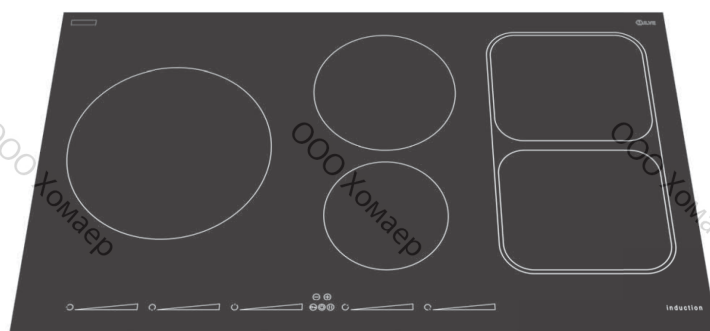


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Индукционная варочная панель

**KHVI90TC**



---

**i ILVE**



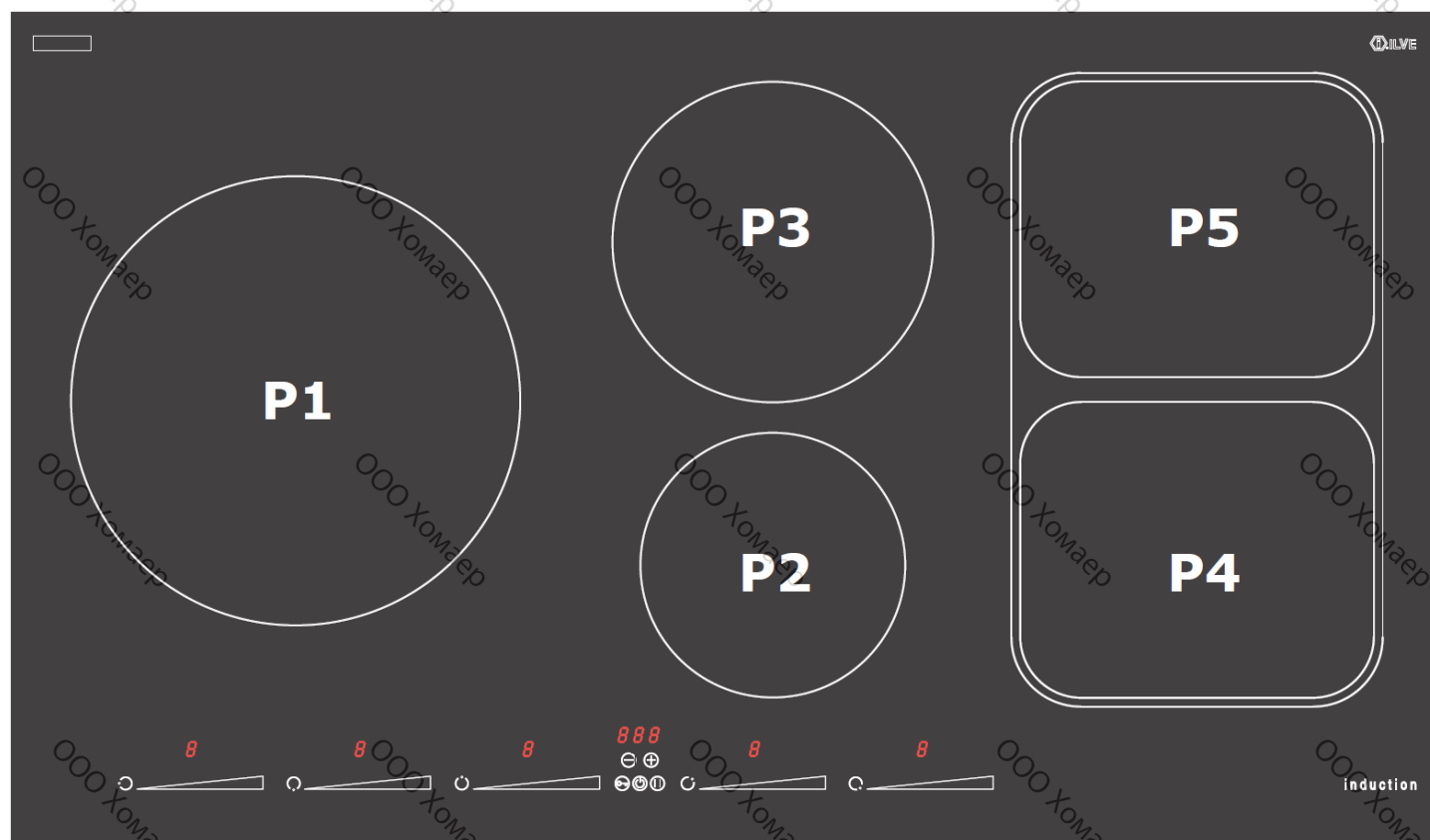
Уважаемый покупатель,

Мы рады, что Вы выбрали стеклокерамическую варочную панель ILVE. Чтобы быстрее познакомиться с Вашим прибором, рекомендуется внимательно прочитать руководство по эксплуатации и сохранить его для будущего использования.

