

Brandt



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU

**Варочная панель
ВР1184НУВ**

Уважаемый клиент,

Вы только что приобрели фирменный продукт **BRANDT** и мы благодарим вас за доверие.

Мы разработали и изготовили этот продукт для вас, учитывая ваш образ жизни и ваши потребности, чтобы наилучшим образом соответствовать вашим ожиданиям. Мы вложили в это наш опыт, наш дух инноваций и всю страсть, которая движет нами более 60 лет.

Мы прилагаем все усилия для того, чтобы наши продукты всегда соответствовали вашим требованиям, а наш отдел по работе с клиентами находится в вашем распоряжении и будет рад выслушать любые вопросы или предложения, которые у вас могут возникнуть.

Вы также можете посетить наш веб-сайт **www.brandt.com** где вы найдете наши последние новости, а также полезную и дополнительную информацию.

Компания **BRANDT** рада помочь вам в вашей повседневной жизни и надеется, что вы в полной мере насладитесь своей покупкой.



ВНИМАНИЕ!

Перед включением прибора внимательно прочитайте данное руководство пользователя, чтобы быстро ознакомиться с его работой.



ВНИМАНИЕ!










Срок гарантийного обслуживания и срок службы прибора.

Срок гарантийного обслуживания для данного прибора **BRANDT** составляет 12 месяцев с даты его покупки.

Срок службы прибора составляет 60 мес

Более подробная информация указана в гарантийном сертификате.

Компания ООО "Хомаер" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Brandt.

	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ	6
	ИДЕНТИФИКАЦИЯ	7
	УСТАНОВКА	10
	Распаковка	10
	Корпус прибора	10
	Электрическое подключение	11
	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	12
	Выбор посуды	12
	Выбор конфорки	12
	Ⓛ Включение / Остановка	13
	+ / - Настройка мощности	13
	⌚ Настройка таймера	13
	🔥 Функция кипячения	14
	↺ Функция Recall	14
	📉 Функция Tempo	14
	🎹 Функция Horizonte Piano	15
	🔒 Безопасность детей	15
	Меры предосторожности и рекомендации по технике безопасности ..	16
	ОБСЛУЖИВАНИЕ	17
	СПЕЦИАЛЬНОЕ СООБЩЕНИЕ, ПРОБЛЕМЫ	18
	ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	19
	ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	20



НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВАЖНЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, БЕРЕЖНО ХРАНЯ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Это руководство можно загрузить с веб-сайта бренда.

Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без опыта и знаний, если они были правильно проинформированы или обучены безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

Дети не должны играть с прибором.

Дети не должны чистить и обслуживать прибор без присмотра.

Детей младше 8 лет следует держать подальше от варочной панели, если только они не находятся под постоянным присмотром.

Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

Необходимо соблюдать меры предосторожности, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

Запрещается класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться. Ваша варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует ее работу после использования или во время приготовления пищи (см. раздел «Безопасность использования детьми»).

Ваш прибор соответствует европейским директивам и нормативным актам, которым он подчиняется.

Эта плита должна быть подключена к электросети с помощью многополюсного разъединителя, соответствующего действующим правилам монтажа. В стационарную проводку должно быть встроено разъединяющее устройство.

Ваша варочная панель рассчитана на работу при частоте 50 Гц или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо специального вмешательства с вашей стороны.

После использования выключите варочную панель с помощью блока управления и не полагайтесь на датчик температуры.

Во избежание помех между вашей варочной панелью и кардиостимулятором, кардиостимулятор должен быть сконструирован и отрегулирован в соответствии с соответствующими правилами. Спросите об этом производителя или своего врача.



Приготовление пищи на плите с использованием масла или жира без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, но выключите прибор, прежде чем закрывать пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: За приготовлением пищи необходимо следить. Короткое время приготовления требуют постоянного наблюдения.

Опасность возгорания: Не храните посторонние предметы на поверхностях для приготовления пищи.

Если на поверхности появились трещины, отключите прибор от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

Не используйте варочную панель повторно до тех пор, пока не будет заменена стеклянная крышка.

Избегайте ударов посуды: стеклокерамическая поверхность очень прочная, но не небьющаяся.

Не кладите горячую крышку на варочную панель. Эффект "присоски" может привести к повреждению стеклокерамической столешницы.

Избегайте трения посуды, так как это может привести к повреждению стеклокерамической поверхности в долгосрочной перспективе.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи.

Никогда не ставьте на варочную панель продукты, завернутые в алюминий, или в алюминиевые лотки.

Алюминий расплавится и приведет к необратимому повреждению прибора.

Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в шкафу под варочной панелью.

Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или аналогичными квалифицированными специалистами.

Убедитесь, что кабель питания электроприбора, подключенного вблизи варочной панели, не соприкасается с конфорками.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Используйте только ограждения для варочной панели разработанные производителем кухонного прибора, указанные в инструкции по эксплуатации как подходящие или встроенные в прибор. Использование неподходящих ограждений может привести к несчастным случаям.



Защита окружающей среды

Этот символ указывает на то, что данное изделие не следует утилизировать как бытовые отходы.

