

Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

HI 430 BM Flex Zone

Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	8
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	9
ПОРЯДОК РАБОТЫ	15
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	24
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	31
УТИЛИЗАЦИЯ	36
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	37

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Поздравляем вас с приобретением новой индукционной варочной панели.

Мы советуем потратить некоторое время на чтение и изучение настоящего руководства по эксплуатации, чтобы полностью понимать, каким образом следует устанавливать и использовать вашу новую варочную панель.

Приведенные в этом руководстве инструкции по технике безопасности призваны предотвратить возможные риски и ущерб, который может возникнуть в результате неправильной или небезопасной эксплуатации этого устройства. При получении устройства внимательно осмотрите его и убедитесь в отсутствии повреждений, в результате которых безопасное использование устройства может оказаться невозможным. При обнаружении повреждений обратитесь к продавцу. Помните, что из соображений безопасности внесение каких-либо изменений или модификаций в устройство категорически запрещено. Использование этого устройства не по назначению может привести к возникновению опасных ситуаций и аннулированию гарантийных обязательств.

Перед началом установки и использования индукционной варочной панели внимательно прочтите это руководство по эксплуатации, держите его под рукой во время установки и сохраните для использования в будущем.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед использованием вашей новой варочной панели внимательно прочтите эту информацию.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых манипуляций с устройством отсоедините его от сети электропитания.
- Устройство необходимо подключить к электросети, в которой имеется надлежащим образом выполненное заземление.
- Любые изменения в системе электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность порезов

- Соблюдайте осторожность. Варочная панель имеет острые края.
- Несоблюдение правил безопасности при установке и использовании устройства может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Перед установкой варочной панели внимательно изучите все правила техники безопасности и инструкции по установке.
- Ни при каких обстоятельствах не кладите на варочную панель никакие горючие материалы или предметы.
- Доведите приведенную в настоящем руководстве информацию до сведения лица, ответственного за установку варочной панели. Это может снизить ваши затраты на установку.
- Для предотвращения опасности это устройство необходимо устанавливать в точном соответствии с инструкциями по установке.
- Установку этого устройства и его заземление должен выполнять только специалист, имеющий достаточные квалификации.
- В электросети, к которой будет подключено устройство, должен быть установлен автоматический выключатель, обеспечивающий полное прекращение подачи напряжения на устройство.
- Неправильно выполненная установка устройства может привести к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, обладающие недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или же получили все необходимые инструкции по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности.
- Не допускайте, чтобы дети играли с этим устройством. Чистка и техническое обслуживание устройства могут выполняться детьми, но только под наблюдением взрослых.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных им условиях, например:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных средах;
 - на фермах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других заведениях гостиничного типа;
 - в гостиницах типа «ночлег и завтрак».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для предотвращения опасности поражения электрическим током при появлении трещин на поверхности устройства отключите его от сети электропитания. Под стеклокерамической поверхностью варочной панели находятся токопроводящие элементы.

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной панели. При любых повреждениях поверхности варочной панели немедленно отключите устройство от электросети (вытащив вилку из розетки или внешним выключателем) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой и техническим обслуживанием отключайте варочную панель от электросети (внешним выключателем или вытащив вилку из розетки). Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.
- При повреждении шнура электропитания во избежание возможной опасности он должен быть заменен изготовителем, представителем сервисной службы или иным лицом с аналогичными полномочиями и квалификациями.

Угроза для жизни и здоровья людей

- Это устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако, если у вас установлен кардиостимулятор или иные электронные импланты (например, инсулиновая помпа), до использования устройства обязательно обратитесь за консультацией к своему врачу или изготовителю импланта и убедитесь, что создаваемое устройством электромагнитное поле не повлияет на работу вашего импланта.
- Несоблюдение этого требования может привести к смертельному исходу.

Горячие поверхности

- Во время использования внешние поверхности варочной панели сильно нагреваются, и прикосновение к ним может привести к ожогам.
- Не касайтесь стеклянной панели открытыми участками тела или одеждой до полного остывания поверхности. Не кладите и не ставьте на нее никакие предметы, кроме подходящей для приготовления посуды.
- Не подпускайте детей младше 8 лет близко к устройству или держите их под постоянным наблюдением.
- Ручки посуды для приготовления могут сильно нагреваться. Всегда следите, чтобы ручка ковшика или сковороды не располагалась над включенной конфоркой. Следите, чтобы дети не могли дотянуться до ручек посуды.
- Не кладите на поверхность варочной панели никакие металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки. Они могут сильно нагреваться.
- Невыполнение этих требований может привести к ожогам или ошпариванию.
- Не храните никакие предметы на поверхности варочной панели. Существует опасность возгорания.

Опасность порезов

- При снятии защитной крышки скребка для очистки варочной панели обнажается острое как бритва лезвие. При использовании скребка соблюдайте особую осторожность и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение правил безопасности при использовании устройства может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время приготовления пищи. Если блюдо готовится очень быстро, за ним необходимо следить непрерывно. Убежавшая через край посуды жидкость может привести к задымлению, а попавший на поверхность жир воспламениться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание пожара всегда следите за процессом жарки на жире или растительном масле.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае возгорания НИ ПРИ КАКИХ УСЛОВИЯХ не пытайтесь потушить огонь водой. Выключите устройство и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности и ничего не храните на ней.
- Никогда не оставляйте ничего на поверхности варочной панели (в том числе посуду).
- Не кладите на варочную панель и не храните рядом с ней никакие предметы с магнитными свойствами (например, банковские карты или карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры или МПЗ-плееры), поскольку на них может отрицательно повлиять электромагнитное поле, создаваемое устройством.
- Никогда не используйте устройство для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте все конфорки и саму варочную панель в соответствии с инструкциями в этом руководстве (то есть с помощью сенсорных кнопок). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку при снятии с нее кастрюли или сковороды.
- Не позволяйте детям играть с устройством, садиться или вставать на него.
- Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут вызвать интерес у детей. При вставании на варочную панель дети могут серьезно травмироваться.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется варочная панель.

- Дети и лица с нарушениями здоровья, ограничивающими их способность использовать это устройство, должны получить инструкции по его использованию от ответственного и компетентного лица. Это лицо должно убедиться, что они понимают, как следует использовать это устройство, не создавая опасности для себя и для окружающих.
- Не выполняйте никакие ремонтные работы и не заменяйте никакие детали устройства самостоятельно за исключением случаев, когда в этом руководстве приведены соответствующие инструкции. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Ни в коем случае не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не двигайте кастрюли и сковороды по стеклянной поверхности, чтобы не поцарапать ее.
- Не используйте для очистки варочной поверхности металлические мочалки или иные жесткие предметы, а также абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать стекло.
- Не используйте для очистки варочной панели пароочиститель.
- Не включайте устройство через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.

