

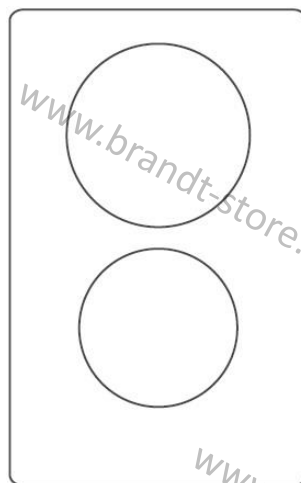


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

варочной панели

# Brandt

**BPV 6210B**  
**BPV 6222B**



## **Уважаемый пользователь!**

Благодарим вас за приобретение прибора **BRANDT**.

Этот прибор был создан с учетом ваших предпочтений и образа жизни для удовлетворения ваших потребностей. Мы вложили в него наш опыт, дух новаторства и страсть, которая ведет нас вперед уже более 60 лет.

Чтобы наши приборы наилучшим образом соответствовали вашим требованиям, наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все ваши вопросы и выслушать все ваши предложения.

На веб-сайте **www.brandt.com** вы найдете наши последние новинки, а также полезную дополнительную информацию.

Компания **BRANDT** с радостью помогает вам каждый день и надеется, что ваша покупка принесет вам максимум пользы.

Срок гарантийного обслуживания данного бытового прибора составляет 1 год с даты покупки.

Срок службы данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления.

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



**Важное примечание: перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Это поможет вам быстрее разобраться в принципе его работы.**

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Введение</b>	4
1.1 Правила техники безопасности	4
1.2 Установка	4
1.2.1 Опасность поражения электрическим током	4
1.2.2 Вероятность травм	4
1.2.3 Указания по технике безопасности	4
1.3 Эксплуатация и обслуживание	4
1.3.1 Опасность поражения электрическим током	4
1.3.2 Опасность для здоровья	4
1.3.3 Горячая поверхность	4
1.3.4 Вероятность травм	5
1.3.5 Указания по технике безопасности	5
<b>2. Ознакомление с прибором</b>	6
2.1 Вид сверху	6
2.2 Панель управления	6
2.3 Принцип работы	7
2.4 Перед использованием варочной панели	7
2.5 Технические характеристики	7
<b>3. Эксплуатация прибора</b>	7
3.1 Сенсорное управление	7
3.2 Правильный выбор посуды	8
3.3 Использование модели BPV6222B	8
3.3.1 Начало приготовления пищи	8
3.3.2 Завершение приготовления пищи	9
3.3.3 Блокировка элементов управления	9
3.3.4 Управление таймером	9
3.3.5 Защита от перегрева	12
3.3.6 Остаточное тепло	12
3.3.7 Рабочее время по умолчанию	12
3.4 Использование модели BPV6210B	12
3.4.1 Начало приготовления пищи	12
3.4.2 Завершение приготовления пищи	12
<b>4. Рекомендации по приготовлению пищи</b>	13
4.1 Советы по приготовлению пищи	13
4.1.1 Приготовление при слабом кипении	13
4.1.2 Приготовление стейка	13
4.1.3 Поджаривание с перемешиванием	13
<b>5. Настройки температуры</b>	13
<b>6. Уход и очистка прибора</b>	14
<b>7. Советы и подсказки</b>	15
<b>8. Установка</b>	15
8.1 Выбор монтажного оборудования	15
8.2 Перед установкой крепежных скоб	16
8.3 Меры предосторожности	17
8.4 Подключение варочной панели к электросети	17

## 1. Введение

### 1.1 Правила техники безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

### 1.2 Установка

#### 1.2.1 Опасность поражения электрическим током

Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.

Необходимо подключить прибор к надежной системе заземления.

Изменения в домашней электропроводке должны производиться только квалифицированным специалистом.

Несоблюдение вышеприведенных требований может привести к поражению электрическим током или смерти.