## Содержание

<b>Описание прибора</b> .....	<b>4</b>
Дисплей.....	4
<b>Инструкции по безопасности</b> .....	<b>5</b>
Перед первым использованием .....	5
Использование прибора.....	5
Меры предосторожности.....	6
В случае неполадок с прибором.....	6
Рекомендации .....	7
<b>Общее описание</b> .....	<b>8</b>
<b>Описание панели управления</b> .....	<b>9</b>
Функции.....	9
Включение прибора.....	10
Включение варочной зоны.....	10
Выключение варочной зоны .....	10
Выключение всех варочных зон .....	10
Режим «Power».....	10
Объединение двух варочных зон .....	10
Автоматика отключения.....	10
Защита в случае случайного включения.....	11
Защита от детей.....	11
Функция таймера.....	11
Установка продолжительности приготовления .....	11
Простой таймер.....	11
Функция быстрого разогрева .....	12
Функция «STOP-AND-GO» (пауза) .....	12
Функция памяти.....	12
Функция сохранения тепла 42°C, 70°C или 95°C.....	12
Распознавание посуды .....	12
Индикация остаточного тепла .....	13
Блокировка панели управления .....	13
Управление энергопотреблением .....	13
Защита от перегрева.....	13
Ограничение продолжительности работы .....	13
<b>Советы и рекомендации</b> .....	<b>14</b>
Выбор посуды.....	14
Размер посуды .....	14
Примеры установок для приготовления.....	14
<b>Уход и чистка</b> .....	<b>15</b>
<b>Устранение неполадок</b> .....	<b>16</b>
<b>Защита окружающей среды</b> .....	<b>16</b>
<b>Установка</b> .....	<b>17</b>
Инструкции по установке .....	17
Схема встраивания .....	18
Подключение к электрической сети .....	18
Подключение сетевого кабеля к прибору .....	19

# Описание прибора



Варочная зона	P1	P2	P3	P4	P5
Диаметр Ø (мм)	260	145	180	200x164	200x164
Ширина x Высота (P4/P5, мм)					
Мощность (Вт)	2600	1400	1850	2100	2100
Режим «Power»	3700	2200	3000	3700	3700

## Дисплей

### Значение на дисплее

### Описание

0	Ноль - Активирована варочная зона
1...9	Уровень мощности - Выбор уровня мощности
<u>U</u>	Распознавание посуды - Нет посуды или посуда не подходит
A	Автоматика быстрого разогрева - Ускорение процесса приготовления
E	Сообщение об ошибке - Ошибка электроники
F	Сообщение об ошибке - Ошибка варочной зоны
H	Остаточное тепло - Варочная зона горячая
P	Режим «Power» - Активирован режим «Power»
II	Функция «STOP-AND-GO» - Работа варочной панели приостановлена
U и П	Объединение двух варочных зон в одну - Две варочные зоны становятся одной (P4 и P5)

# Инструкции по безопасности

## Перед первым использованием

- Установку и подключение прибора должен осуществлять квалифицированный специалист сервисной службы. Производитель прибора не несет ответственности за неполадки по причине неправильного встраивания и подключения.
- Перед использованием прибор должен быть правильным образом встроен в кухонную мебель и в подходящую и одобренную столешницу.
- Этот бытовой прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, за исключением любого другого бытового, коммерческого или промышленного использования.
- Удалите любые ярлыки и наклейки со стеклокерамической поверхности.
- Не вносите изменения в конструкцию прибора.
- Запрещается использование прибора в качестве рабочей поверхности.
- Прибор должен быть подключен к заземленной электрической сети в соответствии с действующими стандартами.
- Запрещается использование удлинителей и других устройств для подключения прибора.
- Варочную панель нельзя использовать с посудой, которая не подходит для индукции.

## Использование прибора

- Выключайте варочные зоны после использования прибора при помощи кнопок на панели управления, не полагайтесь на автоматику распознавания посуды.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Особое внимание уделяйте процессу приготовления пищи с использованием жира и растительного масла: они могут легко воспламениться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В случае возникновения возгорания никогда не пытайтесь затушить пламя/огонь при помощи воды, отключите прибор от электрической сети и накройте пламя, например, крышкой или противопожарной кошмой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Доступные части прибора в процессе работы могут сильно нагреваться. Не позволяйте маленьким детям приближаться к прибору.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей до 8 лет) с физическими, умственными недостатками или с ослабленной чувствительностью, а также лицами (включая детей), не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они пользуются устройством под руководством человека, который отвечает за их безопасность, или после соответствующего инструктажа, проведенного таким человеком. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Очистка и техническое обслуживание данного прибора детьми возможно только под контролем взрослых.
- Убедитесь, что кабели других приборов, стационарных или мобильных, не соприкасаются со стеклокерамической поверхностью варочной панели или с горячей посудой.
- Предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, компьютерные диски, калькуляторы) не следует помещать в непосредственной близости от прибора.
- Не помещайте металлические предметы на прибор за исключением посуды, подходящей для индукции.
- Никогда не закрывайте прибор огнеопасными материалами.

## Инструкции по безопасности

- Прибор должен использоваться ответственными лицами.
- Запрещается помещать на поверхность прибора металлические предметы (ножи, вилки, ложки), так как они могут слишком сильно нагреться.
- Если поверхность прибора треснула, отключите прибор от электрической сети во избежание угрозы удара электрическим током.
- Прибор не предназначен для управления при помощи внешних таймеров или пультов дистанционного управления.
- Запрещается использование пароочистителей для очистки прибора.

## Меры предосторожности

- Неподходящая посуда могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не используйте абразивные чистящие средства для очистки прибора.
- Избегайте падения предметов даже небольшого размера на стеклокерамическую поверхность.
- Аккуратно ставьте посуду на варочную панель.
- Убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора в соответствии с требованиями производителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы, а также алюминиевая фольга не должны соприкасаться с поверхностью варочных зон прибора.
- Никогда не помещайте горячую посуду поверх панели управления.
- Если под прибором установлен выдвижной ящик, убедитесь, что расстояние между содержимым ящика и нижними компонентами прибора превышает 2 см. Это необходимо для обеспечения достаточного уровня вентиляции.
- Никогда не помещайте воспламенявшиеся предметы в ящик под варочной панелью.

