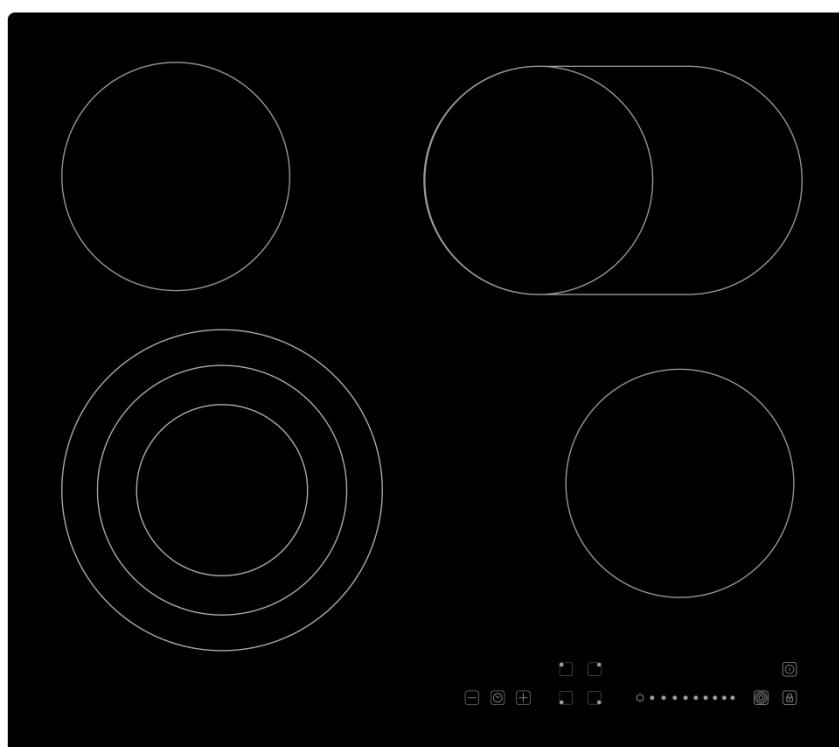


# MONSHER

## Керамическая варочная панель

Руководство по эксплуатации и установке

МОДЕЛЬ: МКFC672В



# Содержание

<b>1. Введение</b> .....	<b>3</b>
1.1 Меры предосторожности .....	3
1.2 Установка .....	3
1.2.1 Риск удара электрическим током .....	3
1.2.2 Опасность порезов .....	3
1.2.3 Главные инструкции по безопасности .....	3
1.3 Эксплуатация и обслуживание .....	4
1.3.1 Риск удара электрическим током .....	4
1.3.2 Опасность для здоровья .....	4
1.3.3 Осторожно, горячая поверхность .....	4
1.3.4 Опасность порезов .....	5
1.3.5 Главные инструкции по безопасности .....	5
<b>2. Описание прибора</b> .....	<b>8</b>
2.1 Вид Сверху .....	8
2.2 Панель Управления .....	8
2.3 Информация о приборе .....	8
2.4 Принцип работы .....	8
2.5 Перед первым использованием Керамической Поверхности .....	9
2.6 Технические характеристики .....	9
<b>3. Управление прибором</b> .....	<b>9</b>
3.1 Управление Сенсором .....	9
3.2 Выбор правильной Посуды .....	9
3.3 Эксплуатация .....	10
3.3.1 Начало процесса приготовления .....	10
3.3.2 Завершение процесса приготовления .....	11
3.3.3 Использование зоны нагрева с расширением .....	11
3.3.4 Управление Блокировкой .....	12
3.3.5 Управление таймером .....	12
3.3.6 Защита от Перегрева .....	14
3.3.7 Индикация Остаточного Тепла .....	14
3.3.8 Автовключение .....	15
<b>4. Рекомендации по приготовлению</b> .....	<b>15</b>
4.1 Советы по приготовлению .....	15
4.1.1 Закипание, приготовление риса .....	15
4.1.2 Прожарка стейка .....	15
4.1.3 Для быстрой жарки .....	16
<b>5. Регулировка нагрева</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Чистка и Уход</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Советы и Рекомендации</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Установка</b> .....	<b>18</b>
8.1 Выбор оборудования для установки .....	18
8.2 Установка крепежей .....	19
8.3 Меры предосторожности .....	20
8.4 Подключение варочной поверхности к электросети .....	20
<b>9. Утилизация</b> .....	<b>20</b>

# **1. Введение**

## **1.1 Меры предосторожности**

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием.