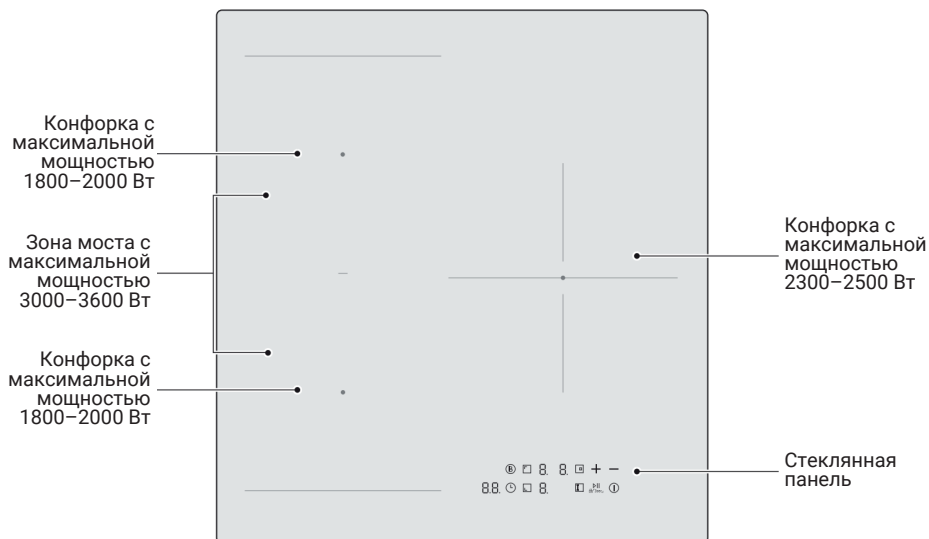


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

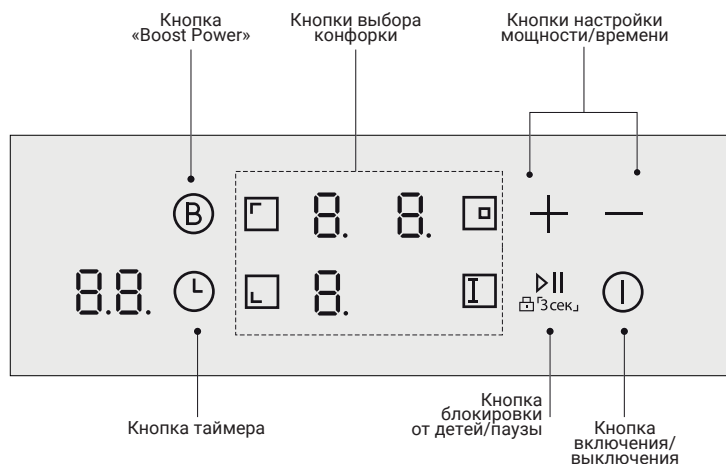
Используйте только защитные экраны, входящие в комплект поставки устройства, указанные изготовителем устройства в инструкциях по эксплуатации как подходящие или разработанные изготовителем кухонного оборудования. Использование неподходящих защитных экранов может привести к несчастным случаям.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

ВИД СВЕРХУ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в настоящем руководстве приведены только для справки. Если ваша варочная панель отличается от изображений в руководстве, ориентируйтесь на внешний вид своей панели.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

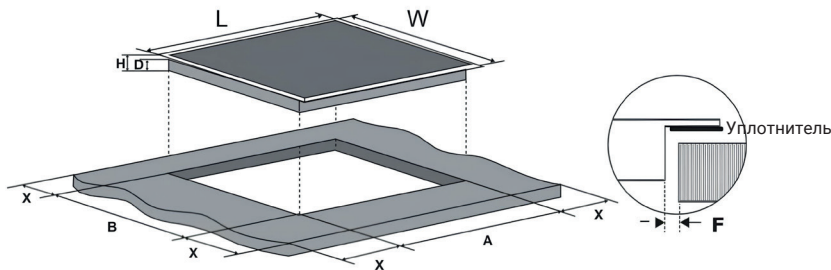
Вырежьте в столешнице отверстие с соблюдением приведенных на рисунке размеров.

Для установки и использования варочной панели вокруг отверстия должно оставаться не менее 5 см свободного пространства. Убедитесь, что столешница имеет толщину не менее 30 мм. Для предотвращения опасности поражения электрическим током и деформации столешницы под воздействием тепла от варочной панели столешница должна быть изготовлена из термостойких изолирующих материалов. Не используйте дерево и подобные волокнистые или гигроскопичные материалы или же обработайте их подходящей пропиткой.



ПРИМЕЧАНИЕ

Безопасное расстояние между краями варочной панели и внутренними краями столешницы составляет по меньшей мере 3 мм.



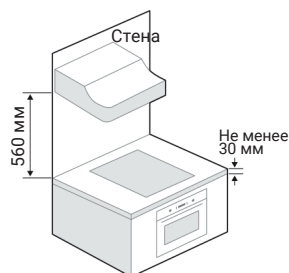
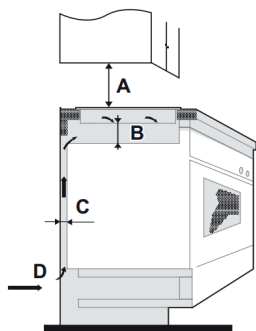
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
450	488	62	58	420+4 +1	450+4 +1	не менее 50	не менее 3

Проследите, чтобы вокруг индукционной варочной панели была всегда обеспечена хорошая вентиляция. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не перекрыты. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в рабочем состоянии.