Кроме того, в вашем приборе содержится большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Этот символ обозначает, что использованные приборы необходимо утилизировать в специальных пунктах сбора.

Обратитесь в свою городскую администрацию или к розничному продавцу, чтобы узнать, какие пункты сбора использованной бытовой техники находятся ближе всего к вашему дому. Таким образом, утилизация электроприборов, организованная вашим производителем, будет осуществляться в наилучших возможных условиях в соответствии с Европейской директивой по утилизации отработанных электрических и электронных приборов.

Упаковочные материалы этого прибора также пригодны для вторичной переработки. Помогите утилизировать его и защитите окружающую среду, поместив в специальные контейнеры, предназначенные для этой цели.

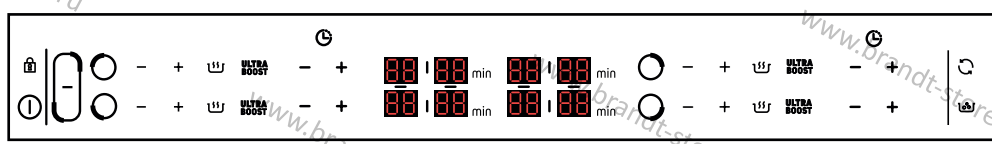
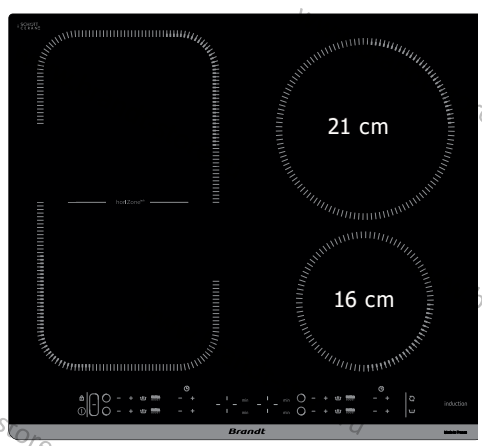
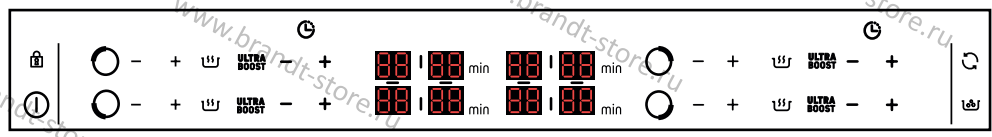
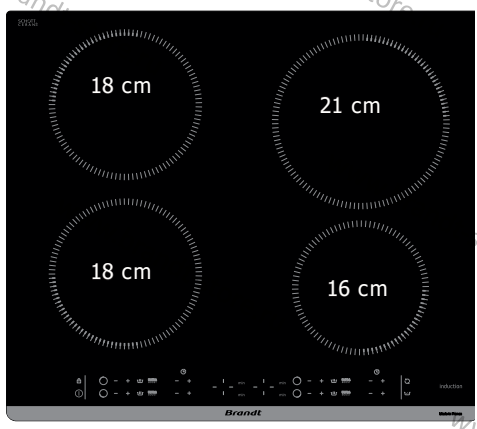
Мы благодарим вас за вашу помощь в защите окружающей среды.

Советы о том, как экономить энергию

Приготовление пищи с крышкой правильного размера экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы сможете идеально контролировать процесс приготовления.

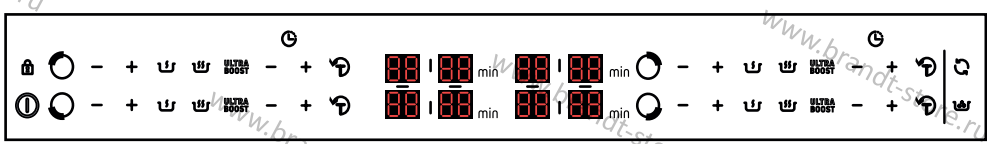
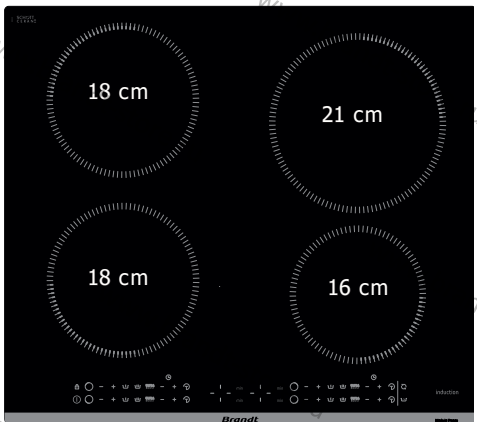
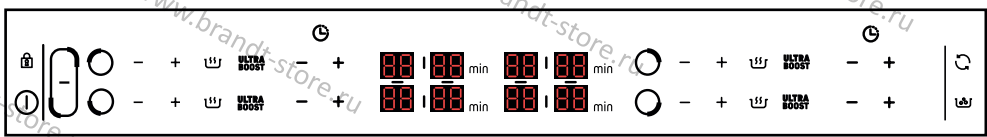
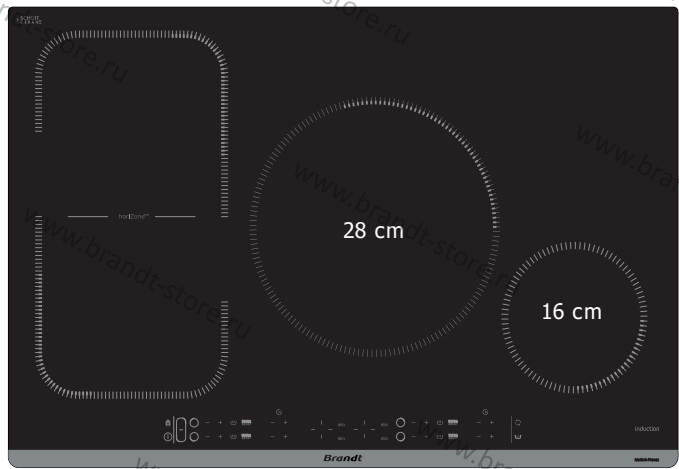