#### 1.2.2 Вероятность травм

Будьте осторожны: края панелей острые. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

#### 1.2.3 Указания по технике безопасности

Внимательно прочитайте все инструкции перед установкой или использованием прибора.

Ни в коем случае нельзя класть на прибор горючие материалы или продукты.

Предоставьте эту информацию лицу, отвечающему за установку прибора: это снизит затраты на установку.

Во избежание опасности прибор необходимо устанавливать в соответствии с указаниями по установке.

Прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.

Прибор должен быть подключен к цепи, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

Неправильная установка прибора не предусмотрена гарантийным талоном; в этом случае покупатель берет ответственность на себя.

### 1.3 Эксплуатация и обслуживание

#### 1.3.1 Опасность поражения электрическим током

Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Выключите варочную панель на стене перед началом технического обслуживания.

Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

#### 1.3.2 Опасность для здоровья

Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как дозаторы инсулина) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием прибора, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на имплантаты. Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

#### 1.3.3 Горячая поверхность

Во время использования доступные части этого прибора сильно нагреваются; не прикасайтесь к ним во избежание ожогов.

Одежда и другие предметы, за исключением подходящей посуды, также не должны соприкасаться с керамическим стеклом, пока поверхность не остынет.

Нельзя класть металлические предметы (ножи, вилки, ложки и крышки) на поверхность варочной панели, поскольку они могут сильно нагреться.

Не подпускайте детей к прибору и нагретой на нем посуде.

Ручки кастрюль и сковород могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки не нависают над включенными зонами приготовления.

#### 1.3.4 Вероятность травм

Лезвие скребка для варочной панели очень острое. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в недоступном для детей месте. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

#### 1.3.5 Указания по технике безопасности

Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. При кипении выделяется дым и испаряется жир, который может воспламениться.

Никогда не используйте прибор для хранения предметов или в качестве рабочей поверхности.

Не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.

Не кладите намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.

Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя.

После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, чтобы отключить прибор.

Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть на нем или взбираться на него.

Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором.

Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где используется прибор.

Прибор может использоваться детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не имеющими необходимого опыта и знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности.

Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальные виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.

Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.

Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.

Не вставляйте на варочную панель.

Не используйте посуду с неровным дном и не двигайте ее по поверхности прибора, поскольку это может поцарапать стекло.

Не используйте для очистки варочной панели мочалки или другие жесткие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать керамическое стекло.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированным специалистом во избежание опасности.

Прибор предназначен для бытового использования только внутри помещения (в квартире или частном доме). Не рекомендуется использовать данный прибор в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, а также в отелях, гостиницах, ресторанах и на базах отдыха.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет не должны находиться рядом с прибором без присмотра.

Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Приготовление пищи без присмотра с использованием жира или масла может стать причиной пожара. Если произошло возгорание, НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой; выключите прибор и затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом. Не храните предметы на варочной панели, так как есть опасность возгорания.

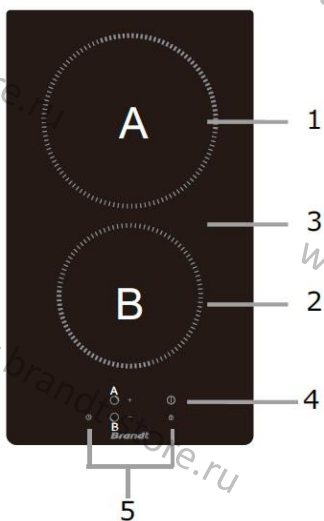
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность прибора треснула, выключите его во избежание поражения электрическим током.