## В случае неполадок с прибором

- В случае обнаружения неполадки прибора, выключите его и отключите от электрической сети.
- Если на стеклокерамической поверхности образовалась щель или трещина, необходимо отключить прибор от электрической сети и связаться со специалистом сервисной службы.
- Ремонтные работы должен производить только квалифицированный специалист.

# Инструкции по безопасности

## Рекомендации

- Убедитесь, что посуда всегда расположена по центру варочной зоны. Дно посуды должно максимально закрывать площадь поверхности варочной зоны.
- Магнитное поле прибора может влиять на работу кардиостимулятора. Рекомендуется перед приобретением прибора проконсультироваться у Вашего лечащего врача.
- Не используйте алюминиевую посуду, а также посуду из синтетических материалов: они могут расплавиться на все еще нагретых варочных зонах.

## Общее описание

### Вентиляция

Система охлаждения полностью автоматизирована. Вентилятор охлаждения электронной системы, расположенный под варочной панелью, работает на маленькой скорости в зависимости от температуры электронной системы. Если варочная панель используется в течение длительного времени, то скорость работы вентилятора увеличивается. Как только электронная система охладится, вентилятор прекращает работу автоматически.

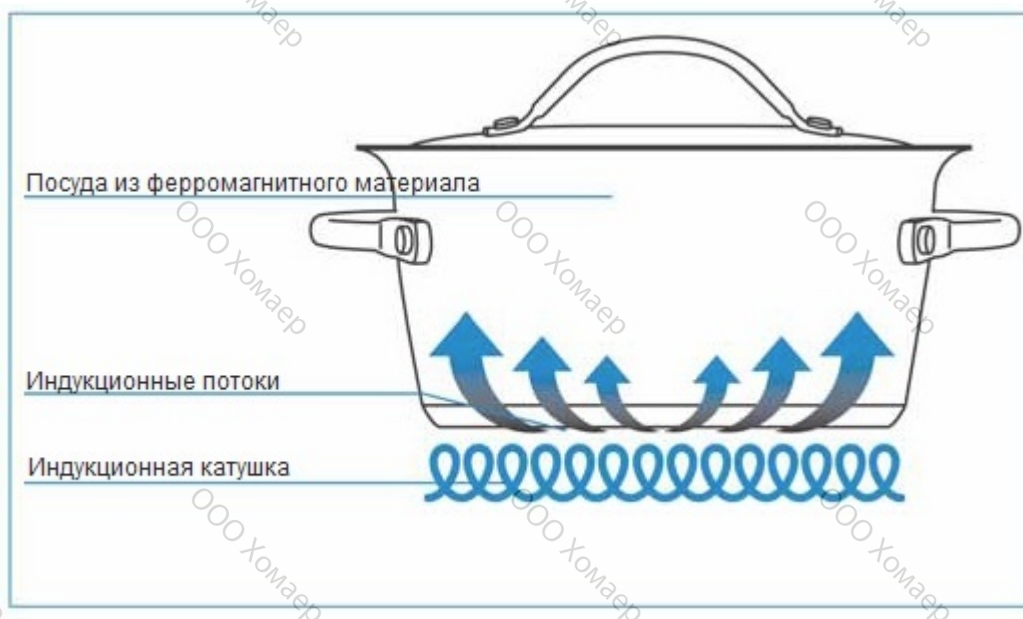
### Перед первым использованием

Очистите Ваш прибор влажной тканью и вытрите поверхность насухо.

### Принцип индукции

Индукционная катушка расположена под каждой варочной зоной. Когда на варочную зону помещается посуда, то катушка вырабатывает электромагнитное поле, которое производит индукционные потоки на ферромагнитной поверхности дна посуды. Это приводит к разогреванию дна посуды, расположенной на варочной зоне. Материал, из которого изготовлена посуда, является принципиальным.

