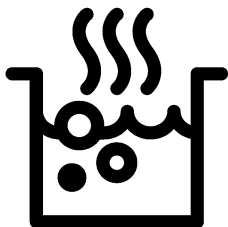


# GRUNDIG

## Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



GIEI 838980 INH

**RU**

185.9284.36/R.AD/22.02.2021/4-4

7757182985

# Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Grundig».

Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

## Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

**1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4**

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	9
Безопасность детей	9
Утилизация старого изделия	10
Утилизация упаковочных материалов	10

**2 Общие сведения 11**

Обзор	11
Технические характеристики	12

**3 Установка 13**

До начала установки	13
Установка и подключение	14
Для будущей транспортировки	18

**4 Подготовка к эксплуатации 19**

Рекомендации по экономии электроэнергии	19
Подготовка к эксплуатации	19
Очистка прибора перед началом эксплуатации	19

**5 Правила эксплуатации варочной панели 20**

Общие сведения о приготовлении пищи	20
Эксплуатация варочных панелей	22
Панель управления	23

**6 Уход и техническое обслуживание 38**

Общие сведения	38
Чистка варочной панели	38

**7 Поиск и устранение неисправностей 40**

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

#### Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие

- необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
  - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
  - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
  - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
  - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
  - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
  - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре

- спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
  - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
  - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
  - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
  - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
  - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
  - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
  - Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
  - После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
  - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
  - Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
  - В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет.
- Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 20*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
  - Не кладите электронные приборы, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционную плиту. Ваши устройства могут быть повреждены.
  - **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих



защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать

для других целей, например, для обогрева помещения."

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы,

которые дети могут  
попытаться достать.

## Утилизация старого изделия

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы

можете узнать в местных органах власти.

## **Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

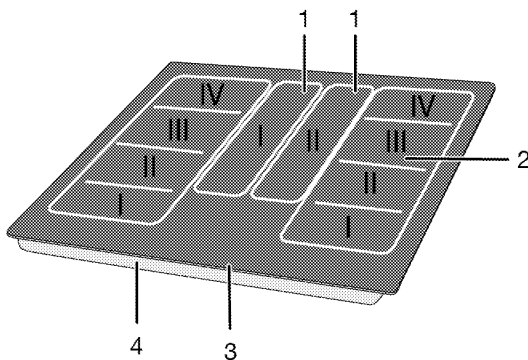
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

## **Утилизация упаковочных материалов**

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## 2 Общие сведения

### Обзор



1 Вспомогательная индукционная  
варочная зона

2 Индукционная конфорка

3 Стеклокерамическая  
поверхность

4 Основная крышка

## Технические характеристики

Напряжение/частота	1N~220-240 В /2N~380-415 В 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7400 Вт
Тип кабеля/сечение	мин.H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/770 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	750 (+2) мм/490 (+2) мм
<b>Конфорки</b>	
Левая I-II-III-IV	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	92,7 x 200 мм
Мощность	900/1800 Вт
Средняя I-II	<b>Вспомогательная индукционная варочная зона</b>
Размеры	92,7 x 200 мм
Мощность	900/1800 Вт
Правая I-II-III-IV	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	92,7 x 200 мм
Мощность	900/1800 Вт
<b>Класс защиты -1</b>	

### Степень защиты IP 44



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.




Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.





Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

### 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

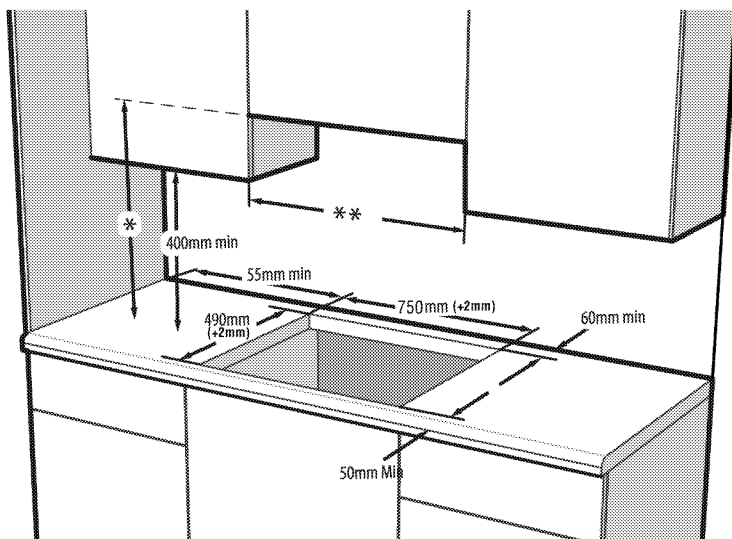
 Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