ПРИМЕЧАНИЕ

Безопасное расстояние между конфоркой и расположенным над ней шкафом должно составлять по меньшей мере 560 мм



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D
560	Не менее 15	Не менее 20	Канал для притока воздуха

Чтобы предотвратить опасность случайного касания горячего основания варочной панели или поражения электрическим током во время работы, ниже варочной панели необходимо установить деревянный защитный экран на расстоянии не менее 15 мм от ее основания. Закрепите экран винтами. При установке экрана необходимо соблюдать следующие требования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

На внешних поверхностях варочной панели имеются вентиляционные отверстия. Эти отверстия ни в коем случае не должны быть заблокированы при установке варочной панели в столешницу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

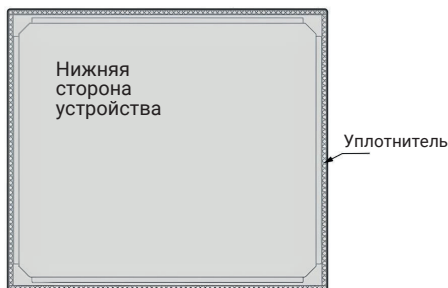
- Клей, которым соединены пластмассовые или деревянные элементы мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °C. В противном случае возможно отслоение внешнего покрытия вашей мебели.
- Стена позади варочной панели, а также примыкающие к ней поверхности должны выдерживать температуру 90 °C.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ СЛЕДУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЙ:

- Столешница установлена надежно и ровно, и никакие конструктивные элементы не нарушают требования к пространству.
- Столешница изготовлена из термостойких изолирующих материалов.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, в нем имеется встроенный вентилятор системы охлаждения.
- Место установки соответствует требованиям к зазорам и всем действующим стандартам и нормативам.
- В системе электропроводки предусмотрен автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, установленный и размещенный в соответствии со всеми местными правилами и предписаниями в отношении монтажа электропроводки.
- Автоматический выключатель имеет одобренный тип, и в нем обеспечено разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех фазах, если это разрешено местными правилами монтажа электропроводки).
- Автоматический выключатель должен быть легко доступен после установки варочной панели.
- При возникновении сомнений в отношении установки обратитесь в местную службу технического надзора и к действующим нормативным документам.
- Стены в месте установки варочной панели должны быть облицованы термостойкими материалами, легко поддающимися чистке (например, керамической плиткой).

Перед установкой в столешницу на нижнюю поверхность стеклянной панели необходимо наклеить уплотнитель.

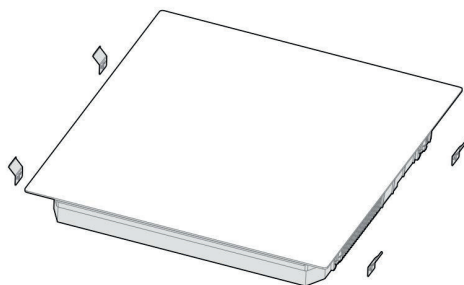
- Переверните устройство вверх ногами и положите стеклянную панелью вниз.
- Возьмите ленту уплотнителя и снимите защитный слой с задней поверхности уплотнителя.
- Приклейте уплотнитель вдоль края нижней поверхности стеклянной панели.
- Уплотнитель не должен выходить за края стеклянной панели.



УСТАНОВКА КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

Для крепления варочной панели в столешнице используются четыре скобы.

- Положите варочную панель на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к выступающим элементам варочной панели.
- Закрепите четыре скобы на основании варочной панели (см. рисунок). Скорректируйте положение скоб с учетом толщины столешницы.
- Вставьте варочную панель в отверстие в столешнице.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки скобы ни в коем случае не должны касаться нижней поверхности столешницы (см. рисунок).

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ СЛЕДУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЙ:

- Отсутствует доступ к шнуру электропитания через дверцы и ящики шкафов.
- Обеспечен достаточный приток свежего воздуха из-за пределов кухонного модуля к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиком или полкой кухонного шкафа, ниже основания варочной панели должен быть установлен теплозащитный экран.
- Автоматический выключатель легко доступен.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным специалистом. Наша компания может предложить услуги таких специалистов. Ни в коем случае не выполняйте установку самостоятельно.
- Ни в коем случае не устанавливайте варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной или сушильной машиной, поскольку повышенная влажность от этих устройств может привести к повреждению электронных компонентов варочной панели.
- Для повышения срока службы индукционной варочной панели при ее установке необходимо обеспечить хороший отвод тепла.
- Стена и область вокруг и над варочной панелью должны быть термостойкими.
- Для предотвращения повреждений все элементы столешницы должны быть устойчивы к нагреванию.
- Не используйте для очистки пароочиститель.
- Варочную панель необходимо подключить к электросети, полное сопротивление в которой не превышает 0,345 Ом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Подключение варочной панели к сети электропитания должно выполняться только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь в выполнении следующих требований:
 - Ваша система внутренней электропроводки соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
 - Напряжение в электросети соответствует значению, приведенному на паспортной табличке.
 - Шнур электропитания выдерживает нагрузку, указанную на паспортной табличке.
- Не подключайте варочную панель к сети электропитания через переходники, трансформаторы, удлинители и разветвители, поскольку они могут перегреваться и стать причиной пожара.
- Шнур электропитания не должен касаться горячих деталей, и его необходимо разместить таким образом, чтобы ни в одной из его точек температура не превышала 75 °C.

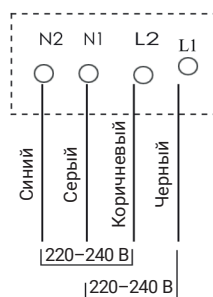
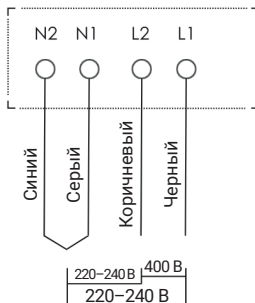
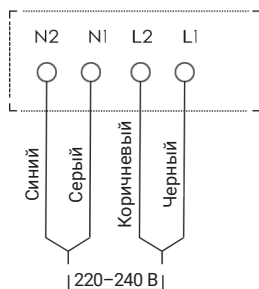


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обратитесь за консультацией к электрику и убедитесь, что система электропроводки у вас дома подходит для установки варочной панели без внесения в нее изменений. Все изменения в систему электропроводки должны вноситься только квалифицированным электриком.

- При повреждении кабеля и необходимости его замены для предотвращения несчастных случаев такая замена должна выполняться представителем сервисной службы с использованием специальных инструментов.

- Если устройство подключено к электросети напрямую, в ней необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Специалист, выполнивший установку, должен убедиться, что подключение к сети электропитания выполнено правильно и в полном соответствии со всеми действующими стандартами и правилами техники безопасности.
- Убедитесь, что кабель не перекручен и не зажат.
- Кабель необходимо регулярно проверять. Его замена должна выполняться только квалифицированным специалистом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Нижняя поверхность варочной панели и шнур электропитания после установки должны быть недоступны.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

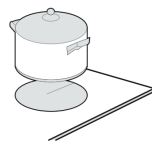
НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Коснитесь кнопки включения/выключения. После включения электропитания подается звуковой сигнал. На всех индикаторах горит символ «-» или «- -», что означает, что варочная панель находится в режиме ожидания.