## **1.2 Установка**

### **1.2.1 Риск удара электрическим током**

- Отключите прибор от электросети, перед выполнением манипуляций или техобслуживания.
- Необходимо подключать прибор только к линии с заземлением.
- Внесение изменений во внутренней системе проводки должно производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **1.2.2 Опасность порезов**

- Будьте осторожны – у варочной панели острые края.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к травмам или порезам.

### **1.2.3 Главные инструкции по безопасности**

- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, до того как вы начнете устанавливать или использовать прибор.
- Не допускается размещение горючих материалов или продуктов на приборе.
- Пожалуйста, ознакомьте с этой информацией человека, который будет устанавливать прибор, это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности, прибор должен быть установлен по инструкции.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и

- заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен в сеть с автоматическим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
  - Неправильная установка прибора может привести к аннуляции гарантии или отказу от приема претензий.

## **1.3 Эксплуатация и обслуживание**

### **1.3.1 Риск удара электрическим током**

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если варочная поверхность сломана или треснута, немедленно отключите прибор от сети питания (при помощи настенного выключателя) и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Отключите варочную поверхность от сети питания настенным выключателем перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **1.3.2 Опасность для здоровья**

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к смерти.

### **1.3.3 Осторожно, горячая поверхность**

- Во время использования, поверхность прибора сильно нагревается и может оставить ожоги.
- Не допускайте, чтобы ваше тело, одежда либо другие предметы, за исключением подходящей кухонной посуды, контактировали с керамическим стеклом, до тех пор, пока варочная поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует размещать на варочной

- поверхности, во избежание их нагрева.
- Не подпускайте детей к варочной поверхности.
  - Ручки кастрюль могут быть горячими. Проверьте, не нависают ли ручки кастрюль над другими включенными рабочими зонами. Ставьте кастрюлю так, чтобы ребенок не мог дотянуться до ручек.
  - Несоблюдение данной рекомендации может привести к ожогам или ошпариванию.

#### **1.3.4 Опасность порезов**

- Острые лезвия скребка для варочной поверхности очень острое, когда отодвинута защитная крышка. Используйте, с осторожностью и всегда убирайте в недоступное для детей место.
  - Несоблюдение этой рекомендации может привести к травмам или порезам.

#### **1.3.5 Главные инструкции по безопасности**

- Никогда не оставляйте работающую поверхность без присмотра. Выплеск кипящей жидкости через край может вызывать задымление и жирные подтеки, которые могут воспламениться.
- Не используйте прибор как рабочую поверхность или место для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Никогда не оставляйте намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3 плееры) около прибора, т.к. на них может оказать воздействие его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор в качестве отопления помещений.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на то, что она отключится сама функцией «обнаружение предметов», после того как вы уберете посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть на нем или заползать на него.
- Не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, в шкафах над прибором. Дети, заползая на варочную поверхность, могут серьезно пострадать.

- Не оставляйте детей одних или без присмотра в месте, где работает прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом, как использовать прибор. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор, не подвергая опасности себя или окружающих.
- Не ремонтируйте или заменяйте детали самостоятельно, если это не прописано в инструкции. Все прочее сервисное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте парочиститель для очистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте кастрюли через стеклокерамическую поверхность, это может привести к царапинам на стекле.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, т.к. это может поцарапать керамическое стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях или в таких помещениях как: - кухня для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; - фермерские дома; - гостями в гостиницах, мотелях и других помещениях жилого типа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его детали могут нагреться во время использования.
- Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к горячим элементам.
- Дети до 8 лет не должны допускаться к прибору без постоянного присмотра.
- Данным прибором могут пользоваться дети 8 лет и старше, также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они были