#### До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного

изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



- \* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.
- \*\* Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

## Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

**i** Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

## Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в

таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

## Подключение кабеля питания

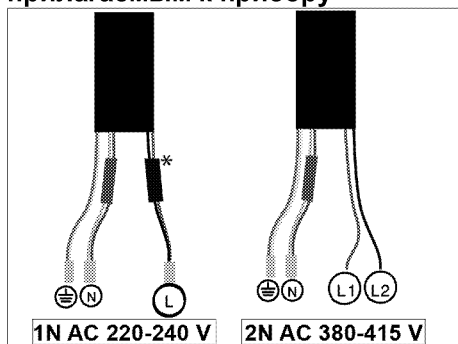


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

## Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



\* (Она может отсутствовать в  
вашем изделии.)

### 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)
- (земля)

» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)
- (земля)

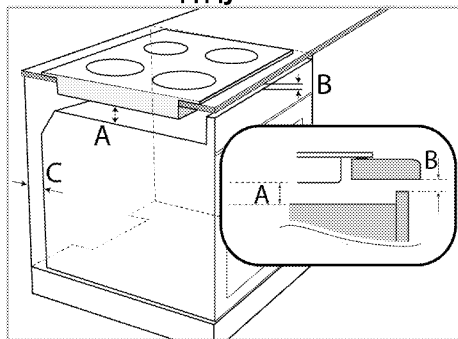
### 3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)
- (земля)

» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)
- (земля)

## Инструкция по монтажу Установка над духовкой



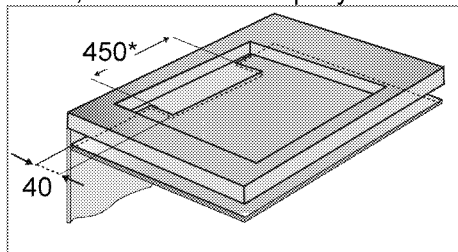
A мин. 5 мм

B мин. 2 мм

C 20 мм

### Установка над столешницей

Необходимо обеспечить  
вентиляционное отверстие в задней  
части, как показано на рисунке ниже



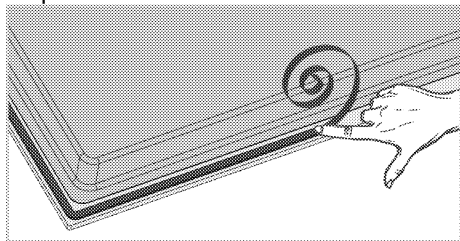
\* мин.

Индукционную варочную панель  
следует устанавливать параллельно  
краю столешницы. Для  
предотвращения попадания  
посторонних веществ и жидкостей  
между варочной панелью и  
столешницей в тех местах, где  
варочная панель прилегает к  
столешнице, проложите  
уплотнительную прокладку.

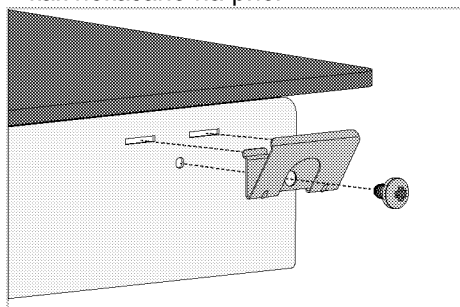
1. Подготовьте поверхность  
столешницы, как показано на  
рисунке.
2. Переверните варочную панель и  
положите ее на ровную  
поверхность.



3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.

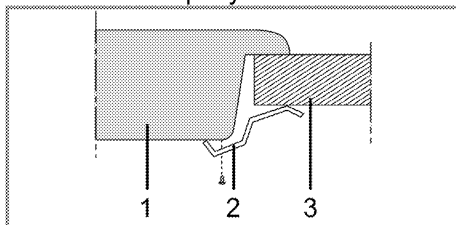


**i** Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

**i** Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.  
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры

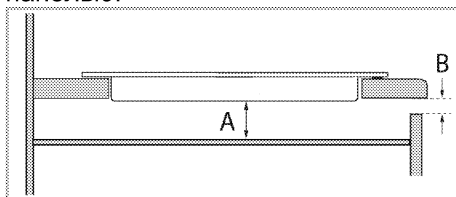
рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница

**i** Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

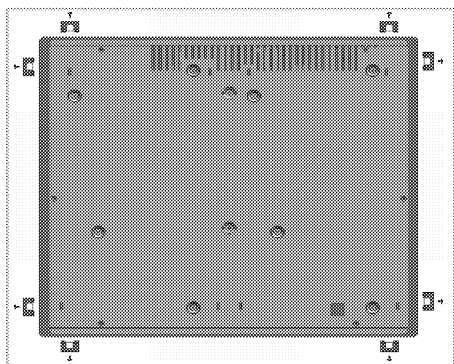
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



- A мин. 5 мм  
B мин. 2 мм

## Вид сзади (отверстия для подсоединения)

**i** Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



**!** Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

**!** Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

**i** Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

### Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

### Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

**i** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации


### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

### Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

 Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую

посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

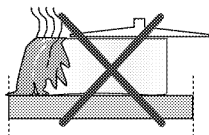
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

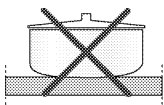
Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Рекомендации по выбору посуды

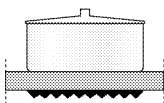
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном.

Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

«Характеристики кипения могут изменяться в зависимости от типа котла, его размера и размера зоны приготовления, для более однородного кипения можно использовать зону приготовления на размер больше. Использование зоны приготовления более крупного размера не имеет отрицательного влияния на потребление энергии на индукционных плитах, так как нагревание создается только в зоне размещения котла»

**Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.**

#### **Проверка посуды**

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды.

Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "☐" и "X" не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклокерамическую и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

#### **Определения наличия и размера посуды**

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "☐" и "X".

#### **Правила безопасности**

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

**i** Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

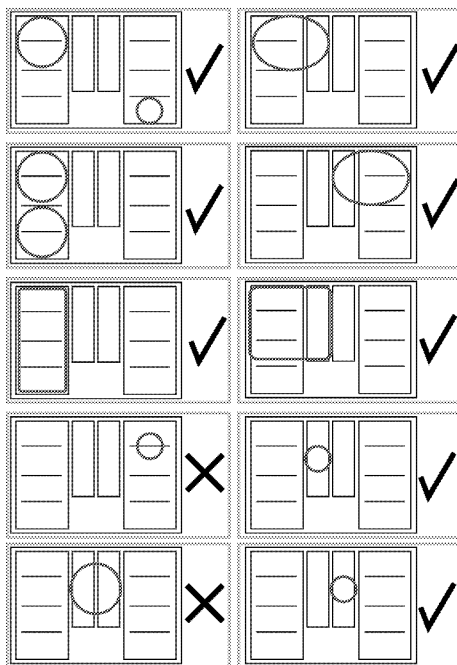
**i** Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

### **Зоны нагрева с подсветкой(Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

Зоны нагрева на варочной панели имеют подсветку. Подсветка зон нагрева не работает, если варочная панель выключена или находится в режиме ожидания. При включении варочной панели появится подсветка зон нагрева.

### **Использование сковород на большой зоне нагрева.**

Используемая сковорода должна покрывать оба центра большой зоны нагрева. Не используйте зону нагрева иными способами. Большую зону нагрева можно использовать совместно для приготовления на сковородах большого диаметра. Большую зону нагрева можно использовать двумя разными способами с левой передней и левой задней сторон.

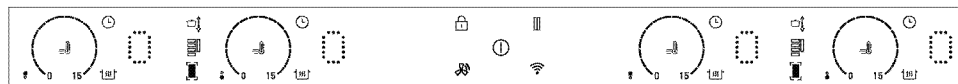


### **Эксплуатация варочных панелей**

**!** Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

## Панель управления



### Технические характеристики



Область настройки (для установки температуры)



Кнопка Вкл./Выкл.



Кнопка блокировки нажатия кнопок



Кнопка включения/выключения таймера



Кнопка быстрого разогрева/кнопка установки (ускоренного разогрева) высокой мощности



Кнопка автоматического приготовления



Кнопка останова  
Кнопка выбора большой зоны нагрева **(Данная функция —**

**дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



Кнопка увеличения значения для настройки таймера



Кнопка уменьшения значения для настройки таймера



Активный дисплей области приготовления



Символ «Move (Переместить)»



Символ варочной панели для вытяжки (Hob to Hood symbol) \*

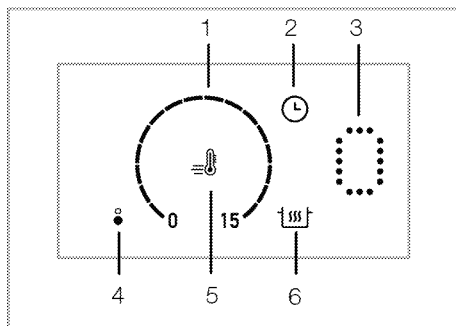


Символ WiFi \*

**\* (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



Все графические данные и рисунки приведены только в ознакомительных целях. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.