ИДЕНТИФИКАЦИЯ





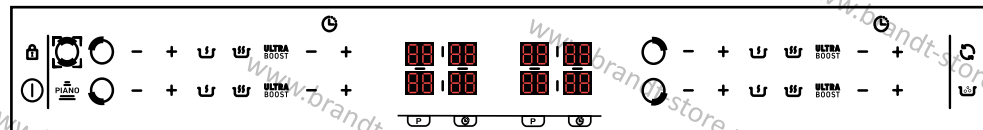
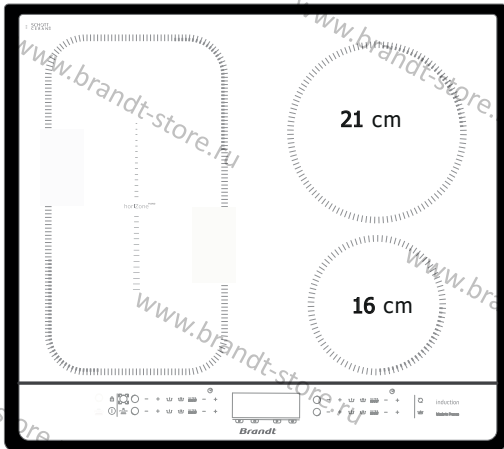
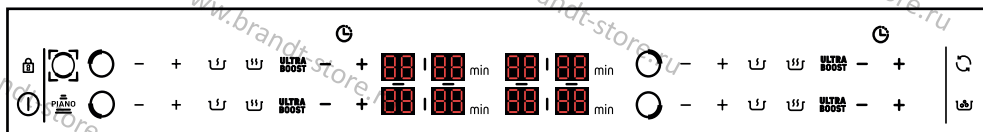
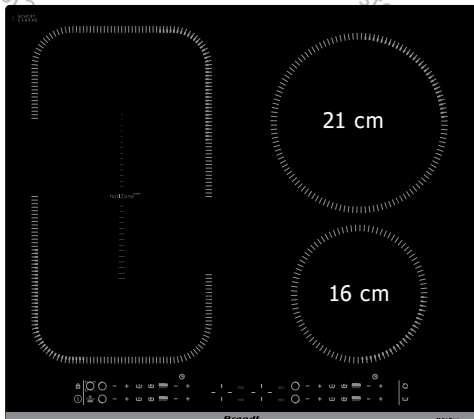
ИДЕНТИФИКАЦИЯ





ИДЕНТИФИКАЦИЯ

RU





УСТАНОВКА

RU

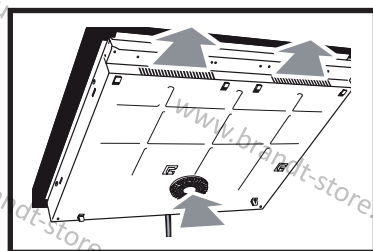
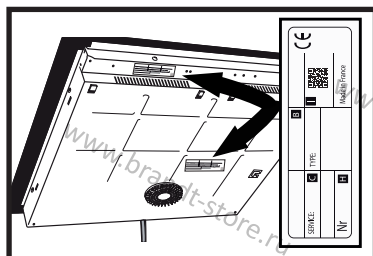
РАСПАКОВКА

Для дальнейшего использования снимите все защитные элементы. Проверьте и запомните характеристики прибора, указанные на заводской табличке.

Обратите внимание в полях ниже на сервисные и стандартные рекомендации, указанные на этой табличке.