2. Поставьте на конфорку, которую вы планируете использовать, подходящую кастрюлю или сковороду.

Убедитесь, что поверхность конфорки и дно посуды чистые и сухие.

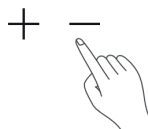


3. Коснитесь кнопки выбора конфорки. Индикатор рядом с ней начинает мигать.



4. Кнопками «-» и «+» установите уровень нагрева конфорки.

Если не выбрать уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически отключается. В этом случае необходимо вернуться на шаг 1.



ПРИМЕЧАНИЕ

Настроенный уровень нагрева конфорки можно в любой момент изменить.

На дисплее попеременно с уровнем нагрева мигает символ $\geq \text{flame} \leq$

Это может означать следующее:

- Вы не поставили посуду на соответствующую конфорку.
- Используемая посуда не подходит для приготовления на индукционной варочной панели.
- Посуда слишком маленькая для этой конфорки или стоит не по центру.

Нагревание начинается только при условии, что на конфорке стоит подходящая посуда.

Если на конфорку не поставить подходящую посуду, индикатор $\geq \text{flame} \leq$ автоматически погаснет через 1 минуту.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую необходимо выключить.



2. Чтобы выключить конфорку, установите на ней значение «0» или нажмите вместе кнопки «-» и «+». Убедитесь, что на индикаторе загорелось значение «0».



3. Выключите индукционную варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей! Индикатор «Н» указывает, что эта конфорка горячая и ее нельзя касаться. После остывания конфорки до безопасной температуры этот индикатор гаснет. Использование такой конфорки позволяет экономить электроэнергию. Например, на еще неостывшей конфорке можно что-нибудь разогреть.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ КРАТКОВРЕМЕННОГО ПОВЫШЕНИЯ МОЩНОСТИ «BOOST POWER»

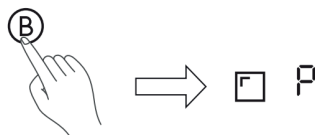
Включение функции повышения мощности

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки.



2. Коснитесь кнопки «Boost Power».

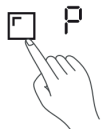
На индикаторе конфорки загорается «Р»



- Режим повышенной мощности можно включить для любой конфорки.
- Конфорка автоматически возвращается в предыдущее состояние через 5 минут.
- Если до этого был установлен уровень нагрева 0, то через 5 минут будет установлен уровень нагрева 9.
- Если на первой конфорке установить режим «Boost Power», на второй он автоматически уменьшится для предотвращения перегрузки, и наоборот.

Отключение функции «Boost Power»

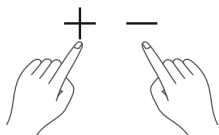
1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой необходимо отключить режим повышенной мощности.



2. Чтобы отменить режим повышенной мощности, нажмите кнопку «Boost Power» или кнопку «-». При этом конфорка возвращается в предыдущее состояние.



3. Либо коснитесь кнопок «-» и «+» одновременно. Конфорка отключается, при этом режим повышенной мощности автоматически отменяется.

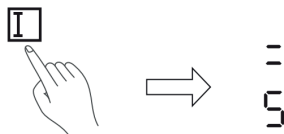


ИНДУКЦИОННЫЙ МОСТ

- В зависимости от потребностей индукционный мост можно использовать как единую увеличенную конфорку или как две разные конфорки.
- Эта зона образована двумя независимыми индукторами, которыми можно управлять по отдельности.

Большая зона приготовления

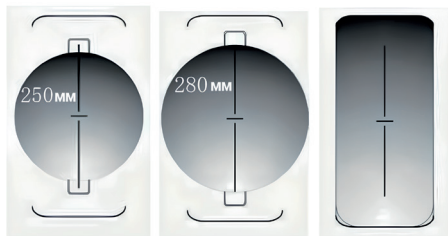
Чтобы включить мост как единую зону приготовления, коснитесь кнопки индукционного моста.



При использовании индукционного моста в режиме большой зоны приготовления соблюдайте следующие рекомендации по выбору посуды:

- посуда с диаметром дна 250 или 280 мм;
- посуда с квадратным или овальным дном.

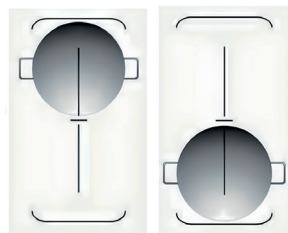
Другие варианты использования не рекомендуются, поскольку это может повлиять на нагрев устройства.



Две независимые конфорки

Чтобы использовать индукционный мост в виде двух независимых конфорок можно:

(1) поставить посуду на верхнюю или на нижнюю часть области моста;



(2) поставить две кастрюли или сковороды на обе части области моста.



ПРИМЕЧАНИЕ

Диаметр дна посуды должен быть не менее 140 мм.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Чтобы предотвратить непреднамеренное включение варочной панели и конфорок или изменение настроек (например, случайно детьми), панель управления можно заблокировать.
- После блокировки кнопки не реагируют на прикосновение, кроме кнопки включения/выключения.

Чтобы заблокировать панель управления:

- Коснитесь кнопки блокировки и удерживайте на ней палец в течение некоторого времени.
- На индикаторе таймера отображается надпись «Lo».

Чтобы разблокировать кнопки:

- Коснитесь кнопки блокировки и удерживайте на ней палец в течение некоторого времени.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когда панель управления варочной панели заблокирована, никакие кнопки, кроме кнопки включения/выключения ①, не реагируют на нажатие. В аварийной ситуации варочную панель можно в любой момент отключить кнопкой включения/выключения ①. Чтобы выполнить любое другое действие, необходимо сначала разблокировать варочную панель.

РЕЖИМ ПАУЗЫ

- Вместо отключения варочной панели можно приостановить нагрев конфорок.
- В режиме паузы никакие кнопки, кроме кнопки включения/выключения и кнопки блокировки/паузы, не реагируют на нажатие.

Чтобы приостановить работу варочной панели:

- Коснитесь кнопки блокировки/паузы и отпустите ее.
- На всех индикаторах загорается «11».