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

Поздравляем вас с приобретением новой керамической варочной панели! Рекомендуем вам тщательно изучить данное руководство по эксплуатации и установке, чтобы правильно использовать прибор. Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед началом работы с прибором и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

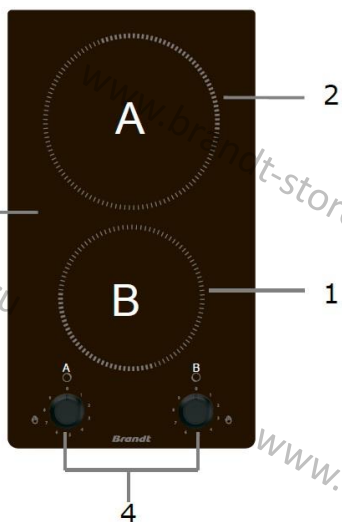
## 2. Ознакомление с прибором

### 2.1 Вид сверху



1. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
2. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
3. Стеклопанель
4. ВКЛ./ВЫКЛ.
5. Панель управления

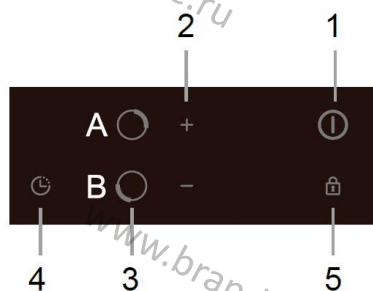
BPV6222B



1. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
2. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
3. Стеклопанель
4. Ручка управления

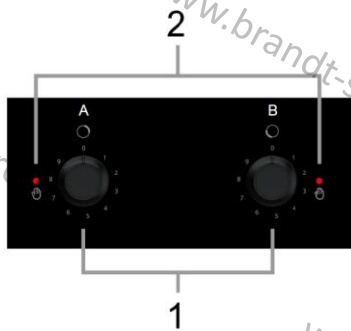
BPV6210B

### 2.2 Панель управления



1. ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Управление питанием/таймером
3. Кнопки выбора зоны нагрева
4. Управление таймером
5. Блокировка клавиш

BPV6222B



1. Регуляторы мощности
2. Предупреждающие индикаторы горячей поверхности

BPV6210B

### 2.3 Принцип работы

В этой варочной панели используется нагревательный элемент, а регулировка нагрева осуществляется с помощью сенсорного управления или ручки управления.

### 2.4 Перед использованием варочной панели

Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Правила техники безопасности». Удалите всю защитную пленку, которая может быть на керамической поверхности.

### 2.5 Технические характеристики

Варочная панель	BPV6222B
Зоны приготовления	2 зоны
Сетевое напряжение	220 – 240 В, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	2740 – 3260 Вт
Размеры прибора (Г×Ш×В, мм)	288X510X55
Размеры ниши для встраивания (Д×Ш, мм)	268X490

Варочная панель	BPV6210B
Зоны приготовления	2 зоны
Сетевое напряжение	220 – 240 В, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	2700-3300 Вт
Размеры прибора (Г×Ш×В, мм)	288X510X76
Размеры ниши для встраивания (Д×Ш, мм)	268X490

Вес и размеры указаны приблизительно. С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

## 3. Эксплуатация прибора

### 3.1 Сенсорное управление

Элементы управления реагируют на прикосновение; для касания используйте подушечку пальца.

При каждом касании будет слышен звуковой сигнал.

Элементы управления всегда должны быть чистыми, сухими и не закрытыми никакими предметами (например, посудой или тканью). Даже маленькая капля воды может затруднить работу элементов управления.

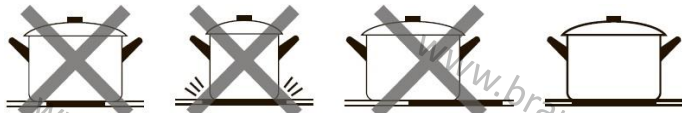


### 3.2 Правильный выбор посуды

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Всегда ставьте посуду в центр зоны приготовления.





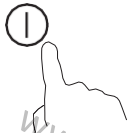
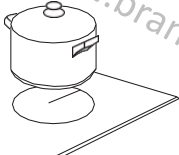



Всегда снимайте посуду с керамической поверхности, а не двигайте ее по поверхности прибора, поскольку это может поцарапать стекло.



### 3.3 Использование модели BPV6222B




#### 3.3.1 Начало приготовления пищи


После включения раздается звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду и гаснут; после этого прибор находится в режиме ожидания.