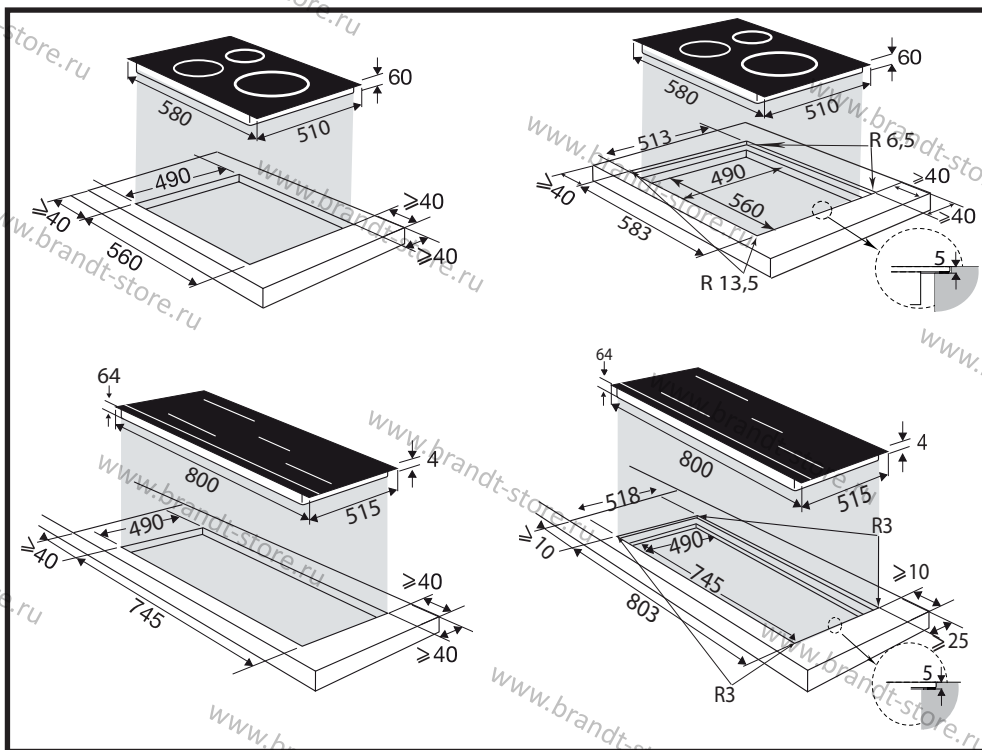
Service :

Type :



КОРПУС ПРИБОРА

Убедитесь, что воздухозаборник и воздуховыпускное отверстие свободны от препятствий и соответствуют информации, касающейся монтажных размеров (в миллиметрах) рабочей поверхности, предназначенной для выполнения данной работы. Убедитесь, что воздух правильно циркулирует между передней и задней частями вашего рабочего места.



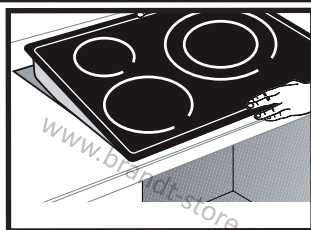
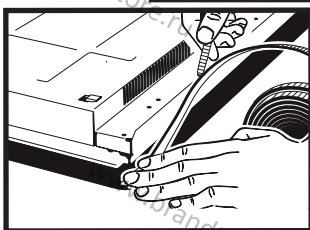
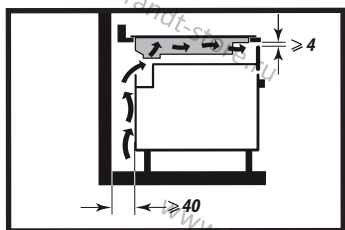
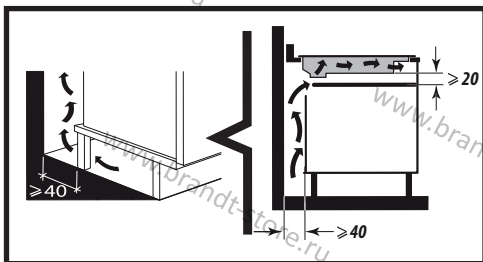


УСТАНОВКА

RU

Если вы устанавливаете варочную панель над выдвижным ящиком, или над встроенной духовкой, соблюдайте размеры, указанные на рисунках, чтобы обеспечить достаточный выход воздуха спереди.

Аккуратно приклейте уплотнительное соединение по всей поверхности стеклянной варочной панели вставьте панель в шкаф.



Важно

Если варочная панель расположена над духовкой, устройства тепловой защиты варочной панели могут препятствовать одновременному использованию варочной панели и программы пиролиза духовки, в зонах управления отображается код "F7". В таких обстоятельствах мы рекомендуем увеличить вентиляцию варочной панели, сделав отверстие в боковой стенке корпуса (8 x 5 см).

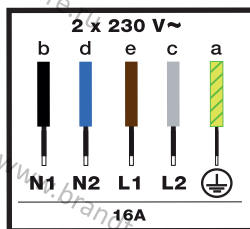
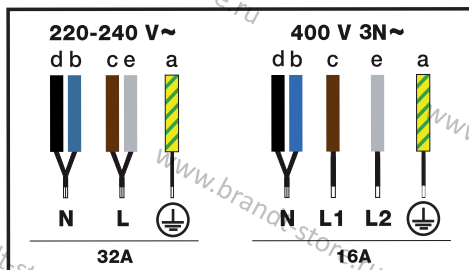
Электрические соединения

Эти варочные панели должны быть подключены к электросети с помощью устройства отключения на всех полюсах, соответствующего действующим правилам монтажа. В стационарную проводку должно быть встроено отключающее устройство.

Определите тип кабеля для вашей плиты в соответствии с количеством проводов и цветами.