Чтобы выйти из режима паузы:

- Коснитесь кнопки блокировки/паузы и отпустите ее.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В режиме паузы никакие кнопки, кроме кнопки включения/выключения ① и кнопки блокировки/паузы, не реагируют на касание. В аварийной ситуации вы всегда можете отключить варочную панель кнопкой включения/выключения ①. Если не выйти из режима паузы, варочная панель автоматически отключается через 10 минут.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать одним из двух способов.

- Его можно использовать для обратного отсчета времени. В этом случае по истечении заданного времени подается звуковой сигнал, но никакие конфорки отключаться не будут.
- Таймер также позволяет выключить одну или несколько конфорок по истечении указанного времени.

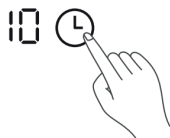
Максимальное время таймера составляет 99 минут.

Использование таймера обратного отсчета времени

При такой настройке никакие конфорки не отключаются.

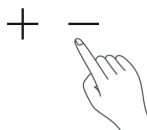
1. Включите варочную панель.

Чтобы использовать таймер, должна работать хотя бы одна конфорка. Коснитесь кнопки таймера. Начинает мигать соответствующий индикатор, а на дисплее таймера отображается время «10» (минут).

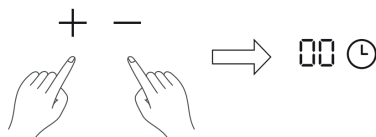


2. Кнопками «-» и «+» задайте время таймера.

При однократном касании кнопки «-» или «+» время уменьшается или увеличивается на 1 минуту. Если удерживать палец на кнопке «-» или «+», время будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.



3. Чтобы отключить таймер, нажмите одновременно кнопки «-» и «+». На дисплее таймера отобразится значение «00».



4. Сразу же после установки времени начинается обратный отсчет. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.

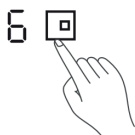


5. По истечении настроенного времени в течение 30 секунд звучит сигнал, а на индикаторе таймера отображаются символы «- -».

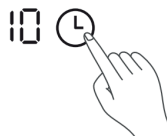


Настройка таймера для отключения одной конфорки

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой необходимо задать таймер.

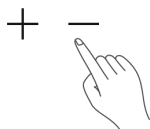


2. Сразу после этого коснитесь кнопки таймера. Начинает мигать соответствующий индикатор, а на дисплее таймера отображается время «10» (минут).

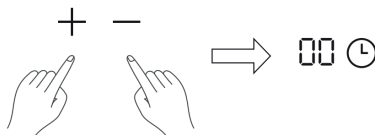


3. Кнопками «-» и «+» задайте время таймера.

При однократном касании кнопки «-» или «+» время уменьшается или увеличивается на 1 минуту. Если удерживать палец на кнопке «-» или «+», время будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.



4. Чтобы отключить таймер, нажмите одновременно кнопки «-» и «+». На дисплее таймера отобразится значение «00».



5. Сразу же после настройки времени начинается обратный отсчет. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд. Рядом с индикатором уровня нагрева конфорки загорается красная точка, указывающая что для этой конфорки настроен таймер.



6. По завершении времени приготовления соответствующая конфорка выключается автоматически.



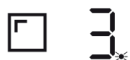
ПРИМЕЧАНИЕ

Все остальные включенные конфорки продолжают работать без изменений.

Настройка таймера для отключения нескольких конфорок

Процедура настройки таймера для отключения нескольких конфорок похожа на процедуру для одной конфорки.

Если таймер задан одновременно для нескольких конфорок, для всех этих конфорок загорается красная точка. На дисплее таймера отображается меньшее время. Точка у соответствующей конфорки мигает.



(настроено отключение по таймеру через 15 минут)



(настроено отключение по таймеру через 45 минут)



После завершения обратного отсчета времени на этом таймере соответствующая конфорка отключается. На дисплее таймера теперь отражается новое минимальное время, а красная точка у конфорки, для которой оно настроено, начинает мигать.

30 ⌚

□ -

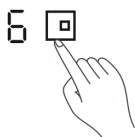
(настроено отключение по таймеру через 30 минут)

□ 6*

Если коснуться кнопки выбора конфорки, на дисплее таймера отображается настроенное для этой конфорки время.

Отключение таймера

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой необходимо отключить таймер.



2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера начинает мигать.



3. Чтобы отключить таймер, кнопкой «-» уменьшите время до «00» или одновременно нажмите кнопки «-» и «+».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Лицам, у которых установлен кардиостимулятор, необходимо обязательно проконсультироваться у врача, чтобы убедиться, что использование индукционной варочной панели не повлияет на работу кардиостимулятора.

СТАНДАРТНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ

Функция автоматического отключения предназначена для защиты индукционной варочной панели. Она автоматически отключает варочную панель, если вы забудете это сделать по завершении приготовления. В следующей таблице приведено стандартное время работы для различных уровней нагрева.

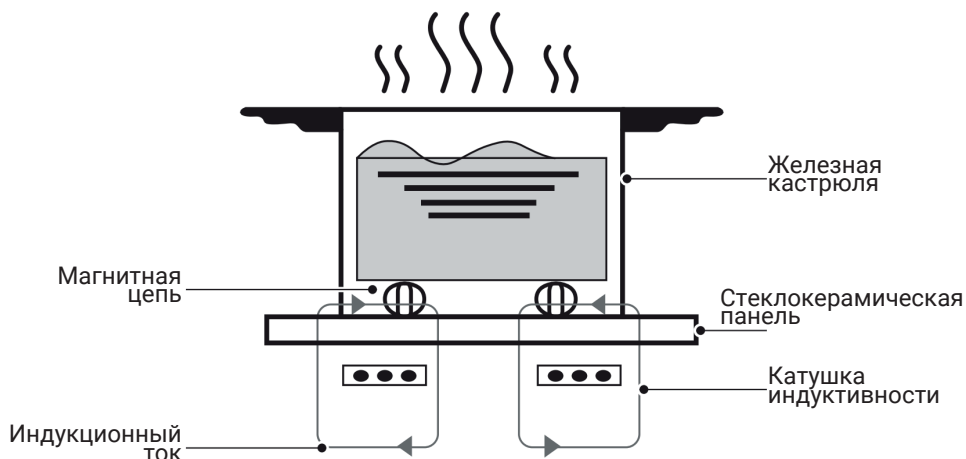
Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время работы (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

При снятии посуды с конфорки индукционная варочная панель может сразу же прекратить нагрев и автоматически отключиться через 2 минуты.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Индукционный нагрев — это безопасная, инновационная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Электромагнитные колебания генерируют тепло непосредственно в посуде, тогда как в более традиционных плитах нагрев происходит опосредованно через стеклянную поверхность плиты. При использовании индукционного нагрева стекло конфорки нагревается только потому, что его в итоге нагревает стоящая на нем кастрюля.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Прочтите настоящее руководство, обратив особое внимание на главу «Правила техники безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая могла остаться на варочной панели.

СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ

- Кнопки реагируют на касание, то есть прикладывать никакое усилие не требуется.
- Касайтесь кнопок всей подушечкой пальца, а не его кончиком.
- При каждом зарегистрированном касании подается звуковой сигнал.
- Следите, чтобы кнопки оставались чистыми и сухими, и не кладите на них никакие предметы (например, кухонные принадлежности или полотенца). При попадании даже небольшого количества влаги кнопки могут начать плохо реагировать на прикосновение.



ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



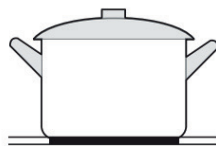
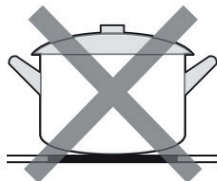
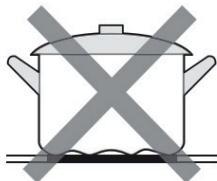
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только посуду, дно которой подходит для приготовления на индукционной варочной панели. Убедитесь, что на упаковке или на дне посуды имеется символ индукции.

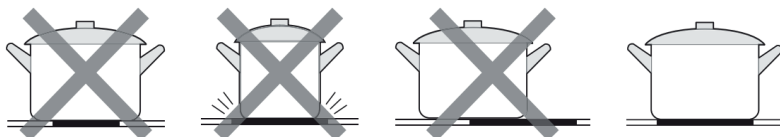
- Чтобы убедиться, что посуда подходит для индукционной плиты, ее можно проверить с помощью магнита.
 - Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если он притягивается, эту посуду можно использовать на индукционной плите.
- Если у вас нет магнита:
 - Налейте в проверяемую посуду воду и поставьте ее на плиту.
 - Если вода нагревается, а символ $\geq \text{U} \leq$ не мигает, эта посуда подходит.
- Для приготовления на индукционной варочной панели не подходит посуда, изготовленная из чистой нержавеющей стали, алюминия или меди (если в посуде не предусмотрено ферромагнитное дно), стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.
- Если деталь, изготовленная из ферромагнитного материала, закрывает лишь часть дна посуды, нагреваться будет только эта часть, поэтому, возможно, посуда не будет нагреваться до достаточно высокой температуры.
- Если ферромагнитная деталь неоднородная и включает другие материалы (например, алюминий), это может повлиять на нагревание и на функцию обнаружения посуды.
- Если дно вашей посуды похоже на дно, изображенное на следующих рисунках, варочная панель может ее не обнаружить.



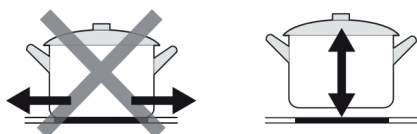
- Не используйте посуду с неровными краями или выпуклым или вогнутым дном.



- Дно посуды должно быть гладким и плоским и совпадать по размеру с конфоркой. Выбирайте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру изображения конфорки, нанесенного на стеклянную панель. Если диаметр посуды слегка превышает диаметр конфорки, электроэнергия будет использоваться максимально эффективно. Если диаметр посуды меньше размера конфорки, то энергоэффективность варочной панели снижается. Всегда ставьте посуду по центру конфорки.



- Всегда поднимайте посуду с плиты, а не сдвигайте, чтобы не поцарапать стекло.



РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ

До определенной степени конфорки способны автоматически адаптироваться к размеру поставленной на них посуды. Однако диаметр дна посуды не должен быть меньше минимального размера, указанного для каждой конфорки. Для обеспечения максимальной эффективности всегда устанавливайте посуду по центру конфорки.

Конфорка	Диаметр дна посуды	
	Минимальный (мм)	Максимальный (мм)
180 мм	140	180
210 мм	160	210
Индукционный мост	250	398 x 180

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Соблюдайте осторожность во время жарки, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании технологии «Power Boost». При очень высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, создавая серьезный риск возникновения пожара.

- После закипания жидкости уменьшайте температуру нагрева.
- Чтобы сократить время приготовления и экономить электроэнергию, накрывайте посуду крышкой. Крышка позволяет удерживать тепло внутри посуды.
- Чтобы сократить время приготовления, добавляйте в блюдо как можно меньше жидкости или жира.
- Начинайте приготовление на высокой температуре и уменьшайте ее, когда пища как следует прогелась.

Медленное кипение (томление), варка риса

- Медленное кипение (или томление) происходит при температуре ниже точки кипения (около 85 °C), когда пузырьки только начинают время от времени подниматься к поверхности жидкости. Оно является ключом к приготовлению самого вкусного супа и нежного рагу, поскольку при томлении раскрываются все ароматы ингредиентов, и при этом они не перевариваются. Медленное кипение также используется для загустения соусов на основе яиц и муки.
- В некоторых случаях (например, при варке риса методом абсорбции) для обеспечения необходимого результата за рекомендованное время может потребоваться сначала установить более высокую температуру, а затем уменьшить ее.

Обжаривание стейков

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк:

- Перед началом приготовления подержите мясо при комнатной температуре примерно 20 минут.
- Нагрейте сковороду с толстым дном.
- Смажьте обе стороны стейка маслом. Добавьте немного масла на горячую сковороду и положите на нее мясо.
- Переворачивать стейк во время приготовления нужно всего один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждой стороне. Чтобы понять, насколько стейк прожарился, надавите на него. Чем плотнее он ощущается, тем выше степень прожарки.
- Перед подачей дайте стейку «отдохнуть» на теплой тарелке в течение нескольких минут. Так он получится более нежным.

Жарка на сильном огне с постоянным помешиванием

- Возьмите сковороду вок с плоским дном или большую сковороду, подходящую для приготовления на индукционной варочной панели.
- Подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности. Жарка на сильном огне выполняется очень быстро. Если требуется приготовить много еды, разделите ее на несколько небольших порций.
- Нагрейте сковороду и добавьте две столовые ложки растительного масла.