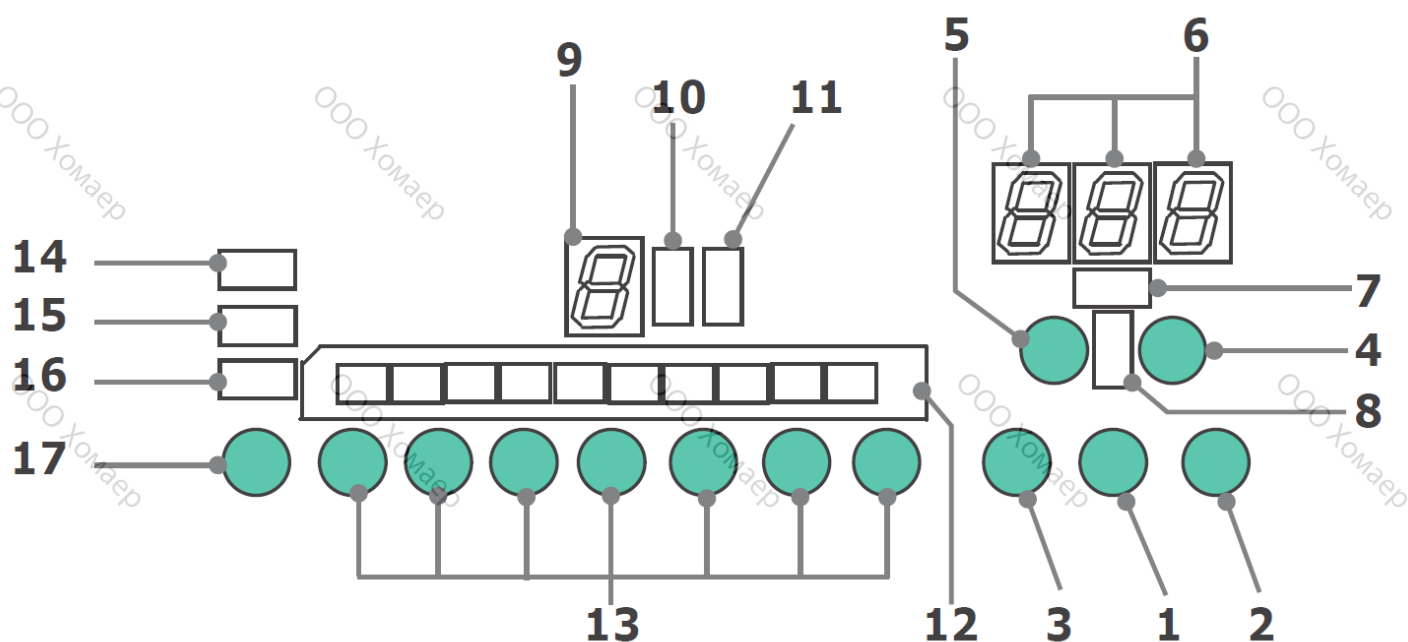
- Подходит любая посуда с дном из ферромагнитного материала (можно проверить при помощи небольшого магнита).
- Не подходит: посуда из чистой нержавеющей стали, алюминия, стекла, дерева, керамики, камня и т. п.





# Описание панели управления

## Функции



1	Кнопка «Вкл./Выкл.»
2	Кнопка паузы
3	Кнопка функции блокировки (ключ)
4	Кнопка таймера «+»
5	Кнопка таймера «-»
6	Дисплей таймера (установленное время)
7	Индикатор мин.
8	Индикатор часов
9	Дисплей варочной зоны
10	Индикатор таймера
11	Индикатор объединения варочных зон
12	Дисплей слайдера управления
13	Слайдер управления
14	Уровень 3 сохранения тепла (95°C)
15	Уровень 2 сохранения тепла (70°C)
16	Уровень 1 сохранения тепла (42°C)
17	Функция сохранения тепла

# Описание панели управления

## Включение прибора

Варочная панель включается при помощи нажатия кнопки «Вкл./Выкл.». На дисплее отобразится 0, показывая, что прибор включен. Если в течение 10 секунд не задать ни одну команду, то варочная панель отключится автоматически. Варочная панель выключается при помощи нажатия кнопки «Вкл./Выкл.». Кнопка «Вкл./Выкл.» не подвержена влиянию блокировки панели управления.

## Включение варочной зоны

После включения варочной панели осуществите выбор варочной зоны при помощи соответствующего слайдера управления. Движением пальца по слайдеру устанавливается требуемый уровень мощности. Уровень мощности будет отображаться на соответствующем дисплее варочной зоны.

## Выключение варочной зоны

Для выключения варочной зоны достаточно нажать на минимальное значение на слайдере или провести по слайдеру пальцем до значения 0. Если выключенная варочная зона горячая, то на дисплее 0 будет мигать по очереди с «Н». Если после отключения варочная зона остается горячей, то на дисплее будет отображаться «Н».

## Выключение всех варочных зон

Если работает более одной варочной зоны, то их можно отключить все одновременно при помощи нажатия кнопки «Вкл./Выкл.». Если после отключения варочные зоны горячие, то на дисплеях будет отображаться «Н».

## Режим «Power»

Режим «Power» гарантирует повышение уровня мощности для выбранных варочных зон. Благодаря этой функции варочная зона будет работать на максимальной мощности в течение 10 минут. Режим «Power» подходит для быстрого доведения большого количества жидкости до кипения. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.». Проведите пальцем по слайдеру определенной варочной зоны до самого конца. На дисплее отобразится «Р», а функция работает.

## Объединение двух варочных зон

Можно объединить две правые прямоугольные варочные зоны в одну при помощи слайдера, при этом максимальная мощность достигает 3700 Вт. Включите варочную панель, выберите объединение двух варочных зон, одновременно нажав любое место на обоих слайдерах правых варочных зон. На индикаторе объединения варочных зон отобразится U и П, на дисплее дальней правой варочной зоны отобразится «0». В этот момент при помощи слайдера дальней правой варочной зоны установите желаемый уровень мощности. В таком случае не может быть использован режим «Power».

## Автоматика отключения

У каждого уровня мощности есть максимальная продолжительность работы. После достижения ограничения продолжительности работы варочная зона отключается автоматически. Установка таймера имеет приоритет над автоматикой отключения.

Распознавание посуды длится 9 минут, если в течение этого времени на варочную зону не будет помещена подходящая посуда, варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны символ [U] сменяется на [-].

## Описание панели управления

### Защита в случае случайного включения

В случае случайного включения, когда ни одна кнопка не активирована, прибор отключается спустя 10 секунд. Вода, случайно попавшая на панель управления, не распознается электроникой прибора. Кнопка «Вкл./Выкл.» имеет приоритет над любой другой кнопкой на панели управления.

### Защита от детей

После включения прибора при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» можно активировать функцию защиты от детей. Для включения этой функции нажмите одновременно кнопки «ключ» и «пауза», а затем только кнопку «ключ». На дисплеях всех варочных зон отобразится символ «L». При каждом включении прибора на дисплеях будет отображаться символ «L», указывая, что активирована функция защиты от детей, для использования прибора одновременно нажмите кнопки «ключ» и «пауза». Для отключения функции защиты от детей нажмите одновременно кнопки «ключ» и «пауза», а затем только кнопку «пауза».