При включении устройства или после длительного отключения электроэнергии на панели управления отображается код (этот дисплей предназначен для вашего послепродажного обслуживания, где это применимо. Пользователю варочной панели не обязательно обращать на это внимание).

Эта информация исчезает примерно через 30 секунд.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВЫБОР КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только стекло, фаянс, алюминий без специального дна, медь и некоторые виды немагнитной нержавеющей стали не подходят для приготовления пищи на индукционной плите.



Полезный совет

Мы рекомендуем вам выбирать посуду с толстым и плоским дном. Тепло будет распределяться лучше, а приготовление будет более равномерным.

Советы о том, как экономить энергию

Приготовление пищи с крышкой правильного размера экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете контролировать готовку

ВЫБОР ГОРЕЛКИ

Выберите конфорку, размер которой подходит для дна вашей посуды (см. таблицу). Если основание посуды слишком мало, индикатор мощности начнет мигать, и конфорка не будет работать, даже если материал посуды рекомендован для индукции.

Не используйте емкости меньшего диаметра, чем диаметр конфорки (см. таблицу).

Диаметр конфорки (см)	Максимальная мощность конфорки (Вт)	Диаметр дна посуды
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Horizone	4000	18 - Oval
		Fishmonger



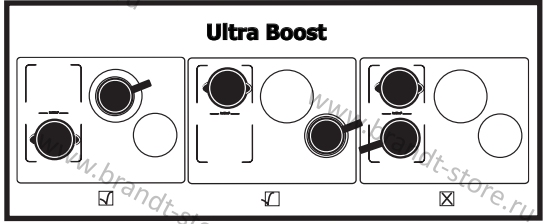
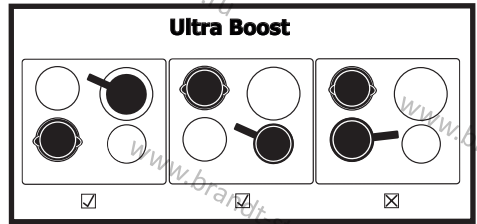
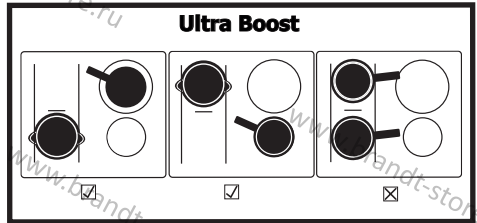
Полезный совет

При одновременном использовании двух режимов варочная панель управляет распределением мощности таким образом, чтобы не превышать общую мощность плиты.

При одновременном использовании максимальной мощности (Ultra Boost) на нескольких плитах убедитесь, что вы выбрали наилучшее положение для своей посуды в соответствии с моделью вашей плиты, как показано на иллюстрациях.

Это позволит избежать автоматического ограничения мощности на одной из конфорок, если расположение не является оптимальным:

- = Рекомендуемое расположение
- = следует избегать



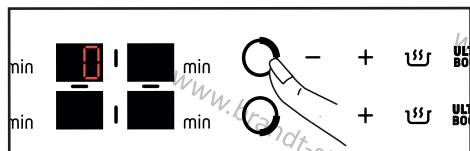
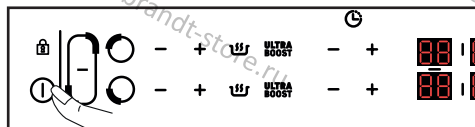


1 ВКЛЮЧЕНИЕ - ОСТАНОВКА

Включение:

Нажмите кнопку 1, а затем кнопку 2, соответствующую нужной зоне.

Отображается значение 0, а звуковой сигнал указывает на то, что зона включена. Вы можете установить желаемую мощность, выбранной зоны приготовления. Если питание не запрашивается, конфорка автоматически выключится.



Остановка зоны:

Нажмите и удерживайте кнопку 3 для выбора нужного источника тепла.

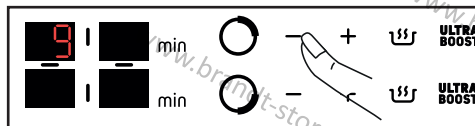
Раздается длинный звуковой сигнал, и дисплей гаснет или появляется символ "H" (остаточное тепло).

Общее отключение:

Нажмите и удерживайте кнопку 1 включения/выключения. Раздается длинный звуковой сигнал, и дисплей гаснет или появляется символ "H" (остаточное тепло).

+ / - Настройка мощности

При включении вы можете напрямую переключиться на питание 9 (* или 14 в зависимости от модели), нажав кнопку.

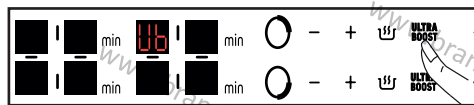


Нажмите кнопку + или -, чтобы установить уровень мощности с от 1 до 9 (*или 14 в зависимости от модели).

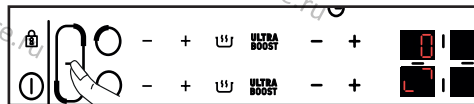
Нажмите кнопку 4, чтобы получить доступ к источнику питания 6.

Нажмите кнопку 5, чтобы получить доступ к питанию 6 или 10 (в зависимости от модели).