- 1 Зона установки
- 2 Кнопка таймера
- 3 Дисплей зоны нагрева
- 4 Символ зоны нагрева (\*)
- 5 Кнопка быстрого нагрева
- 6 Кнопка автоматического приготовления

\* (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Управление данным изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

**i** Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

### Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "ⓘ" на панели управления.

Это означает, что варочная панель готова к работе.

**i** Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

**i** Если нажать и удерживать какую-либо кнопку (кнопку "⏏") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

### Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "ⓘ" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

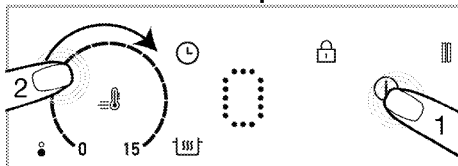
**i** Если символ "⦿" или "◊" отображается на дисплее зоны нагрева после выключения зоны нагрева, это значит, что зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

### Индикатор остаточного тепла

Если на цифровом индикаторе зоны нагрева отображается символ "⦿", это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом "◊", значит зона нагрева уже немного остыла.

**i** При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

### Включение зон нагрева



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".

» При этом включится символ «0» на зоне нагрева.

2. Коснитесь области настройки зоны нагрева, которую необходимо включить и проведите пальцем по области.

**i** Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

### Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «15», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

**i** Вспомогательные зоны нагрева могут варить самостоятельно. Чтобы это сделать для левой вспомогательной зоны нагрева, температура левой тыльной зоны нагрева должна быть выставлена; для правой вспомогательной зоны нагрева, температура правой тыльной зоны нагрева должна быть выставлена.



## Выключение зон нагрева:

Есть 2 способа выключения выбранных зон нагрева.

### 1. Понижением температуры до «0»

Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».

### 2. При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева

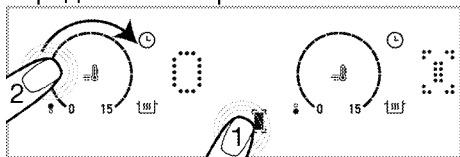
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На всех индикаторах появятся цифры «00», а символ "⌚" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

## Включение большой зоны нагрева (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⌚".
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева

» На дисплее левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра 0, символ "⌚" появится на дисплее передней зоны приготовления.



3. Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от 0 до 15, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

» Температуру можно изменить в области настройки обеих зон нагрева.

**i** В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

## Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны нагрева, включив большую зону нагрева. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



1. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева.

» На дисплее левой задней зоны нагрева будет отображаться меньшая из температур выбранных ранее зон нагрева. Если настроен таймер, на дисплее отобразится самое низкое значение таймера зоны нагрева.



» Чтобы впоследствии можно было изменить значение температуры, задайте нужную температуру в

области настройки обеих зон нагрева.

**i** Если коснуться кнопки большой зоны нагрева во время ее работы, выбранные зоны выключатся.

**Выключение большой зоны нагрева: (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

Большую зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **Понижением температуры до «0»**

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2. **Используя выключение по таймеру для большой зоны нагрева**

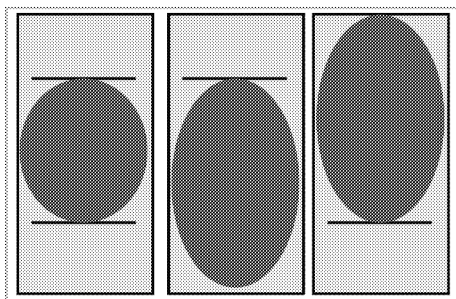
По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На дисплее левой зоны нагрева появится 0, а на дисплее таймера появится 00. Подсветка кнопки "☺" на дисплее левой задней зоны нагрева погаснет.

3. **Прикосновением к символу большой зоны нагрева в течение 3 секунд**

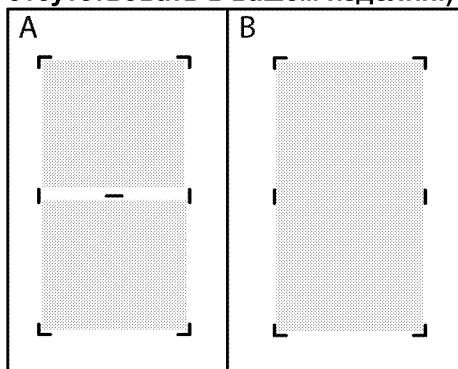
Если коснуться символа большой зоны нагрева в течение 3 секунд, она выключится.