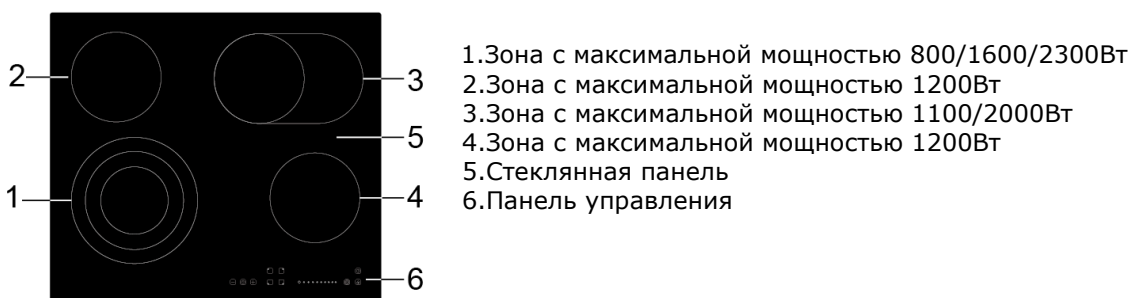
- проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора и знают о рисках, связанных с неправильным использованием прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Дети не должны чистить и эксплуатировать прибор без присмотра взрослых.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления пищи без присмотра с использованием жира или масла может быть опасным и стать результатом пожара. НИКОГДА не тушите пожар водой, выключите прибор, затем накройте пламя, например, крышкой или жаронепроницаемым одеялом.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочной поверхности.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснута, выключите прибор во избежание удара электрическим током.
  - Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
  - Прибор не предназначен для работы с помощью отдельного таймера или с помощью отдельной системы дистанционного управления.

**Поздравляем** Вас с приобретением Вашей новой Стеклокерамической Поверхности. Мы рекомендуем вам прочитать данное Руководство по эксплуатации / Руководство по установке, они помогут вам полностью понять, как установить и эксплуатировать прибор. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел «Установка».

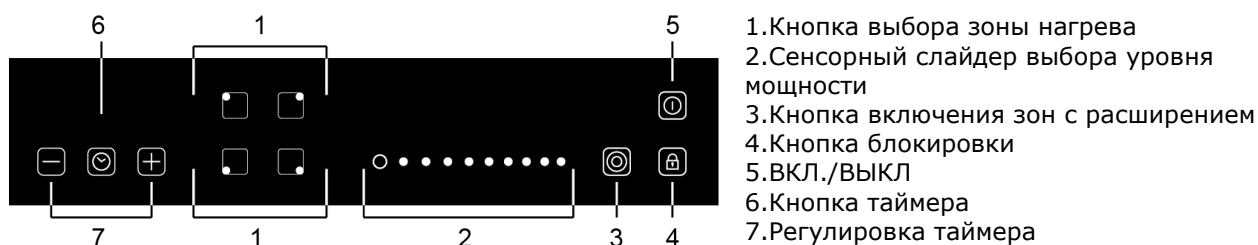
Внимательно прочитайте инструкции по технике безопасности, перед тем как начать эксплуатацию и сохраните это Руководство по эксплуатации / Руководство по Установке для дальнейшего использования.

## 2. Описание прибора

### 2.1 Вид сверху



### 2.2 Панель управления



### 2.3 Информация о приборе

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мульти-переключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, керамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

Данная модель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый взыскательный вкус. Эта поверхность надежна и удобна в работе и позволяет Вам наслаждаться жизнью.

### 2.4 Принцип работы

Эта керамическая поверхность напрямую работает от резистивного нагрева проволоки, и регулирует исходную мощность путем регулирования мощности при помощи сенсорного управления.



## 2.5 Перед первым использованием Керамической Поверхности

- Прочитайте данную инструкцию, обратив особое внимание на раздел «меры предосторожности».
- Удалите всю защитную пленку с продукции.