Нажмите **ULTRA BOOST** чтобы получить доступ к максимальной мощности.



HORIZONE



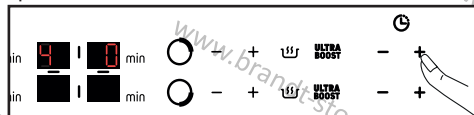
Нажатие кнопки одновременно активирует переднюю и заднюю конфорки функции "Horizone", отображается соответствующий символ. Настройки мощности и таймера выполняются на панели управления задней конфоркой, как и для обычной конфорки. Установка передней конфорки неактивна.

Чтобы отключить функцию "Horizone", нажмите кнопку 6 или 7.

8 УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Каждая зона приготовления имеет специальный таймер, который можно установить на срок до 99 минут. Таймер увеличивается с 1 до 15, а затем с 5 до 99 и может быть запущен, как только заработает соответствующая зона приготовления.

Нажмите кнопку - или + на выбранной зоне приготовления.



Настройка производится нажатием клавиш + или -. 99 минутам можно получить прямой доступ, нажав кнопку - ключ с самого начала.


По истечении времени приготовления на дисплее отобразится 0 и звуковой сигнал звучит в течение примерно 20 секунд. Чтобы отключить таймер, нажмите любую из клавиш управления соответствующей конфоркой.

Чтобы остановить таймер вручную, нажмите и удерживайте клавиши + и - одновременно или вернитесь в положение 0 с помощью - ключ.

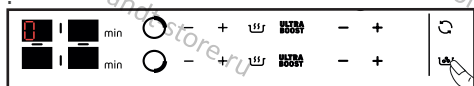



Функция кипячения

Эта функция позволяет вскипятить и поддерживать кипение воды, например, для приготовления макаронных изделий.

Выберите свою конфорку, кратковременно нажмите кнопку  "Вскипятить".


По умолчанию предлагаемое количество воды равно 2 литрам, но вы можете изменить его с помощью клавиш + или -. Установите желаемое количество воды (от 0,5 до 6 литров).



Подтвердите, нажав на символ , "Вскипятить", или подождите несколько секунд, и подтверждение произойдет автоматически.

Начинается процесс приготовления.

Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись "Вскипятить".

Всыпьте макароны и подтвердите, нажав кнопку "Вскипятить" .

По умолчанию для варочных панелей с 14 настройками для варочных панелей с 14 настройками мощности дисплей показывает мощность 13 (для варочных панелей 21 см и HotZone) или 12 (для варочных панелей 16 см и 18 см) и время приготовления 8 минут.

По умолчанию для плит с 9 настройками мощности на дисплее отображается значение мощности 8 и время приготовления 8 минут. Однако вы можете настроить предлагаемую мощность и время приготовления.

По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал.


ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы вода была комнатной температуры, когда вы начнете готовить. Не используйте для этой функции чугунную сковороду.

Вы также можете использовать эту функцию для приготовления любых продуктов, которые необходимо варить в кипящей воде.

Функция Recall

Эта функция отображает последние настройки мощности и таймера для всех конфорок, которые были выключены менее чем на 3 минуты.

Когда варочная панель включена, функция возвращает настройки мощности и таймера варочной панели (варочных панелей), которые были выключены менее чем на 30 секунд.

Чтобы воспользоваться этой функцией, варочная панель должна быть разблокирована, нажмите кнопку включения/выключения, затем кратковременно нажмите  кнопку.

Функция Tempo*

* В зависимости от модели

Эта функция отображает время, прошедшее с момента последнего изменения мощности выбранного нагревателя.

Чтобы использовать эту функцию :


- Нажмите на кнопку. Прошедшее время отображается на дисплее таймера выбранной конфорки (эта функция доступна как с функцией таймера, так и без нее).

- Если вы хотите, чтобы приготовление закончилось в течение определенного времени, нажмите клавишу, а затем, в течение 5 секунд, нажмите + на таймере, чтобы увеличить желаемое время приготовления. Индикатор времени фиксируется на 3 секунды, а затем снова появляется индикатор оставшегося времени приготовления. Для подтверждения раздастся звуковой сигнал ваш выбор.

Примечание: Если таймер активен, подождите 5 секунд после последней настройки Tempo, прежде чем менять его.



PIANO **Функция Horizone Piano**

Активируйте функцию Horizone кратковременным нажатием клавиши , а затем нажмите клавишу **PIANO** для активации функции Horizone Piano.

Эта функция позволяет готовить на сильном огне в передней части Horizone и сохранять тепло в задней части Horizone. Эта настройка по умолчанию. Вы можете настроить параметры питания функции Horizone Piano с помощью кнопок включения "+" и "-".



L = Зона сохранения тепла (задний Horizone - строка в середине дисплея).

H = зона высокой температуры.

Нажатие кнопки "+" настройки мощности переключит на более высокую мощность (линия будет вверху), а нажатие кнопки "-" переключит на более низкую мощность (линия будет внизу).


Значения по умолчанию можно изменить, нажав и удерживая клавишу "-". Зоны можно переключать одновременно с установкой значений по умолчанию. При изменении значения по умолчанию с L (3) на минимальную мощность (1) нажатие клавиши "-" не уменьшает мощность, поэтому линия остается посередине.