**Режим "Autoflexi" (Запуск автоматической расширенной зоны приготовления)**

Если сковорода размещена в зонах приготовления, как указано ниже, режим "flexi" (расширенная зона приготовления) автоматически запустится. Для выхода из режима, коснитесь "■" один раз.



**Модели с освещением вокруг зон приготовления: (Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



**i** Когда две отдельные зоны приготовления (показаны на рисунке А) объединены в виде зоны с широкой поверхностью, показанной на рисунке В, разделительный свет должен погаснуть. Когда зона с открытой поверхностью будет разделена на две разделенные зоны приготовления, разделительный свет должен быть освещен.

**Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)**

Функцию ускоренного разогрева можно использовать для нагрева на максимальной мощности. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени.

Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех зонах нагрева. Когда закончится установленное время ускоренного разогрева (см. таблицу «Ограничение времени работы»), зона нагрева выключится.

### **Прямой выбор УСКОРЕННОГО РАЗОГРЕВА**

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".

2. Коснитесь кнопки "≡".

Включенная зона нагрева будет работать на максимальной мощности, на дисплее зоны появится анимированный символ быстрого разогрева "L!".

» Когда закончится установленное время ускоренного разогрева (см. таблицу «Ограничение времени работы»), зона нагрева выключится.

### **Выбор ускоренного разогрева при включенной зоне нагрева**

1. Если варочная панель включена и работает соответствующая зона нагрева, коснитесь ""≡".

**i** Ускоренный разогрев можно включить только для одной из зон на одной стороне (левой или правой). Если одна из зон нагрева на одной из сторон работает на определенном температурном уровне, то ускоренный разогрев для этой стороны невозможен. Если работает большая зона нагрева, включить ускоренный нагрев для таких зон невозможно.

2. Выбранная зона нагрева начнет работать на максимальной мощности. При этом 3 световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей зоны нагрева будут мигать. По

окончании периода ускоренного разогрева зона нагрева переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только выбранный уровень температуры.

### **Преждевременное выключение режима высокой мощности (ускоренный разогрев)**

Ускоренный разогрев можно отключить в любой момент, коснувшись кнопки "≡".

### **Кнопка блокировки**

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек **во время работы варочной панели**.

### **Включение блокировки кнопок**

1. Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку "⏏" в течение 3 секунд.

Если после установки блокировки нажать какую-либо кнопку, подсветка кнопки "⏏" начнет мигать.

**i** Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. После установки блокировки кнопок будет действовать только кнопка "ⓘ". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки "⏏", предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед последующим включением варочной панели блокировку кнопок нужно будет снять.

## Выключение блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку "🔒" и удерживайте в течение 3 секунд.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор кнопки "🔒" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

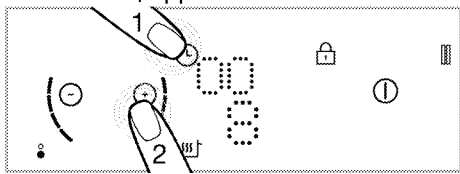
## Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо. По окончании заданного времени зона нагрева выключится автоматически.

## Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. При этом на дисплеях зон нагрева включится символ «0».
3. Увеличьте уровень зоны нагрева, чтобы включить ее.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки "⌚".

На цифровом индикаторе соответствующей зоны нагрева появится цифры «00».



5. Установите нужное время, касаясь кнопок "+" и "-".  
» Коснитесь кнопки "⌚" для подтверждения настройки. Если не коснуться кнопки "⌚", настройка будет отменена автоматически через несколько секунд.

**i** Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

**i** Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

**i** Если зона нагрева не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

## Отключение таймеров

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

## Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную.

Таймеры можно досрочно отключать двумя способами.

### 1. Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00» :

1. Выберите зону нагрева, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей зоны нагрева кнопкой "⌚".
3. Когда на дисплее зоны нагрева отображаются цифры «00», уменьшите значение с помощью кнопок "+" и "-".

### 2 Отключение таймера с помощью его кнопки, нажав и удерживая ее 3 секунды:

1. Коснитесь кнопки "⌚" соответствующей зоны нагрева и удерживайте ее в течение 3 секунд; "⌚" полностью выключится, а настройка таймера будет отменена.

## **Функция автоматического приготовления**

С помощью этой функции вы сможете быстро готовить в 3 режимах работы.