<p>Коснитесь клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. На всех индикаторах будет отображаться  в течение 8 секунд. Через 8 секунд или после нажатия любой клавиши все индикаторы будут показывать .</p>	
<p>Поставьте подходящую посуду на желаемую зону приготовления. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.</p>	
<p>Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.</p>	
<p>Выберите уровень мощности с помощью - или +. После установки уровня мощности подтвердите выбор, снова коснувшись кнопки выбора зоны нагрева, или подождите 5 секунд, и подтверждение произойдет автоматически. При нажатии и удержании - или + значение будет увеличиваться или уменьшаться соответственно. Можно сразу выбрать уровень мощности 9, коснувшись . Если вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. В этом случае следует начать с начала. Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.</p>	



### 3.3.2 Завершение приготовления пищи



Коснитесь кнопки выбора той зоны нагрева, которую вы хотите выключить.	
Выключите зону приготовления, дойдя до 0 или удерживая кнопку выбора зоны нагрева в течение 3 секунд.	
Выключите полностью варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживая ее в течение 3 секунд.	




 **Осторожно: горячая поверхность!**  
 Значок H показывает, какая зона приготовления горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Эту функцию также можно использовать в качестве энергосбережения: если требуется нагреть посуду, используйте еще горячую зону приготовления.



### 3.3.3 Блокировка элементов управления

Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование варочной панели (например, детьми). Можно также временно заблокировать элементы управления на 30 секунд с целью очистки варочной панели (функция Clean Lock). Когда элементы управления заблокированы, все кнопки, кроме ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

<b>Блокировка элементов управления</b>	
Функция Clean Lock: коснитесь замка. 	Индикатор таймера будет отображать Lo в течение 30 секунд, пока кнопка блокировки не будет нажата снова.
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд. 	Индикатор таймера отобразит Lo, через 10 секунд все индикаторы отобразят исходные настройки. Если вы коснетесь любого другого элемента управления, когда варочная панель заблокирована, индикатор таймера снова будет отображать Lo в течение 10 секунд.
<b>Снятие блокировки элементов управления</b>	
Убедитесь, что прибор включен. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.	

 Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. . Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.  в аварийной ситуации, однако сначала следует разблокировать ее.

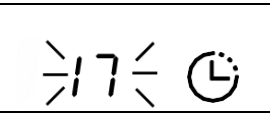
### 3.3.4 Управление таймером

Можно установить таймер для одной или нескольких зон приготовления. По истечении установленного времени зона приготовления автоматически выключится.


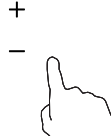
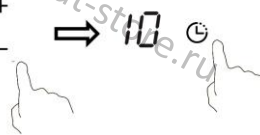
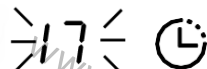

Вы также можете использовать функцию таймера в качестве обратного отсчета. В этом случае независимый таймер не выключит ни одну из зон приготовления по истечении установленного времени.

Ограничение времени для таймера составляет 99 минут.

Настройка таймера для одной зоны приготовления

Настройка одной зоны приготовления	
Выберите зону приготовления, которую вы хотите настроить.	
Коснитесь кнопки таймера; красная точка таймера выбранной зоны начнет мигать.	
Установите время с помощью кнопок - или +.	
Коснитесь элемента управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку, или подождите 5 секунд, пока она не подтвердится автоматически.	
Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время и загорится красная точка выбранной зоны.	
Когда отсчет времени закончится, варочная панель издаст звуковой сигнал, и соответствующая зона приготовления автоматически выключится.	

## Настройка независимого таймера

Коснитесь элемента управления таймером.	
Установите время с помощью кнопок - или +.	
Коснитесь элемента управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку, или подождите 5 секунд, пока она не подтвердится автоматически.	
Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.	
Когда отсчет времени закончится, варочная панель издаст звуковой сигнал, и соответствующая зона приготовления автоматически выключится.	