Аналогично, когда значение по умолчанию H (12) изменяется на максимальную мощность (14), нажатие кнопки "+" не увеличивает мощность, линия остается посередине.



Функция Boost и функция Voil не работают с функцией Horizone Piano.

Для обеих зон Horizone Piano работает только один таймер.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ


На вашей плите установлена защита от детей, которая блокирует элементы управления при выключении прибора или во время приготовления пищи. Однако из соображений безопасности кнопка  остается активной и позволяет отключать зоны нагрева даже в заблокированном состоянии.

Блокировка:

Нажимайте  кнопку до тех пор, пока не появится  символ блокировки и звуковой сигнал не подтвердит вашу операцию.

На дисплее работающих конфорок теперь попеременно отображаются мощность и символ блокировки.





Разблокировка:

Нажимайте кнопку  до тех пор, пока символ не исчезнет  и звуковой сигнал подтвердит вашу операцию.



Функция CLEAN LOCK:

Функция Clean Lock позволяет временно заблокировать плиту во время уборки.

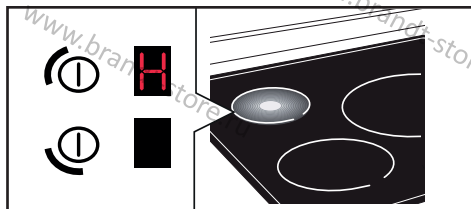
Чтобы активировать функцию Clean Lock, временно нажмите  кнопку, раздастся звуковой сигнал и символ  начнет мигать. Примерно через 1 минуту блокировка автоматически отключается. Раздается двойной звуковой сигнал, и символ  исчезает. Вы можете отключить функцию Clean Lock в любое время, нажав и удерживая  кнопку.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Остаточное тепло:

После интенсивного использования конфорка, которой вы только что пользовались, может оставаться горячей в течение нескольких минут. В течение этого периода отображается символ **H**.



Избегайте прикосновений к соответствующим участкам в течение этого времени.

Защита от перегрева:

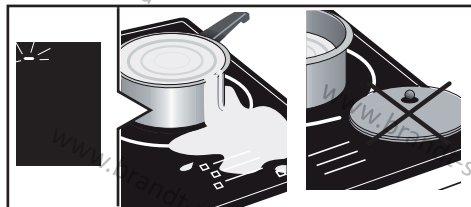
Каждая зона приготовления оснащена датчиком безопасности, который постоянно контролирует температуру дна посуды. В случае, если на включенной конфорке остается пустая посуда, варочная панель автоматически снижает выходную мощность и, таким образом, снижает риск повреждения.

Защита от переполнения

Специальный дисплей (символ **—**), звуковой сигнал, за которым следует выключение варочной панели, могут срабатывать в следующих случаях:

- Перелив, который оказывается на кнопках.
- Влажное полотенце лежит на кнопках.
- Металлический предмет, помещенный на кнопки.

Извлеките предмет или очистите и высушите сенсорные элементы управления, затем возобновите приготовление.



Auto-Stop:

На вашей плите установлено устройство автоматической остановки, которое автоматически останавливает любую конфорку, которая остается включенной в течение слишком длительного времени (между 1 и 10 часов в зависимости от используемой мощности).

Если срабатывает эта система безопасности, на дисплее "AS" на панели управления отображается отключение зоны приготовления и раздается звуковой сигнал в течение примерно 2 минут. Просто нажмите любую из кнопок, чтобы остановить это.



Полезный совет

Могут издаваться звуки, похожие на звуки часового механизма.

Эти шумы возникают при работе варочной панели. Они исчезают или уменьшаются в зависимости от конфигурации обогрева. В зависимости от модели и качества вашей посуды также могут раздаваться свистящие звуки. Описанные шумы являются нормальными. Они связаны с индукционной технологией и не указывают на проблему.



Полезный совет

Мы не рекомендуем использовать защитное устройство.



Для удаления легких загрязнений используйте дезинфицирующую губку. Тщательно смочите очищаемую зону горячей водой, затем вытрите.

Для удаления запекшейся грязи или сладких подтеков используйте дезинфицирующую губку и/или специальный скребок для стекла. Тщательно смочите очищаемую зону горячей водой. Используйте скребок для стекла, чтобы удалить крупные кусочки, протрите их дезинфицирующей губкой, а затем вытрите.

Чтобы удалить кольца и остатки жесткой воды, нанесите на пятно теплый белый уксус, оставьте, затем протрите мягкой тканью.

Для удаления блестящих металлических разводов или еженедельного ухода, используйте специальное средство для стеклокерамических изделий.

Важное примечание: не используйте никаких порошков или абразивных губок. Используйте кремы и специальные нежные губки для посуды.

ВО ВРЕМЯ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:


- **Загорается световой индикатор.** Это нормально. Исчезнет через 30 секунд.
- **В вашей установке перегорел предохранитель или работает только одна сторона варочной панели.** Неправильное электрическое подключение вашей варочной панели. Проверьте его соответствие требованиям.
- **Первые несколько раз, когда варочная панель используется для приготовления пищи, от нее исходит неприятный запах.** Прибор новый. Разогревайте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей, наполненной водой.