### Функция таймера

Окончание приготовления можно запрограммировать для каждой варочной зоны; также можно установить простой таймер, который работает независимо от работы варочной зоны. Дисплей позволяет запрограммировать таймер от мин. 1 минуты до 1 часа 59 минут. Для установки таймера прибор должен быть включен. После установки простого таймера он будет работать, даже если прибор выключен. Индикатор таймера варочной зоны будет гореть ярче, когда на дисплее таймера отображается время окончания приготовления. Если завершение приготовления запрограммировано для более чем одной варочной зоны, индикатор часов горит слабее по сравнению с индикатором той варочной зоны, которая отображается на дисплее таймера.

### Установка продолжительности приготовления

После включения варочной панели и выбора варочной зоны нажмите одновременно кнопки «+/-» для запуска функции (индикатор часов программируемой варочной зоны отображает символ часов, а на дисплее таймера отображается «0.00»). При помощи кнопок «+/-» установите продолжительность приготовления (если ни одна кнопка не будет нажата в течение 10 секунд, то дисплей таймера погаснет). Обратный отсчет начнется спустя ок. 5 секунд после установки продолжительности приготовления. Если для более чем двух варочных зон была запрограммирована продолжительность приготовления, то на дисплее таймера будет отображаться наименьшее значение оставшегося времени. После завершения установленного времени варочная зона отключится автоматически, а прибор издаст звуковой сигнал. Звуковой сигнал отключается нажатием кнопки «+» или «-», если сигнал не выключить вручную, то он будет раздаваться в течение 2 минут. Если после отключения варочная зона остается горячей, то на дисплее будет отображаться «H».

### Простой таймер

Простой таймер работает независимо от работы варочных зон. После запуска таймера отсчет будет продолжаться, даже если прибор выключен. После включения варочной панели нажмите одновременно кнопки «+/-» для запуска функции (появится индикатор часов). При помощи кнопки «+» можно установить значение таймера от 1 минуты до 1 часа 59 минут. Для обнуления таймера необходимо включить варочную панель при помощи кнопки «Вкл./Выкл.», затем нажмите одновременно кнопки «+/-», а после этого кнопку «-» для установки значения «0» для таймера.

## Описание панели управления

### Функция быстрого разогрева

Функцию разогрева можно установить для любой варочной зоны с уровнем мощности от 1 до 8. Когда функция активна, то мощность варочной зоны возрастает на 100% на определенный период времени в зависимости от установленного уровня мощности. Когда определенный период времени истекает, то мощность варочной зоны возвращается на установленное значение. Для запуска автоматического быстрого разогрева установите уровень мощности при помощи слайдера, удерживая его нажатым в течение 3 секунд. На дисплее отобразится попеременно «А» и предварительно выбранный уровень мощности. Функция быстрого разогрева активна.

### Функция «STOP-AND-GO» (пауза)

Данная функция может быть использована, когда работает по крайней мере одна варочная зона. Включите варочные зоны и установите для них необходимый уровень мощности. Для выбора функции «STOP-AND-GO» нажмите кнопку паузы. На дисплеях всех варочных зон отобразится символ «||». Когда активна функция «STOP-AND-GO», все варочные зоны будут отключены, а все значения таймера в том числе простого обратного отсчета будут заблокированы. Функция «STOP-AND-GO» имеет максимальную продолжительность в 10 минут. Когда это время истечет, то функция отключится автоматически. Кнопка «Вкл./Выкл.» активна даже при включенной функции «STOP-AND-GO». Для отключения функции «STOP-AND-GO» снова нажмите кнопку паузы и проведите пальцем по слайдеру средней дальней варочной зоны в течение 10 секунд. Проведение пальцем по слайдеру запустит работу варочных зон на установленном ранее значении мощности (если по слайдеру не провести пальцем в течение 10 секунд, то функция «STOP-AND-GO» остается активной).

### Функция памяти

После выключения варочной панели ее можно включить, вернув последние установки при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» в течение 6 секунд и сразу же нажав мигающую кнопку паузы. Функция памяти может быть включена, даже если активна блокировка панели управления или функция защиты от детей.

### Функция сохранения тепла 42°C, 70°C или 95°C

Функция сохранения тепла используется для поддержания готовых блюд в горячем состоянии. У каждой варочной зоны есть соответствующая кнопка (функция сохранения тепла). После нажатия кнопки на дисплее варочной зоны отображается символ «U», индикатор уровня 1 сохранения тепла загорается, и температура дна посуды не превышает 42°C. Можно выбрать один из трех температурных уровней (42°C, 70°C, 95°C), который будет отображаться при помощи соответствующего индикатора уровня сохранения тепла. Если снова нажать на кнопку функции сохранения тепла, когда установлен уровень 3 для интересующей вас варочной зоны, то варочная зона отключится. Функцию сохранения тепла можно также отключить при помощи слайдера.

### Распознавание посуды

Распознавание посуды обеспечивает прекрасную безопасность. Индукционная катушка не работает:

- Если на варочной зоне не установлена посуда или если посуда не рассчитана для индукционной варочной панели. В этом случае невозможно увеличить уровень мощности, а на дисплее отображается символ U.
- Если снять посуду с варочной зоны, то работа прибора останавливается. На дисплее отображается символ U. Этот символ пропадет, как только на варочную зону будет возвращена подходящая посуда. Процесс приготовления продолжится на ранее установленном уровне мощности.