## 2.6 Технические характеристики

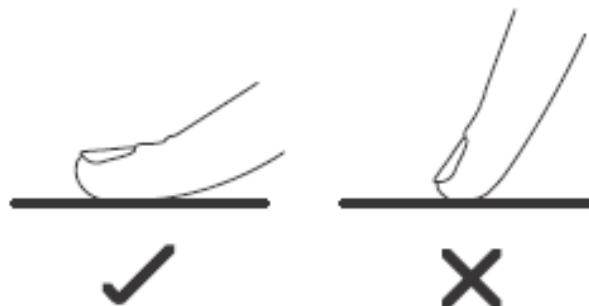
Варочная поверхность	МКFC672В
Конфорки	4 штуки
Напряжение питания	220-240В~ 50/60Гц
Мощность	6000-7200Вт
Размеры прибора Г×Ш×В(мм)	590Х520Х55
Размеры встраивания А×В (мм)	560Х490

Вес и размеры приблизительные. Так как мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы вправе изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

## 3. Управление прибором

### 3.1 Управление Сенсором

- Прибор реагирует на прикосновение, так что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.



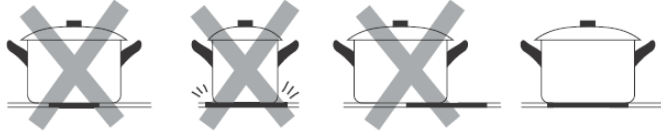
### 3.2 Выбор правильной Посуды

Не используйте посуду с шероховатым или выпуклым дном.

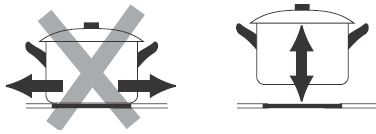


Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, что посуда стоит прямо на стекле, имеет тот же

размер, что и зона нагрева и не сдвинута относительно центра зоны нагрева.




Всегда поднимайте посуду с зоны нагрева, не двигайте ее по стеклу, так как это может привести к образованию царапин на поверхности.



## 3.3 Эксплуатация

### 3.3.1 Начало процесса приготовления

После подключения питания раздастся однократный сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что поверхность перешла в режим ожидания.

<p>Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ </p> <p>На всех индикаторах загорится "-".</p>	
<p>Поместите подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что дно кастрюли и варочная поверхность сухие и чистые.</li> </ul>	
<p>Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева и индикатор рядом с кнопкой загорится.</p>	
<p>Установите мощность нагрева при помощи плавной регулировки (слайдера)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Если вы не выберете мощность в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится. Для возобновления работы вам придется начать все заново с шага 1.</li> <li>Вы всегда можете изменить мощность в течение приготовления.</li> <li>Вы можете регулировать уровень нагрева от 0 до 9 при помощи плавной регулировки (слайдера)</li> </ul>	 <p><i>*Прим:</i> power up-увеличить нагрев, power down-уменьшить</p>

### 3.3.2 Завершение процесса приготовления

<p>Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить</p>	
<p>Выключите зону нагрева, протянув слайдер до «0». Убедитесь, что дисплей показывает «0».</p>	
<p>Полностью выключите варочную поверхность нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ </p>	

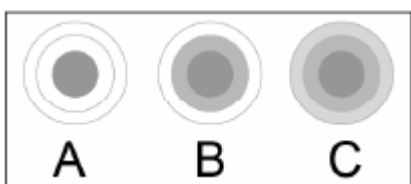
#### **Остерегайтесь нагретых поверхностей**

Индикатор "Н" будет указывать на то, что конфорка еще горячая из-за остаточного тепла. Когда конфорка остынет до безопасной температуры, индикатор потухнет. Остаточное тепло конфорки экономит электричество: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю после приготовления предыдущего блюда.

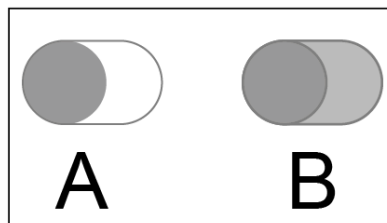


### 3.3.3 Использование зоны нагрева с расширением

- Данная функция работает только в зонах нагрева 1 и 3 (см. пункт 2.1.)
- Зона3# (двойная конфорка) имеет 2 секции нагрева. Вы можете использовать внутреннюю зону **(А)** или обе зоны сразу **(В)**.
- Зона1# (тройная конфорка) имеет 3 секции нагрева. Вы можете использовать центральную секцию **(А)** независимо или две секции **(В)** сразу или три секции **(С)** одновременно.