1. Подогрев
2. Кипячение
3. Жарка

### **Включение режима автоматического приготовления без установки таймера**

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
  2. Коснитесь кнопки «"1"» зоны нагрева, на которой необходимо включить функцию автоматического приготовления.
  3. При первом нажатии будет включена соответствующая зона в режиме подогрева. На дисплее появятся символы "1".
  4. При втором нажатии будет включена соответствующая зона в режиме кипячения. На дисплее появятся символы "1".
  5. При третьем нажатии будет включена соответствующая зона в режиме жарки. На дисплее появятся символы "1".
- » Зона нагрева начнет работать при заданном режиме автоматического приготовления.

### **Включение режима автоматического приготовления путем установки таймера**

1. Выберите нужный режим автоматического приготовления, коснувшись кнопки выбора "1" соответствующей зоны нагрева.
2. Включите таймер, коснувшись кнопки "⊖".  
» Символы «00» и "⊖" высветятся на дисплее зоны нагрева.
3. Установите нужное время, касаясь кнопок "⊖"/"⊕".

» В течение заданного времени зона нагрева будет работать в режиме автоматического приготовления.


» По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

### **Выключение режима автоматического приготовления**

1. Соответствующую зону нагрева можно полностью выключить, коснувшись кнопки "ⓘ", для отмены функции автоматического приготовления.
2. Для работы зоны нагрева на определенном уровне и выключения функции автоматического приготовления установите нужную температуру, коснувшись кнопок "⊖"/"⊕". Зона нагрева будет работать при выбранном уровне температуры. Если таймер был задан предварительно, заданное время приготовления не будет отменено и приготовление продолжится на выбранном уровне температуры.

### **Использование функции передвижения**

Такая функция обеспечивает более легкое и быстрое переключение на другие уровни мощности за счет изменения уровня мощности посредством передвижения сковороды без использования панели управления. Таким образом, не требуется повышать или понижать температуру каждый раз.

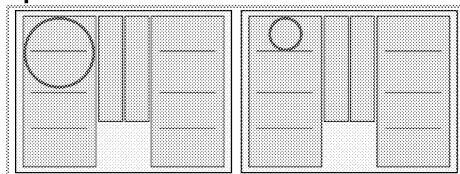
-  Для включения функции передвижения, размер сковороды должен быть достаточным, чтобы покрыть две зоны нагрева.

## Чтобы активировать функцию передвижения:

1. Коснитесь кнопки "i", чтобы включить варочную панель.
2. Разместите сковороду на левой или правой зоне нагрева в соответствии с желаемым начальным уровнем, так, чтобы сковорода покрывала обе зоны нагрева.
3. Коснитесь "i" дважды.  
» Загорится "i" и "i", указывая, что была запущена функция передвижения. Теперь нужно передвинуть сковороду на соответствующую зону нагрева для включения необходимого уровня мощности. Благодаря этой функции можно легко переключаться между 3 уровнями нагрева.

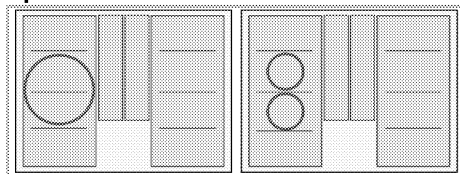
- **Уровень 3 (Поддерживать температуру):** При размещении сковороды на двух задних зонах нагрева слева и справа, варочная панель будет работать на уровне 3.

### Уровень 3.



- **Уровень 8 (Кипятить):** При размещении сковороды на двух средних зонах нагрева слева и справа, варочная панель будет работать на уровне 9.

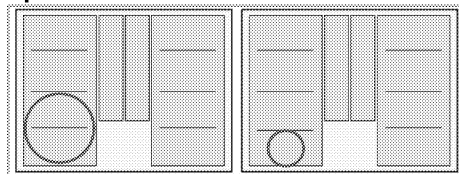
### Уровень 8.



- **Уровень 15 (Жарить):** При размещении сковороды на двух передних зонах нагрева слева и

справа, варочная панель будет работать на уровне 15.

### Уровень 15



- При использовании функции передвижения возможность настроить таймер для зон нагрева отсутствует.
- Если на вспомогательной зоне нагрева стоит сковорода, функция передвижения недоступна.
- Если используемая сковорода занимает сразу 3 зоны нагрева, функция передвижения будет отменена.

## Работающий капот и варочная панель как подключенные (варочная панель к капюшону) (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Если ваш продукт имеет символ "☞", он может работать вместе с капюшоном. Вы можете подключить вашу варочную панель и вытяжку с помощью этой функции, позволяющей вашей вытяжке работать автоматически, регулируя уровень вытяжки для оптимальной производительности в соответствии с установленным уровнем нагрева вашей варочной панели. Чтобы сделать это, вы должны сначала соединить вытяжку и варочную панель друг с другом, как только это будет сделано, вы можете активировать соединение на

варочной панели, чтобы варочная панель и колпак работали вместе.