# Описание панели управления

## Индикация остаточного тепла

После отключения варочной зоны или полностью варочной панели, если варочная зона остается горячей, то на дисплее отображается символом Н. Пока символ остаточного тепла горит на дисплее, не прикасайтесь к поверхности варочных зон и не ставьте на них чувствительные к высокой температуре предметы.

## Блокировка панели управления

Нажмите кнопку «ключ» и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы включить блокировку (блокировка не влияет на кнопку «Вкл./Выкл.»). Блокировка сигнализируется индикатором, расположенным над кнопкой ключа. Снова нажмите кнопку «ключ» и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы отключить блокировку.

## Управление энергопотреблением

Если активирован режим «Power», то управление энергопотреблением происходит следующим образом: более поздняя установка мощности имеет приоритет над другими варочными зонами. Для того чтобы не превысить максимально допустимое значение мощности электроника прибора автоматически снизит мощность других варочных зон, уменьшив на одну ступень. В этот момент дисплей варочной зоны будет мигать в течение 2 секунд, а затем на нем отобразится значение, определенное электроникой прибора.

## Защита от перегрева

Индукционная варочная панель оснащена системой защиты от перегрева с 3 температурными уровнями. Если в процессе работы варочная зона чрезмерно нагреется (первый температурный уровень), то уровень мощности будет автоматически снижен, а на дисплее мощности варочной зоны отобразится новый уровень мощности. Если чрезмерно нагреется электроника прибора (второй температурный уровень), то уровень мощности будет еще дополнительно снижен, что отобразится на дисплее варочной зоны. А если будет достигнут третий температурный уровень, то прибор отключится автоматически, а на дисплее соответствующей варочной зоны отобразится предупреждающий символ E2.

## Ограничение продолжительности работы

Каждая варочная зона оборудована устройством ограничения продолжительности работы. Это время зависит от выбранного уровня мощности. Если лимит продолжительности работы достигнут, то соответствующая варочная зона отключится.

Таблица ограничения продолжительности работы

Уровень мощности	Продолжительность работы (минут)	Мощность (%)
Сохранение тепла 42°C	8	2,5
Сохранение тепла 70°C	8	2,5
Сохранение тепла 95°C	8	2,5
1	8,5	3
2	6,5	5
3	5	8
4	4	12
5	3,5	18
6	2,5	28
7	2	42
8	1,5	64
9	1,5	100

# Советы и рекомендации

## Выбор посуды

**Подходящие материалы:** сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитным дном.

**Не подходящие материалы:** алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, бронза, стекло, керамика, фарфор и т. п.

Производители посуды указывают, если посуда совместима с индукционной варочной панелью.

Для проверки совместимости посуды:

- Налейте немного воды в посуду, стоящую на варочной зоне, включенной на уровень мощности 9. Эта вода должна разогреться в течение нескольких секунд.
- Магнит должен примагничиваться к дну посуды.

Некоторая посуда производит шумы при помещении на индукционную варочную зону. Этот шум не означает неполадки с прибором и не влияет на процесс приготовления пищи.

## Размер посуды

Варочные зоны в определенных пределах адаптируются к диаметру дна посуды. Однако диаметр дна посуды должен быть не менее определенного значения для конкретной варочной зоны. Для обеспечения наилучшей производительности Вашего прибора размещайте посуду точно по центру варочной зоны.

Таблица диаметров дна посуды

Диаметр варочной зоны Ø	Мин. диаметр дна посуды Ø	Макс. диаметр дна посуды Ø	Рекомендованный диаметр дна посуды Ø
145 мм	90 мм	145 мм	120 мм
180 мм	110 мм	180 мм	145 мм
260 мм	160 мм	260 мм	180 мм
Прямоугольная зона	90 мм	180 мм	115 мм

## Примеры установок для приготовления (значения ниже ориентировочные)

Уровень	Тип приготовления	Продукты
1...2	подогревание / плавление	Соусы, масло, шоколад, желе
2...3	медленное кипение / оттаивание	Рис, пудинг, глазури, рыба, мясо
3...4	медленное приготовление	Овощи, рыба, мясо
4...5	приготовление на пару	Картофель, суп, паста, овощи
6...7	средняя мощность приготовления	Мясо, яйца, сосиски, гуляш
7...8	приготовление	Картофель, жареные продукты
9	кипение воды / подрумянивание / жарение	Стейки, омлеты
P	кипение воды / подрумянивание / жарение	Стейки

## Уход и чистка

- Отключите прибор до осуществления чистки.
- Не чистите варочную панель, если стекло еще горячее, существует риск ожога.
- Удалите следы небольших загрязнений при помощи влажной ткани с использованием небольшого количества нейтрального моющего средства, растворенного в воде. Затем ополосните холодной водой и вытрите поверхность насухо.
- Категорически запрещается использование абразивных и агрессивных моющих средств для чистки прибора.
- Не используйте никакие предметы, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Следите за тем, чтобы посуда была сухой и чистой. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности или на посуде нет пыли или других загрязнений. Перемещение посуды по поверхности может поцарапать ее.
- Пролитый и просыпанный на поверхность прибора сахар, джем, желе и т. п. необходимо удалять немедленно. Таким образом, Вы избежите повреждения поверхности.

Очищайте все внешние и внутренние поверхности и органы управления только с помощью мягкой ткани или губчатой салфетки и **слабого теплого мыльного раствора**.

Стеклокерамические варочные поверхности очищайте с помощью чистой салфетки или специального скребка с использованием специального чистящего средства для стеклокерамики, рекомендуемым изготовителем, например, O-fix-c.