зона #1






зона #3


#### **Активировать зону с расширением**



Выберите нужную зону нагрева с расширением, выберите мощность нагрева (например, 6)



<p>Когда загорится индикатор уровня мощности, нажмите , секция <b>(В)</b> будет включена. Через 5 секунд индикатор потухнет. На индикаторе уровня мощности будут отображаться символы "6" и "=" поочередно.</p>	
<p>Коснитесь кнопки  еще раз, секция <b>(С)</b> будет включена. Через 5 секунд индикатор потухнет. На индикаторе уровня мощности будут отображаться символы "6" и "=" поочередно.</p>	

### Выключить зону с расширением:

**Выключить зону 3# (двойную):** выберите нужную зону, загорится индикатор уровня мощности, затем нажмите  Расширяемая зона отключится и вернется в секцию **(А)**.

**Выключить зону 1# (тройную):** выберите нужную зону, если зона работает в секции **(В)** нажмите  два раза, она выключится и вернется в секцию **(А)**. Если зона работает в секции **(С)**, нажмите  один раз, она выключится и вернется в секцию **(А)**.




Обратите внимание:

1. Зона с расширением доступна только на зонах нагрева 1 и 3 (см. пункт 2.1)
2. Вы можете выбрать уровень мощности нагрева от 1 до 9.

## 3.3.4 Управление Блокировкой

- Во избежание случайного нажатия (например, детьми) вы можете заблокировать управление.
- Когда включена блокировка, заблокированы все кнопки кроме ВКЛ/ВЫКЛ.

<p><b>Блокировка управления</b> Нажмите кнопку блокировки</p>	<p>На индикаторе таймера загорится " Lo "</p>
<p><b>Разблокировка управления</b> Убедитесь, что поверхность включена Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.</p>	

-  Когда поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ   
В экстренном случае Вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку ВКЛ/ ВЫКЛ , но для повторного включения Вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

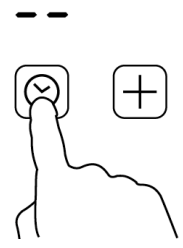

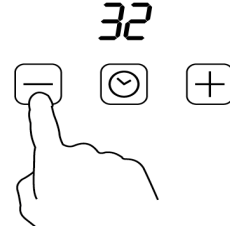
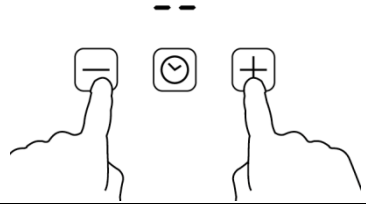
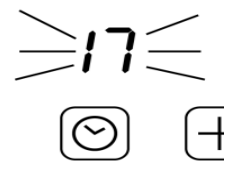

## 3.3.5 Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- а) Вы можете использовать таймер как звуковое напоминание. В этом случае таймер не отключит ни одну из зон нагрева, когда установленное время выйдет.
- б) Вы можете установить таймер на выключение одной или более зон нагрева после того, как установленное время вышло.

\*Максимальное время таймера – 99 минут.

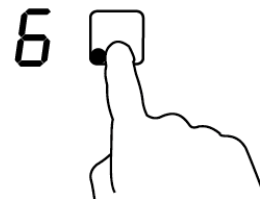
### а) Использование таймера как звуковое напоминание. (Если вы не выбрали ни одну зону нагрева)

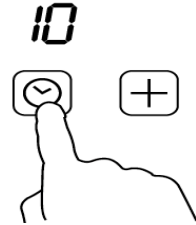
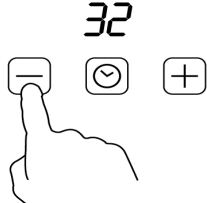
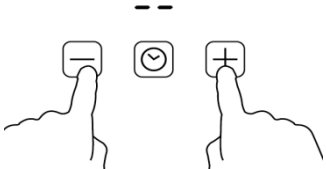
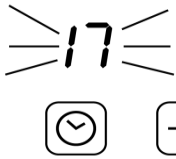
<p>Убедитесь, что поверхность включена. Помните: Вы сможете использовать звуковое напоминание, если не выбрана ни одна из зон.</p>	
<p>Коснитесь кнопки таймера (см. пункт 2.2), индикатор таймера будет показывать "--";</p>	
<p>Установите необходимое время, используя кнопки регулировки таймера "--" или "+". Индикатор таймера мигает, и время отобразится на дисплее.</p>	
<p>Одновременное нажатие кнопок регулировки таймера "--" и "+" отменяет установку таймера, и на дисплее отобразится "--".</p>	
<p>По окончании установки времени, обратный отсчет начнется незамедлительно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.</p>	
<p>Когда время выйдет, на индикаторе высветится "--" и в течение 30 секунд будет звучать сигнал.</p>	