## **Соответствие варочной панели и капота друг другу**

**i** Процесс соединения варочной панели и вытяжки требуется только один раз. Чтобы соединить варочную панель и вытяжку, просто активируйте соединение через варочную панель после того, как будет установлено первоначальное соединение.

1. Чтобы включить варочную панель, прикоснитесь к клавише "ⓘ".
2. Нажмите кнопку "⌘" примерно на 3 секунды.  
» Символ "⌘" мигает на дисплее.
3. Активируйте соответствие с варочной панелью на вытяжке (см. Руководство по вытяжке), и соответствующий символ на вытяжке начнет мигать.  
» Когда сопоставление завершено, символ "⌘" на варочной панели и соответствующий символ на капоте постоянно появляются.

## **Активация соединения между варочной панелью и вытяжкой**

1. Чтобы включить варочную панель, прикоснитесь к клавише "ⓘ".
2. Нажмите "⌘" на варочной панели.
3. Когда активация завершена, соответствующий символ в колпаке и символ "⌘" на варочной панели будут появляться непрерывно.  
» В зависимости от общего уровня температуры вашей варочной панели, ваша вытяжка будет автоматически работать, увеличивать или уменьшать уровень.

## **Использование приложения HomeWhiz**

Если ваш продукт имеет символ "📶", вы можете контролировать варочную панель с помощью планшета / телефона. Следуйте приведенным ниже инструкциям, чтобы контролировать и отслеживать варочную панель через планшет / телефон. Вам необходимо подключить планшет / телефон к домашней сети и загрузить приложение «HomeWhiz» на свой планшет / телефон из магазина приложений вашего смартфона.

1. Запустите приложение, которое вы загрузили на свой планшет / телефон.
2. Нажмите «Добавить / удалить продукт» на планшете / телефоне.
3. Следуйте инструкциям на планшете / телефоне, чтобы завершить настройку.
4. Нажмите и удерживайте клавишу "📶" в течение 3 секунд, а затем отпустите ее. На экране символ "📶" будет мигать. В течение этого времени вы можете подключиться к своему интеллектуальному устройству.
5. Подключитесь к своей варочной панели, используя имя и пароль в приложении через настройки вашего планшета / телефона.
6. Выберите сеть, которую вы используете, в списке сетей и подключите вашу варочную панель к сети с требуемым паролем. Когда настройка завершена, "📶" будет постоянно мигать на дисплее. Вы можете начать использовать свою варочную панель после того, как дадите ей имя в разделе «Добавить / удалить продукт» в своем приложении.

**i** HomeWhiz поддерживает диапазон частот 2.4 ГГц.

**i** Если сетевое соединение не может быть установлено в течение 5 минут после нажатия клавиши "📶" в течение примерно 3 секунд, приложение homewhiz будет автоматически закрыто и символ "📶" исчезнет.

**i** Приложение HomeWhiz на планшете / телефоне поможет настроить соединение и использовать приложение.

**i** Ваше соединение должно быть активным, чтобы вы могли добраться до меню HomeWhiz.

**i** Пока HomeWhiz включен, вы можете контролировать и контролировать свою варочную панель как на экране варочной панели, так и через интеллектуальные устройства.

**i** Чтобы отключить HomeWhiz, нажмите и удерживайте клавишу "📶", а затем отпустите ее. Символ "📶" исчезнет с экрана.

**i** Если происходит сбой питания и ваше соединение обрывается, когда соединение HomeWhiz вашего продукта включено, HomeWhiz автоматически переключится в положение выключения.

### Использование варочной панели через планшет

1. Запустите приложение HomeWhiz, установленное на вашем планшете / телефоне.

» Ваше устройство будет видно на странице приложения.

2. Нажмите на ваше устройство.

» На дисплее появится страница управления и контроля варочной панели. На этом экране вы можете отрегулировать уровень температуры варочных зон, блокировку клавиш, активацию соединения варочной панели (варочной панели) и **другие** настройки.

3. После завершения всех настроек, сделанных с вашего планшета / телефона, перейдите к продукту для подтверждения. Символы "📶" и "🔌" мигают. Нажмите кнопку "📶" и активируйте настройки.