Нержавеющие поверхности очищайте специальными чистящими средствами, рекомендуемыми производителями, например, Neoblank.

В заключение протирайте поверхности насухо мягкой тряпкой или салфеткой.

### **Внимание!**

Не используйте для чистки острые предметы, а также агрессивные и абразивные чистящие средства, например абразивные порошки и пасты. Ни в коем случае не применяйте для чистки чистящие порошки, содержащие песок, соду, кислоты и щелочи, хлориды, аэрозоли для чистки духовых печей, моющие средства для посудомоечных машин, стальные мочалки, губки с грубой поверхностью или жесткие щетки. Не пользуйтесь также губками, салфетками и т.п., в которых могут содержаться остатки абразивных очистителей. Непригодны также и так называемые «безабразивные» чистящие средства, т.к. от них остаются матовые пятна.

При несоблюдении условий эксплуатации претензии не принимаются.

# Уход и чистка

## Устранение неполадок

Неполадка	Причина
Варочная зона или прибор не включается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Прибор не был правильным образом подключен к электрической сети.</li><li>• Сработали предохранители.</li><li>• Включена блокировка прибора.</li><li>• На кнопке «ключ» находятся грязь или вода.</li><li>• На кнопке «ключ» расположен посторонний предмет.</li></ul>
На дисплее отображается символ «U».	<ul style="list-style-type: none"><li>• На варочной панели не установлена посуда.</li><li>• Установленная посуда не совместима с индукционной варочной панелью.</li><li>• Диаметра дна посуды слишком маленький.</li></ul>
На дисплее отображается код ошибки «F».	<ul style="list-style-type: none"><li>• Варочная зона неисправна.</li><li>• Свяжитесь со специалистом сервисной службы.</li></ul>
На дисплее отображается код ошибки «E».	<ul style="list-style-type: none"><li>• Неисправна электронная система.</li><li>• Отключите прибор от электрической сети, а затем снова подключите.</li><li>• Свяжитесь со специалистом сервисной службы.</li></ul>
Одна или несколько варочных зон неожиданно отключились.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Сработала система безопасности.</li><li>• На одной или нескольких сенсорных кнопках находятся посторонние предметы.</li><li>• Посуда пуста, и ее дно перегрелось.</li></ul>
Вентилятор продолжает постоянно работать после отключения прибора.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Это не является неисправностью, вентилятор продолжает работу для защиты электронных компонентов прибора.</li><li>• Вентилятор прекратит свою работу автоматически.</li></ul>



## Защита окружающей среды

Упаковочный материал экологичный и предназначен для вторичной переработки.

Старый прибор содержит определенное количество драгоценных металлов. Обратитесь к местной службе по приема вторсырья для уточнения вопросов утилизации.

Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором. Свяжитесь с ближайшим пунктом приема вторсырья, который занимается утилизацией старых бытовых приборов, или магазином, где вы приобрели прибор. Перед утилизацией прибора выведите его полностью из строя.



# Установка

## Инструкции по установке

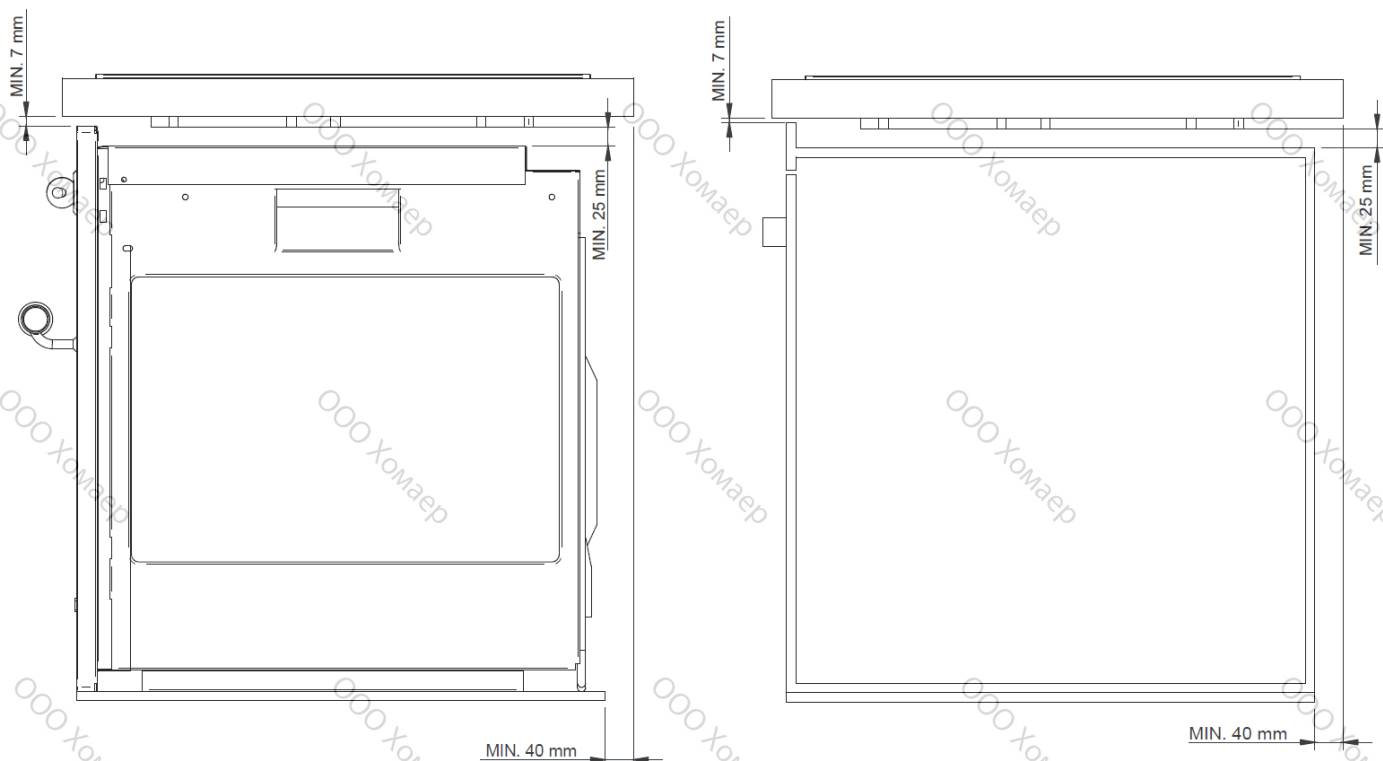
Установку прибора может производить только квалифицированный специалист сервисной службы. Специалист, ответственный за установку, должен соблюдать местные стандарты и нормы по установке подобных приборов.