Помните:

- a) Нажмите "--" или "+" один раз, чтобы увеличить или уменьшить время на 1 минуту.
- b) Нажмите и удерживайте "--" или "+", чтобы увеличить или уменьшить время на 10 минут.
- c) После того как Вы дойдете до 99 минут, таймер вернется на 0 минут.

## **b) Установка таймера на выключение одной зоны нагрева**

<p>Выберите одну зону нагрева</p>	
<p>Выберите зону нагрева</p>	

<p>Нажмите кнопку таймера, на индикаторе высветится "10".</p>	
<p>Выберите время кнопками регулировки таймера "-" или "+". Индикатор таймера начнет мигать и на дисплее отобразится время.</p>	
<p>Одновременное нажатие кнопок "-" и "+" отменяет установку таймера и на дисплее отобразится "--".</p>	
<p>Когда время установлено, таймер немедленно начнет обратный отсчет времени. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.</p>	

### С) Установка таймера для отключения более чем одной зоны нагрева:

- а). Если таймер используется более чем для одной зоны нагрева, то индикатор таймера будет показывать наименьшее выбранное время (например, на зоне нагрева 1# установлено время на 5 минут, на зоне нагрева 2# на 15 минут, в этом случае дисплей будет показывать "5", а красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать, указывая на выбранную зону с наименьшим временем)
- б). По окончании установленного времени соответствующая зона нагрева отключится. Затем на дисплее отобразится новое значение таймера, и точка соответствующей зоны нагрева начнет мигать.
- с). Когда время истечет, соответствующая зона нагрева выключится автоматически.



\*Если вы хотите изменить время таймера после его установки, начните с шага 1.

## 3.3.6 Защита от перенагревания

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри керамической поверхности. При перегреве, работа варочной поверхности будет остановлена автоматически.

## 3.3.7 Индикация остаточного тепла

После приготовления, варочная поверхность остывает не сразу из-за остаточного тепла. Буква "H" появляется, чтобы предупредить, что конфорка еще горячая.

## 3.3.8 Автовыключение

Другая функция варочной поверхности это автовыключение. Если вы когда-либо забыли выключить поверхность, она отключится автоматически. В таблице указано стандартное время отключения:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Продолжительность рабочего времени (в часах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4. Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны, когда используете для приготовления жир или масло, они очень быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию усиления мощности нагрева (при ее наличии). При экстремально высокой температуре масло и жир могут легко самовозгораться, и это может привести к пожару.

### 4.1 Советы по приготовлению

- После закипания пищи, понизьте температуру приготовления.
- При использовании крышки сокращается время приготовления, за счет этого Вы экономите электроэнергию.
- При использовании меньшего количества жидкости или жира, Вы уменьшите время приготовления.
- Начинать приготовление с высоких температур. После прогрева пищи, уменьшайте жар.

#### 4.1.1 Закипание, приготовление риса

- Закипание начинается раньше кипения, при температуре примерно 85°C, когда пузырьки только начинают подниматься на поверхность жидкости. Это основа приготовления вкусных супов и нежного рагу, при этом сохраняется вкус, без переваривания пищи. Соусы на яичной основе и с добавлением муки также следует готовить ниже температуры кипения.
- При приготовлении некоторых блюд, например риса, которые готовятся методом выпитывания жидкости, возможно, Вам потребуется увеличить температуру приготовления, для доведения блюда до нужной кондиции.