### Примечание:

- а) если вы хотите изменить время после установки таймера, следует начать с начала;
- б) если требуется сразу задать 99 минут, следует нажать клавишу -;
- с) при прокрутке вниз до 0 коснитесь - еще раз, и время вернется к 99 минутам;
- г) способ настройки двух зон приготовления такой же, как указано выше.

Если установлены таймеры двух зон приготовления, отображается самое короткое установленное время и мигает красная точка соответствующей зоны.

### 3.3.5 Защита от перегрева

Температурный датчик может контролировать температуру внутри варочной панели. При слишком высокой температуре прибор автоматически выключается.

### 3.3.6 Остаточное тепло

После того, как варочная панель поработает некоторое время, будет присутствовать остаточное тепло. Значок H предупреждает о нагретой поверхности.

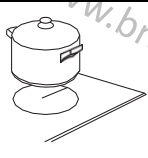
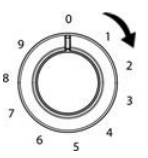
### 3.3.7 Рабочее время по умолчанию

Еще одна функция безопасности варочной панели — автоматическое отключение. Оно происходит всякий раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже.

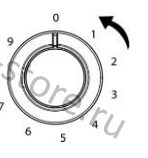
Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время выключения по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 3.4 Использование модели BPV6210B

### 3.4.1 Начало приготовления пищи

Поставьте подходящую посуду в желаемую зону приготовления. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
Установите регулятор мощности на желаемый уровень.	


### 3.4.2 Завершение приготовления пищи

Выключите зону приготовления, повернув регулятор мощности до 0.	
---	---

**⚠ Осторожно: горячая поверхность!**

Когда поверхность прибора горячая, загорается предупреждающий индикатор. Не прикасайтесь к поверхности, пока индикатор не погаснет. Эту функцию также можно использовать в качестве энергосбережения: если требуется нагреть посуду, используйте еще горячую зону приготовления.

#### 4. Рекомендации по приготовлению пищи

 Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро. При очень высокой температуре они воспламеняются, что может стать причиной пожара.

##### 4.1 Советы по приготовлению пищи

Когда в процессе приготовления начнется закипание, уменьшите температуру.

Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.

Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.

Начните готовить на высокой мощности, а затем уменьшите ее, когда пища полностью прогреется.

##### 4.1.1 Приготовление при слабом кипении

Малое количество пузырей образуется при температуре около 85°C; во время приготовления пузырьки время от времени поднимаются на поверхность. Таким способом рекомендуется варить супы и тушить различные продукты, потому что в этом случае у них остается вкус и сохраняются витамины. Можно таким образом готовить соусы и крема на яичной основе и с добавлением муки.

Для приготовления некоторых блюд (например, риса) может потребоваться более высокая температура.

##### 4.1.2 Приготовление стейка

Чтобы приготовить сочный и ароматный стейк:

- 1) выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением;
- 2) разогрейте сковороду с толстым дном;
- 3) на раскаленную сковороду налейте небольшое количество масла, а затем положите мясо;
- 4) во время приготовления переверните стейк только один раз;
- 5) перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки; оно может варьироваться от 2 до 8 минут для одной стороны. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем тверже мясо на ощупь, тем больше оно прожарено.

##### 4.1.3 Поджаривание с перемешиванием

Выберите совместимую с керамической варочной панелью сковороду (вок или большую для жарки).

Сразу подготовьте все необходимое. Данный вид жарения должен быть быстрым. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими небольшими партиями.

Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки растительного масла.

Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и не охлаждайте.

Обжарьте овощи. Когда они станут горячими и хрустящими, уменьшите температуру, положите мясо в сковороду и добавьте соус.

Аккуратно все перемешайте, чтобы продукты полностью прогрелись. Подавайте к столу сразу.

#### 5. Настройки температуры

Приведенные ниже настройки являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от выбранной посуды и объема продуктов. Экспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти наиболее подходящие вам настройки.

