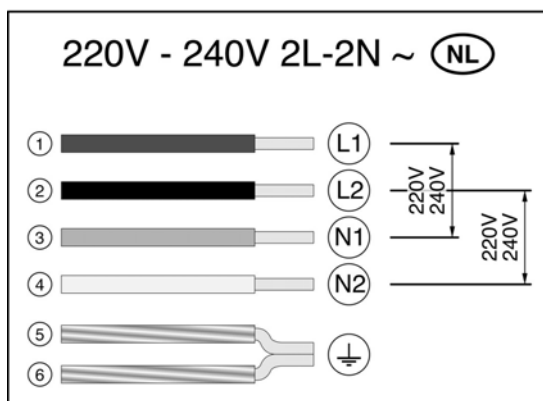
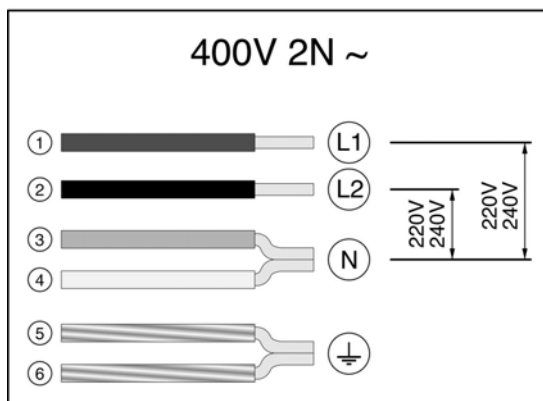
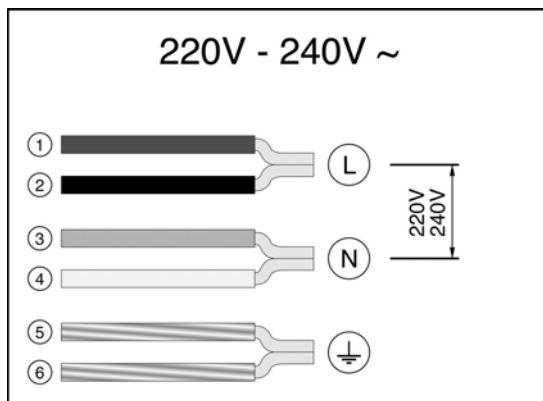


Рис. 3



**Рис. 4**