#### 4.1.2 Прожарка стейка

Для приготовления сочного вкусного стейка:

1. Перед приготовлением оставить мясо при комнатной температуре на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте с двух сторон стейк маслом. Налейте небольшое количества масла в горячую сковороду, затем положите мясо в горячую сковороду.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожарки. Время приготовления может варьироваться от 2-8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк для измерения степени прожарки, чем тверже будет мясо, тем сильнее его степень прожарки.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягче перед подачей на стол.

### 4.1.3 Для быстрой жарки

1. Выберите подходящую керамическую сковородку ВОК с плоским дном или большую сковороду для жаренья.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Обжарка должна быть быстрой. Если нужно приготовить большую порцию, готовьте маленькими порциями в несколько раз.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Готовьте сначала любое мясо, затем отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Быстро обжарьте овощи, постоянно помешивая. Когда они горячие, но все еще хрустящие, уменьшите температуру нагрева, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты для равномерной прожарки.
7. Можно сразу подавать к столу.

## **5. Регулировка нагрева**

Программы, которые показаны ниже - ориентировочные. Точная программа будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей кухонной посуды или от количества еды, которую Вы планируете приготовить. Экспериментируйте с керамической панелью, чтобы подобрать программы, которые лучше всего подходят для Вас.

<b>Регулировка Нагрева</b>	<b>Подходит для</b>
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• деликатный разогрев небольшого количества еды</li><li>• плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают</li><li>• варка при невысокой температуре</li><li>• медленный разогрев</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• повторный разогрев</li><li>• быстрая варка</li><li>• приготовление риса</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блины</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• соте</li><li>• приготовление пасты</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• быстрая жарка</li><li>• поджарка</li><li>• довести суп до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>



## 6. Чистка и Уход

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные от продуктов питания на стекле или подтеки, не содержащие сахар)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную поверхность.</li> <li>2. Нанесите очиститель для варочной поверхности пока стекло еще теплое (но не горячее).</li> <li>3. Промойте водой и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Включите варочную поверхность.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда варочная поверхность будет отключена, индикатор остаточного тепла будет также отключен, но зона нагрева может оставаться горячей! Будьте очень осторожны!</li> <li>• Жесткие мочалки для уборки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что мочалка или средство подходит для стеклокерамической поверхности.</li> <li>• Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели: стекло может окраситься.</li> </ul>
Разлитая кипящая жидкость, расплавленные вещества и горячие подтеки, содержащие сахар, на стекле	<p>Немедленно удалите загрязнения ножом для рыбы, плоской лопаткой или скребком для стеклокерамической поверхности, будьте осторожны, поверхность может быть горячей:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную поверхность от электрического питания настенным выключателем.</li> <li>2. Держите лезвие под углом 30° и очищайте загрязнения или подтеки, отодвигая их в прохладную зону панели.</li> <li>3. Очистите загрязнения или подтеки тряпочкой для посуды или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Следуйте советам 2 и 4 для очистки 'повседневных загрязнений на стекле'.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удалите пятна, оставленные расплавленными веществами, едой, содержащей сахар, подтеками как можно быстрее. Если оставить их остывать на стекле, потом их будет тяжело удалить, возможно, что они повредят поверхность стекла.</li> <li>• <b>Опасность порезов:</b> когда защитная крышка скребка убрана, лезвие скребка острое как бритва. Используйте с осторожностью и всегда храните в недоступном для детей месте.</li> </ul>
Если на сенсорное управление попала жидкость.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную поверхность.</li> <li>2. Вытрите жидкость</li> <li>3. Протрите сенсорное управление чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>4. Вытрите зону насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова включите варочную поверхность.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная поверхность может подавать звуковой сигнал и выключиться сама или же сенсорное управление может не работать, пока на нем находится жидкость. Прежде чем снова включить варочную панель, убедитесь, что вы протерли сенсорное управление насухо.</li> </ul>