Настройка	Соответствие
1-2	несильный подогрев для небольшого количества еды растопливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают слабое кипение медленное нагревание
3-4	повторное нагревание быстрое кипение приготовление риса
5-6	блины
7-8	пассировка приготовление макаронных изделий
9	поджаривание с перемешиванием обжаривание доведение супа до кипения закипание воды

## 6. Уход и очистка прибора

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите питание варочной панели.</li> <li>2. Нанесите специальное чистящее средство, пока поверхность теплая (но не горячая!).</li> <li>3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Снова включите прибор.</li> </ol>	<p>Когда питание варочной панели отключено, надпись «горячая поверхность» не появится, но зона приготовления может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны.</p> <p>Жесткие и нейлоновые мочалки, некоторые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли выбранное вами чистящее средство.</p> <p>Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.</p>
Следы горячих липких продуктов, результаты испарения и плавления на стекле	<p>Немедленно удалите их лопаткой для переворачивания рыбы, мастихином или скребком, подходящим для варочных панелей из керамического стекла; поверхность зоны приготовления при этом не должна быть горячей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной панели.</li> <li>2. Держите скребок или лопатку под углом 30°, соскребите загрязнение в ту часть варочной панели, которая не нагрета.</li> <li>3. Удалите загрязнение полотенцем или бумажной салфеткой.</li> <li>4. Выполните шаги 2 – 4 из раздела «Ежедневные загрязнения на стекле» выше.</li> </ol>	<p>Как можно скорее удаляйте пятна, оставленные горячей и сладкой пищей, а также пролитую жидкость. Если оставить их остывать на стекле, то потом их будет трудно удалить, а поверхность стекла может быть повреждена. Вероятность травмы: лезвие скребка очень острое. Применяйте его с особой осторожностью и всегда храните в недоступном для детей месте.</p>
Следы жидкости на сенсорном управлении	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание варочной панели.</li> <li>2. Уберите загрязнение впитывающим материалом.</li> <li>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>4. Насухо вытрите участок бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова включите питание варочной панели.</li> </ol>	<p>Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно протрите насухо область сенсорного управления.</p>

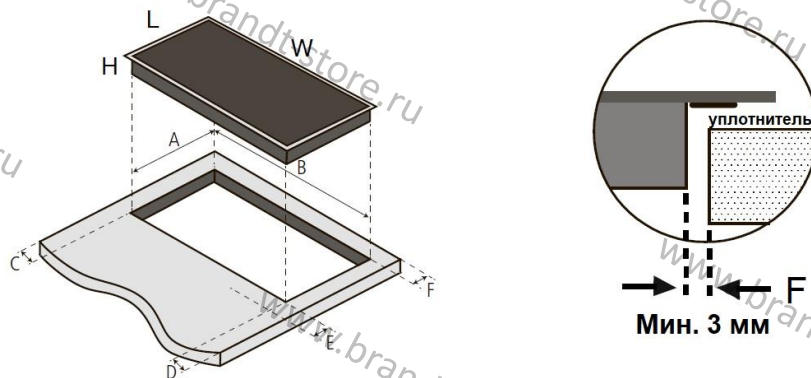
## 7. Советы и подсказки

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается.	Не подается питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, не произошло ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема не устранена, вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не реагирует на касание.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в соответствующем разделе.
Сенсорными кнопками трудно управлять.	На элементах управления может быть капля воды, или вы касаетесь их кончиками пальцев, а не подушечками.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	У используемой посуды шершавое дно.  Используются неподходящие жесткие мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Правильный выбор посуды».  См. раздел «Уход и очистка прибора».
Некоторые кастрюли в процессе приготовления пищи дребезжат или издают щелкающие звуки.	Причина может быть в конструкции посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для некоторых видов посуды и не является неисправностью.