6.2 ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ПИТАНИЯ:

Варочная панель не работает, и индикаторные лампочки на панели управления не горят.

К прибору не подается электричество. Неисправен источник питания или неправильное подключение. Проверьте электрический выключатель и предохранители.

- **Варочная панель не работает, и отображается другое сообщение.** Электронное табло работает плохо. Позвоните в службу послепродажного обслуживания.

- **Варочная панель не работает,** отображается соответствующий  символ. Разблокируйте устройство безопасности для детей.

- **Код ошибки F9:** напряжение менее 170 В

- **Код ошибки F0:** напряжение ниже 5°C

6.3 ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- **Варочная панель перестала работать. Отображается символ и раздается звуковой сигнал.**

Произошел перелив или какой-то объект находится на панели управления. Очистите или выньте предмет, затем снова приступайте к приготовлению.

- **Отображается код F7.**

Электронные схемы перегрелись. Проверьте вентиляцию варочной панели.

- **Во время работы зоны нагрева дисплей клавиатуры продолжает мигать.**

Используемая посуда несовместима с индукционной плитой или ее размер не подходит для конфорки.

- **Во время приготовления пищи посуда издает шум, а варочная панель щелкает** (см. главу о мерах предосторожности и рекомендациях 4.5).

Это нормально для некоторых типов кухонной посуды. Это вызвано передачей энергии от варочной панели к посуде.

- **Вентилятор продолжает работать и после выключения варочной панели.**

Это нормально. Он охлаждает электронные компоненты.

- **В случае постоянной неисправности.**

Выключите варочную панель на 1 минуту. Если проблема не устранена, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.



ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

RU

RU Информация для бытовых электротехнических приборов UE № 402014

Идентификация модели	Объемные	Варианты												Единица измерения	Описание прибора			
		LL60X1D	LL60X1B	LL60X1C	LL60X1D	LL60X1E	LL60X1F	LL60X1G	LL60X1H	LL60X1I	LL60X1J	LL60X1K	LL60X1L					
Защитная табличка															Вт/кВт	Защитная табличка		
Тип варочной панели															Вт/кВт	Тип варочной панели "Индуциционный"		
Общая мощность	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Вт	Общая мощность
Количество варочных зон для приготовления пищи	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Вт	Количество варочных зон для приготовления пищи
Положение агрегата (индукционные варочные зоны для приготовления пищи, зоны с конфорками, цельностельная плита)	Индукция*														см	Положение агрегата (индукционные варочные зоны для приготовления пищи, зоны с конфорками, цельностельная плита)		
Для круглых варочных зон: диаметр варочной зоны с электрическим подогревом, мм	1	Ø 16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	см	Диаметр варочных зон: диаметр варочной зоны с электрическим подогревом, мм
Для круглых варочных зон: диаметр варочной зоны с электрическим подогревом, мм	2	Ø 21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	см	Диаметр варочных зон: диаметр варочной зоны с электрическим подогревом, мм
Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм	3	Ø	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	см	Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм
Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм	4	Ø	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	см	Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм
Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм	5	Ø															см	Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм
Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм	6	LW	40x23														см	Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм
Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм	7	LW															см	Для квадратных варочных зон: сторона варочной зоны с электрическим подогревом, мм
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	1	ЕС _{зона} (кВт/ч)	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	171,1	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	2	ЕС _{зона} (кВт/ч)	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	174,8	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	3	ЕС _{зона} (кВт/ч)	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	4	ЕС _{зона} (кВт/ч)	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	189,2	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	5	ЕС _{зона} (кВт/ч)	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	6	ЕС _{зона} (кВт/ч)	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	7	ЕС _{зона} (кВт/ч)	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	8	ЕС _{зона} (кВт/ч)	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²
Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²	9	ЕС _{зона} (кВт/ч)	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	193,4	Вт/кВт	Потребление энергии на зону приготовления пищи в расчете на 1 м²

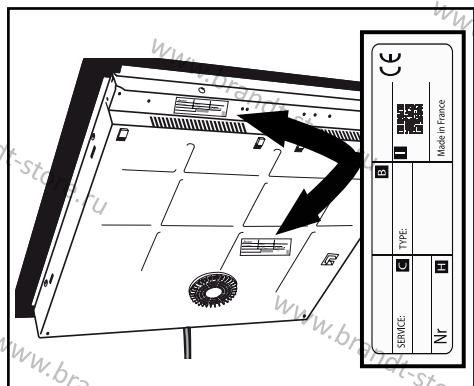


Меры воздействия

Любые работы с вашим прибором должны выполняться только квалифицированным специалистом, который является представителем бренда. Когда вы звоните, чтобы облегчить обработку вашего запроса, пожалуйста, предоставьте полную информацию о вашем приборе (коммерческая ссылка, сервисная ссылка, серийный номер). Эту информацию можно найти на заводской табличке, прикрепленной к нижней части прибора.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При обслуживании используйте только сертифицированные оригинальные запасные части



В: Коммерческая ссылка

С: Сервисная ссылка

Н: Серийный номер

I: QR-код