**i** Каждая настройка на планшете / телефоне требует подтверждения продукта в целях безопасности.

### Отключение приложения HomeWhiz

1. Когда ваш планшет / телефон подключен к устройству, нажмите клавишу "📶". Символ "📶" исчезает с экрана. В течение этого времени ваш планшет / телефон отключается от вашего продукта. Отключение приложения HomeWhiz.

### Удаление подключенного продукта

1. Нажмите клавиши "🔌" и "📶" одновременно.  
» Символы "🔌" и "📶" начнут мигать, и будет слышно звуковое предупреждение.

2. Как только символы "🔌" и "📶" на дисплее перестают мигать, процесс удаления завершен.

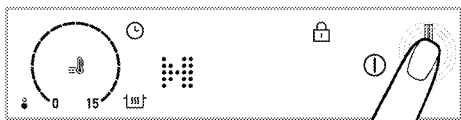
**i** Вам нужно иметь сетевое соединение, чтобы завершить процесс удаления.



## Пауза

С помощью этой функции можно остановить работу (кроме таймера) всех функций варочной панели.

- i** Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.



1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "⏻".

Все активные зоны нагрева продолжают работать на минимальном уровне

2. Чтобы возобновить работу зон нагрева, снова коснитесь кнопки "⏻".

- i** После нажатия кнопки останова на дисплеех отобразится символ "⏻" тех зон нагрева, которые были включены до нажатия кнопки.

## Функция управления мощностью

Ваш продукт имеет функцию управления мощностью. С помощью этой функции вы можете изменить настройку общей мощности, которую будет использовать варочная панель. Есть 9 различных уровней для функции управления мощностью. Функция управления мощностью - Общие уровни мощности, которые можно установить

Опции управления мощностью	Общая мощность
P9	7,4 кВт

При выключенных зонах варочной панели,

1. Нажмите на кнопку "⏻", чтобы включить ее.
2. Коснитесь кнопки "⏻" левой задней конфорки, затем клавиши "⏻" левой передней конфорки и, наконец, клавиши "⏻", не отрывая пальца. Звуковой сигнал звучит при нажатии каждой клавиши.
3. Уровень управления мощностью, установленный на дисплее левой задней варочной зоны, и значение общей мощности этого уровня отображаются на дисплее левой передней варочной зоны. Прекратите нажимать 3 кнопки после появления значений.
4. Переключайтесь между уровнями, нажимая кнопки "⏻" и установите значение общей мощности, которое вы хотите отрегулировать.
5. Подтвердите настройку, коснувшись кнопки "⏻" и выключите горелку. Значение общей мощности, установленное вами, будет активировано.

- i** В зависимости от установленного общего уровня мощности уровни температуры, которые вы можете задать варочным зонам, могут отличаться. В зависимости от регулировки мощности варочной панели уровень температуры, заданный для варочных зон, может снизиться автоматически. Это не является неисправностью.

Опции управления мощностью	Общая мощность
P1	1,2 кВт
P2	2,4 кВт
P3	3 кВт
P4	3,6 кВт
P5	4,4 кВт
P6	5,4 кВт
P7	5,7 кВт
P8	6,7 кВт

## Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

**Принцип действия:** Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность панели не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.

**i** Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь конфорки диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

### Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько зон нагрева остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для зоны нагрева был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы зоны нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого

уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы. После автоматического отключения зоны нагрева можно включить снова описанным выше способом.

**Таблица 1.** Предельное время работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Быстрый нагрев	10 минут
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная зона нагрева выключится;
- зона нагрева переключится на более низкий уровень температуры; однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

## Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость.

На дисплее отображается "E" или "F"

## Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

## Рабочие шумы

Во время работы индукционной варочной панели могут быть

слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях нагрева звук усиливается.
- Шум может быть вызван расплавлением металла кастрюли.
- При низких уровнях шум может периодически появляться или исчезать, это характерно для данного принципа работы панели.
- Шум может издавать стоящая на зоне нагрева пустая посуда. Если налить в посуду воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающих вентиляторов, которые охлаждают электронную систему.

## Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная мультиварка перегрета.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультиварки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультиварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

**i** Если на поверхность сенсорной панели управления попадет пар, отключится вся система управления, при этом прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать «E».

**i** Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут вызвать ошибочный сигнал неисправности.

**i** Не допускается устанавливать посуду на сенсорную панель управления.

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.

**i** Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

## 7 Поиск и устранение неисправностей

### При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

### Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

### На цифровом индикаторе конфорки появится символ "и".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

### Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

### Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.



Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,  
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,  
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на  
горячую линию  
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на  
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры  
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.  
Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010  
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в  
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.