## 8. Установка

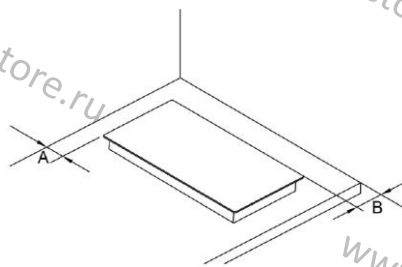
### 8.1 Выбор монтажного оборудования

1. Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже. Вокруг отверстия необходимо оставить не менее 50 мм свободного пространства. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий материал рабочей поверхности во избежание деформации от тепловым излучением.



L	W	H	A	B	C	D	E	F
288 мм	510 мм	65 мм	268 + 4 мм	490 + 4 мм	мин. 50 мм	мин. 50 мм	мин. 50 мм	мин. 50 мм

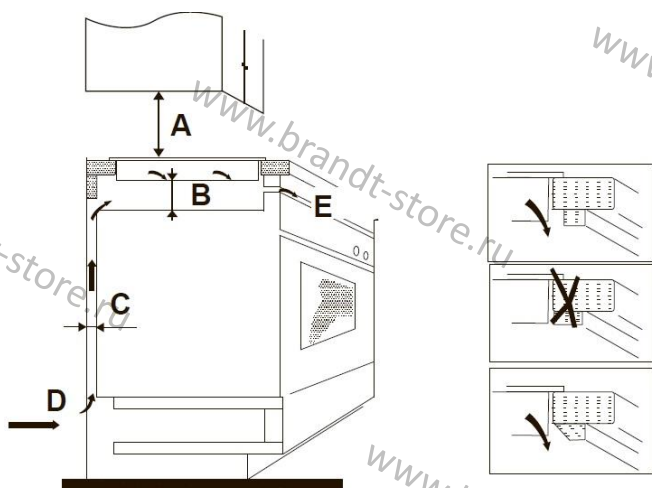
2. Варочную панель можно установить в столешницу шкафа. Она должна быть установлена горизонтально, как показано ниже.



A	B
мин. 50 мм	мин. 50 мм

В любом случае убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не закрыты. Убедитесь, что прибор находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже.

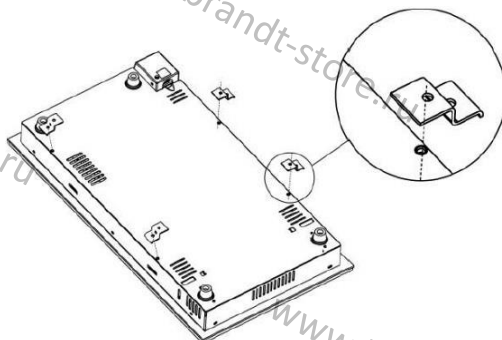
**⚠ Примечание:** безопасное расстояние между прибором и шкафом над ним должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 30	впуск воздуха	вент. отверстие

### 8.2 Перед установкой крепежных скоб

Прибор должен быть размещен на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте с силой на части, выступающие из варочной панели. Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре скобы к нижней ее части (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение скобы в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



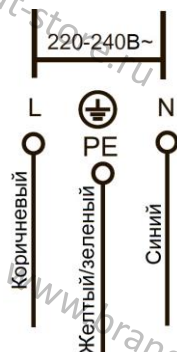


### 8.3 Меры предосторожности

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным специалистом. Никогда не осуществляйте установку самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушильные машины.
3. Варочную панель следует установить таким образом, чтобы были обеспечены оптимальные условия для тепловыделения.
4. Стена и зона индукционного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Нельзя использовать пароочиститель.

### 8.4 Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами или с применением однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден, ремонт или замену должен произвести специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов во избежание несчастных случаев.
2. Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель нельзя сгибать или сжимать.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.



**УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данный прибор вместе с несортированными бытовыми отходами. Сбор вышедшего из строя электронного и электрического оборудования производится отдельно.**

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы можете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей.

Значок на приборе указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местную управляющую компанию, службу утилизации бытовых отходов или магазин, где вы его приобрели.