Уплотнитель, входящий в комплект поставки прибора, предотвращает любое проникновение жидкости внутрь предмета мебели в отверстие между прибором и столешницей. Аккуратно приклейте уплотнитель на расстоянии 2 мм от внешнего края стеклокерамической поверхности.

Размеры ниши для встраивания: 870 x 480 мм.

Уплотнитель, входящий в комплект поставки прибора, достаточен для покрытия ниши для встраивания. Используемый клей выдерживает температуру до 100°C. Варочная панель относится к классу «У» по защите от перегрева. В идеальном случае прибор должен устанавливаться с обеспечением достаточного расстояния с каждой стороны. Допустимо наличие стены сбоку и сзади. Обеспечьте расстояние 50 мм между варочной панелью и стеной или стенками мебели. Материалы, используемые для производства столешниц, часто подвержены воздействию влаги. Для защиты ниши для встраивания нанесите краску по периметру выреза. Нельзя устанавливать прибор над духовым шкафом, не имеющим вентилятора охлаждения корпуса, или над посудомоечной машиной. Необходимо обеспечить расстояние не менее 25 мм от нижнего края прибора, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию электроники прибора. Для обеспечения достаточного уровня вентиляции между нижней частью варочной панели и верхней частью выдвижного ящика, установленного под ней, необходимо предусмотреть расстояние не менее 7 мм. Если под варочной панелью помещается выдвижной ящик, избегайте размещать в нем легко воспламеняемые предметы (например, спреи) или нежароустойчивые предметы. Безопасное расстояние между варочной панелью и вытяжкой, расположенной над прибором, должно определяться производителем вытяжки. В случае если производитель вытяжки не указал данный параметр, то необходимо обеспечить минимальное расстояние в 760 мм. Сетевой кабель не должен подвергаться никакому воздействию или сталкиваться с преградой, как, например, выдвижной ящик. Установка прибора в мобильных домах (например, на корабле) должна производиться специалистом.

## Схема встраивания



## Подключение к электрической сети

Данные инструкции по установке предназначены для квалифицированного специалиста, который будет осуществлять подключение прибора к электрической сети и который будет гарантировать выполнение данных инструкций наилучшим образом. Подключение к электрической сети данной индукционной варочной панели должно осуществляться исключительно квалифицированным специалистом со строжайшим соблюдением действующих правил и норм.

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в следующем:

- предохранитель и розетка рассчитаны на максимальную нагрузку прибора (см. идентификационную табличку),
- электрическая сеть должна быть надлежащим образом заземлена,
- размыкающее устройство с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии или штекер должны быть легко доступны после установки прибора,
- желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться даже с помощью выключателя. Сетевой кабель должен быть помещен таким образом, чтобы он не соприкасался с горячими поверхностями, температура которых может превысить 50°C. При необходимости замены сетевого кабеля следует связаться со специалистом сервисной службы.

Защита от частей под напряжением должна быть гарантирована после встраивания прибора. Обратите внимание на диаграмму соединения, расположенную рядом с соединительной коробкой. Прибор должен отключаться от электрической сети при помощи специальных устройств, например, автоматов, предохранителей или размыкателей.

# Установка

## Подключение сетевого кабеля к прибору

Для различных видов подключения используйте медные мосты, которые находятся в коробке рядом с терминалом.

**ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ:** Соедините мостами терминалы 1-2 и 2-3 для фазы и терминалы 4-5 для нейтрали.

**2 ФАЗЫ + N:** Соедините мостами терминалы 2-3 и терминалы 4-5. Подсоедините нейтраль к терминалу 4 или 5, фазу 1 - к терминалу 1, а фазу 2 - к терминалу 2 или 3.

**3 ФАЗЫ + N:** Соедините мостами терминалы 4-5. Подсоедините нейтраль к терминалу 4 или 5, фазу 1 - к терминалу 1, фазу 2 - к терминалу 2, а фазу 3 – к терминалу 3.

Таблица электрических кабелей

Электрическая сеть	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель
230 В а.с. 1P+N 50 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 6* мм <sup>2</sup>	H07RN
400 В а.с. 2P+N 50 Гц	2 фазы + нейтраль	4 x 2,5* мм <sup>2</sup>	H05RR
400 В а.с. 3P+N 50 Гц	3 фазы + нейтраль	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>	H05RR

(\*) рассчитано по стандарту 60 335-2-6

Производитель снимает с себя любую ответственность за любые неполадки, связанные с неправильным подключением прибора к электрической сети.