- Приготовьте сначала мясо, отложите его в сторону, но не остужайте. Мясо должно оставаться теплым.
- Обжарьте на сильном огне овощи. Когда они уже прогрелись, но еще хрустят, уменьшите огонь на конфорке, верните в сковороду мясо и добавьте соус.
- Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы они равномерно прогревались.
- Подавайте немедленно.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕБОЛЬШИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочную панель поставить посуду неподходящего размера или изготовленную из немагнитного материала (например, из алюминия) или же на нее положить небольшой предмет (например, нож, вилку или ключ), через некоторое время варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания. Вентилятор продолжит работать и охлаждать конфорки.

УРОВНИ НАГРЕВА КОНФОРОК

Приведенные здесь рекомендации служат лишь для ориентира. В реальности всё будет зависеть от ряда факторов, в том числе от используемой кухонной посуды и от объема приготавливаемой пищи. Поэкспериментируйте со своей индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие вам настройки.

Уровни нагрева конфорки	Вы можете:
1–2	• слегка подогреть небольшое количество пищи • растопить шоколад или сливочное масло • поджарить быстро пригорающие продукты • готовить на медленном огне • разогревать на медленном огне
3–4	• быстро разогреть пищу • сварить рис • готовить на сильном огне
5–6	• пожарить блины
7–8	• пассеровать • сварить макаронные изделия
9/P	• жарить на сильном огне с постоянным помешиванием • жарить до образования корочки • довести суп до кипения • вскипятить воду

Повседневные загрязнения на стекле (следы пальцев, пятна от попавшей на стекло несладкой еды)

- Отключите индукционную варочную панель от электросети.
- Нанесите на еще теплое (но не горячее) стекло средство для чистки индукционных варочных панелей.
- Вымойте стекло и протрите его насухо чистой тряпкой или бумажным полотенцем.
- Включите индукционную варочную панель.



ВАЖНО!

- Когда на варочную панель не подается напряжение, индикаторы горячей поверхности не горят, но конфорки все еще могут оставаться горячими. Будьте особо осторожны.
- Жесткие металлические и некоторые нейлоновые мочалки и губки, а также агрессивные или абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Всегда изучайте инструкции на упаковке, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят для чистки стеклокерамической варочной панели.
- Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели надолго и удаляйте все его остатки. В противном случае на стекле могут остаться пятна.

Следы убежавшей через край жидкости, следы расплавившихся или горячих сладких продуктов

Эти следы необходимо незамедлительно удалять лопаткой или скребком с острым лезвием, подходящим для стеклянных и стеклокерамических варочных поверхностей. Соблюдайте осторожность, поскольку поверхность конфорки может быть очень горячей.

- Отключите индукционную варочную панель от электросети (внешним выключателем или вытащив вилку из розетки).
- Удерживая лезвие скребка или иное приспособление под углом 30° к поверхности, соскоблите загрязнение в сторону холодной зоны на поверхности варочной панели.
- Удалите загрязнение тряпкой или бумажным полотенцем.
- Повторите шаги 2–4 процедуры удаления повседневных загрязнений.



ВАЖНО!

Удаляйте следы от растаявшей сладкой пищи и следы разлившейся жидкости без промедления. Если дать им остыть на стекле, это будет сделать значительно сложнее. Более того, они могут необратимо повредить поверхность вашей варочной панели.



ВАЖНО!

Опасность порезов!

Под защитной крышкой скребка для очистки варочной панели имеется острое как бритва лезвие. При использовании скребка соблюдайте особую осторожность и всегда храните его в недоступном для детей месте.

Разлившаяся жидкость на сенсорных кнопках

- Отключите индукционную варочную панель от электросети.
- Промокните разлившуюся жидкость тряпкой.
- Протрите область сенсорных кнопок чистой влажной губкой или тряпкой.
- Протрите область сенсорных кнопок насухо бумажным полотенцем.
- Включите индукционную варочную панель.



ВАЖНО!

При попадании жидкости на сенсорные кнопки варочная панель может подавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки перестанут реагировать на касание. Прежде чем включать варочную панель, убедитесь, что область сенсорных кнопок полностью сухая.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При работе вашего устройства могут возникать ошибки и неисправности. В следующих таблицах приводятся возможные причины неполадок и сообщений об ошибках, а также способы их устранения. До обращения в сервисный центр рекомендуется внимательно изучить информацию в этих таблицах. Так вы сможете сэкономить свои время и средства.

Проблема	Возможная причина	Устранение
Индукционная варочная панель не включается.	Нет напряжения.	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания и включена. Проверьте, не было ли отключения электропитания у вас дома или в вашем районе. Если вы все проверили, но проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному мастеру по ремонту и обслуживанию.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. инструкции в главе «Порядок работы».
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	Возможно, на кнопках имеется тонкий слой воды или же вы касаетесь кнопок кончиком пальца.	Убедитесь, что область кнопок полностью сухая. Касайтесь кнопок всей подушечкой пальца.
На стекле появились царапины.	Использовалась посуда с грубыми или неровными краями Использовалась жесткая губка или абразивное чистящее средство, которые не подходят для варочной панели.	Используйте посуду с плоским, гладким дном. См. раздел «Выбор правильной кухонной посуды». См. рекомендации в главе «Чистка и техническое обслуживание».
Некоторые кастрюли или сковороды издают потрескивание или щелчки.	Эти звуки могут возникать из-за особенностей конструкции посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному).	Такое может происходить с кухонной посудой и не является признаком неисправности.

Проблема	Возможная причина	Устранение
При работе на высоких уровнях нагрева индукционная варочная панель тихо гудит.	Это явление вызвано особенностями технологии индукционного нагрева.	Это нормально. При уменьшении уровня нагрева этот звук должен стихнуть или полностью пропасть.
От индукционной варочной панели раздается шум вентилятора.	Включился вентилятор системы охлаждения, встроенный в варочную панель для предотвращения перегрева электроники. Он может продолжать работать даже после отключения варочной панели.	Это нормально. Ничего делать не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте варочную панель от электросети.
Посуда не нагревается, а на дисплее отображается символ $\geq \text{U} \leq$.	Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю или сковороду, поскольку: — Она не подходит для индукционной плиты. — Она слишком маленькая для выбранной конфорки или стоит не по центру конфорки.	Используйте только посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор правильной кухонной посуды». Ставьте посуду по центру конфорки и следите, чтобы диаметр дна соответствовал размеру конфорки.
Индукционная варочная панель или конфорка неожиданно отключились, подается звуковой сигнал, а на дисплее таймера отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами).	Техническая ошибка.	Запишите буквы и цифры кода ошибки, отключите подачу электропитания на индукционную варочную панель и обратитесь к квалифицированному мастеру по ремонту и обслуживанию.

ИНДИКАЦИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ОСМОТР

В вашей варочной панели имеется функция самодиагностики. Благодаря ей мастер по ремонту и обслуживанию может проверить работу разных компонентов устройства, не вскрывая его корпус и не демонтируя варочную панель из столешницы.

Код ошибки	Проблема	Устранение
Не подлежат самостоятельному устранению		
E1	Ошибка датчика температуры стеклокерамической панели: незамкнутая цепь	Проверьте подключение или замените датчик температуры.
E2	Ошибка датчика температуры стеклокерамической панели: короткое замыкание	
E7	Ошибка датчика температуры стеклокерамической панели	
C1	Высокая температура на датчике стеклокерамической панели	Дождитесь, пока температура не снизится до нормальной. Коснитесь кнопки включения/выключения, чтобы повторно включить варочную панель.
E3	Ошибка датчика температуры IGBT: незамкнутая цепь	Замените блок питания.
E4	Ошибка датчика температуры IGBT: короткое замыкание	
C2	Высокая температура IGBT	Подождите, пока температура IGBT не вернется в норму. Коснитесь кнопки включения/выключения, чтобы повторно включить варочную панель. Проверьте, хорошо ли работает вентилятор. Если нет, замените вентилятор.
EL	Напряжение в электросети ниже номинального напряжения устройства	Проверьте характеристики источника питания. Убедившись, что напряжение электросети вернулось к нормальным значениям, включите варочную панель.
EH	Напряжение в электросети выше номинального напряжения устройства	
EU	Ошибка обмена данными	Восстановите подключение между платой управления дисплея и блоком питания. Замените блок питания или плату управления дисплея.
EF	Ошибка переполнения	

ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Причина	Решение 1	Решение 2
При включении электропитания не загораются светодиодные индикаторы.	Отсутствует напряжение.	Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и на розетку подается напряжение.	
	Ошибка обмена данными между блоком питания и платой управления дисплея.	Проверьте подключение.	
	Поврежден блок питания.	Замените блок питания.	
	Повреждена плата управления дисплея.	Замените плату управления дисплея.	
Не работают некоторые кнопки или индикация работает неправильно.	Повреждена плата управления дисплея.	Замените плату управления дисплея.	
Индикатор режима приготовления горит, но конфорка не нагревается.	Слишком высокая температура варочной панели.	Возможно, слишком высокая температура воздуха в помещении. Возможно, перекрыты вентиляционные отверстия.	
	Неисправен вентилятор.	Проверьте, хорошо ли работает вентилятор. Если нет, замените его.	
	Поврежден блок питания.	Замените блок питания.	
Нагрев внезапно прекратился, а на дисплее мигает символ  .	Используется неподходящая посуда.	Используйте правильную посуду. См. раздел «Выбор правильной кухонной посуды».	Ошибка системы обнаружения посуды. Замените блоки питания.
	Слишком маленький диаметр посуды.		
	Варочная панель перегрелась.	Подождите, пока температура не опустится до нормы. Включите варочную панель кнопкой  .	

Проблема	Причина	Решение 1	Решение 2
Для конфорок, расположенных с одной стороны, (например, конфорок 1 и 2) отображается символ $\geq \underline{U} \leq$.	Ошибка обмена данными между блоком питания и платой управления дисплея.	Проверьте подключение.	
	Повреждена плата управления дисплея.	Замените плату управления дисплея.	
	Повреждена основная плата управления.	Замените блок питания.	
Двигатель вентилятора звучит необычно.	Поврежден двигатель вентилятора.	Замените вентилятор.	

В таблице приведены возможные причины самых распространенных ошибок.

Ни в коем случае не вскрывайте корпус варочной панели самостоятельно. Так вы сможете избежать возможной опасности и повреждения своего устройства.

СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ ПО УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное изделие соответствует директиве ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). На этом изделии нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования. Этот символ означает, что по истечении срока службы данное изделие не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Отслужившее свой срок устройство необходимо сдать в официальный пункт приема для вторичной переработки электрических и электронных устройств. Чтобы узнать адрес таких пунктов утилизации отходов, обратитесь в местные органы власти или к продавцу, у которого это изделие было приобретено. Мы все можем сыграть свою значимую роль в деле защиты окружающей среды. Надлежащая утилизация отслужившего

свой срок электрического и электронного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ ПО ОГРАНИЧЕНИЮ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ

Приобретенное вами изделие соответствует директиве ЕС по ограничению использования вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ



Упаковка этого изделия произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовым мусором и другими видами отходов. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, адреса которых можно узнать в местных органах власти.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	HI 430 BM Flex Zone
Конфорки	1 конфорка, 1 зона моста
Напряжение в электросети	220–240 В, 50/60 Гц
Мощность	6100 Вт
Габариты (ШхГхВ)	450 x 488 x 62 (мм)
Размер отверстия для встраивания	420 x 450 (мм)

- Приведенные размеры являются приблизительным.
- Поскольку мы постоянно совершенствуем свои изделия, технические характеристики и конструкция этой модели могут быть изменены без предварительного уведомления.

	Символ	Значение
Модель	–	HI 430 BM Flex Zone
Тип варочной панели	–	Индукционная варочная панель
Число конфорок	–	1 конфорка, 1 зона моста
Технология нагрева (индукционные конфорки, инфракрасные конфорки, чугунные резистивные конфорки)	–	Индукционные конфорки
Для круглой конфорки: диаметр полезной площади конфорки с точностью до 5 мм	Ø	21,0 см
Для зоны моста: длина и ширина полезной площади с точностью до 5 мм	L, W	Длина: 39,8 см Ширина: 18,0 см
Потребление электроэнергии каждой конфоркой в расчете на 1 кг	EC electric cooking	Конфорки: 191,5 Вт·ч/кг Зона моста: 181,3 Вт·ч/кг
Потребление электроэнергии варочной панелью в расчете на 1 кг	EC electric hob	187,5 Вт·ч/кг

- Данные в таблице определены в соответствии с требованиями стандарта EN 60350-2 и регламента комиссии ЕС №66/2014.
- Если после подачи напряжения на варочную панель не выполнять никакие действия, через 1 минуту она переходит в режим ожидания, в котором потребляемая мощность составляет 0,5 Вт.