## 7. Советы и Рекомендации

Проблема	Возможные причины	Что делать
Не можете включить варочную поверхность.	Нет питания.	Убедитесь, что керамическая поверхность подключена к источнику питания и включена. Проверьте, есть ли электричество в вашем доме. Если вы все проверили и электричество есть, а поверхность не работает, позвоните квалифицированному технику.
Сенсорное управление не работает.	Управление заблокировано.	Разблокируйте управление. Посмотрите раздел инструкции «управление блокировкой».
Сенсорное управление плохо реагирует на прикосновение.	Возможно, на сенсорном управлении небольшое количество воды или вы нажимаете на сенсор кончиком пальца.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая и при нажатии используйте подушечку пальца.
Стекло поцарапано.	Вы используете посуду с шероховатым дном. Используются недопустимые жесткие губки или абразивные чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Посмотрите разделы: «Выбор правильной посуды», «Чистка и Уход».
Некоторые кастрюли издают шум треска или щелчка.	Это может быть особенностью Вашей кухонной посуды (сплавы разных металлов вибрируют по-разному).	Это особенность кухонной посуды и не является неисправностью.

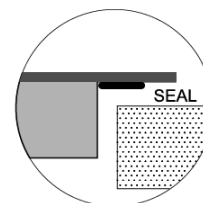
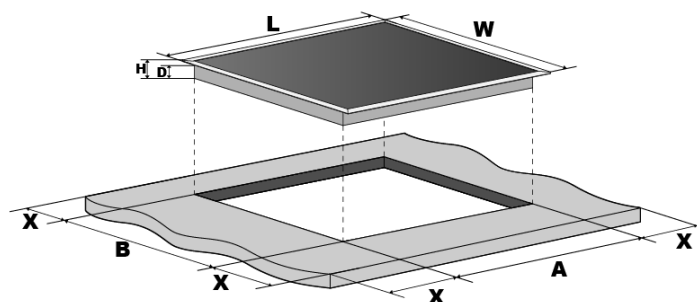
## 8. Установка

### 8.1 Выбор оборудования для установки

1. Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке 1.

Оставьте вокруг отверстия минимум 50 мм поверхности стола.

Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.



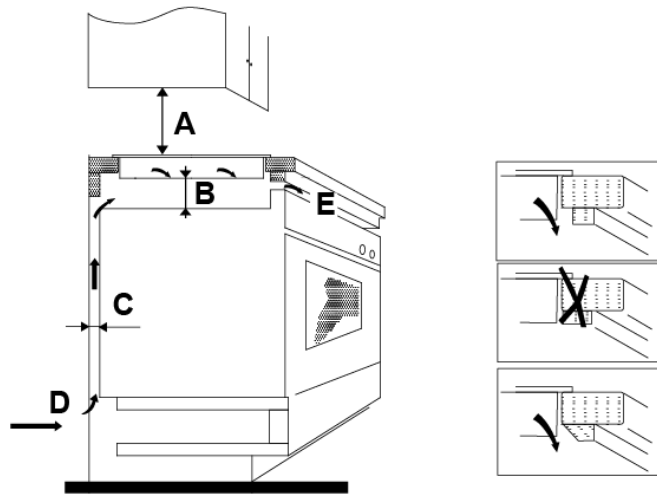
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 мин

\*Примечание: seal-герметик

Убедитесь, что керамическая поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует поступлению и выходу воздуха. Также убедитесь, что варочная поверхность находится в нормальном рабочем положении. Как показано ниже:



Помните: расстояние между варочной поверхностью и шкафом над ней должно быть не менее 760мм.

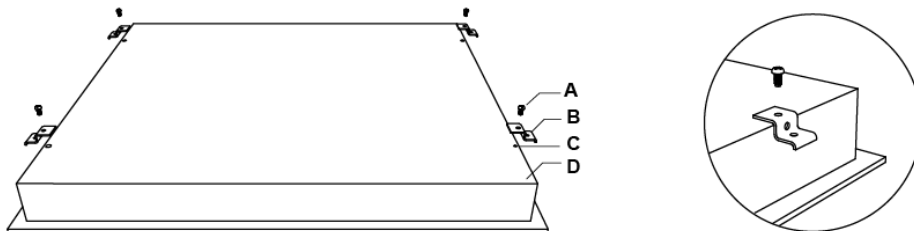


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мм	20 мм	Забор воздуха	Выход воздуха 5мм

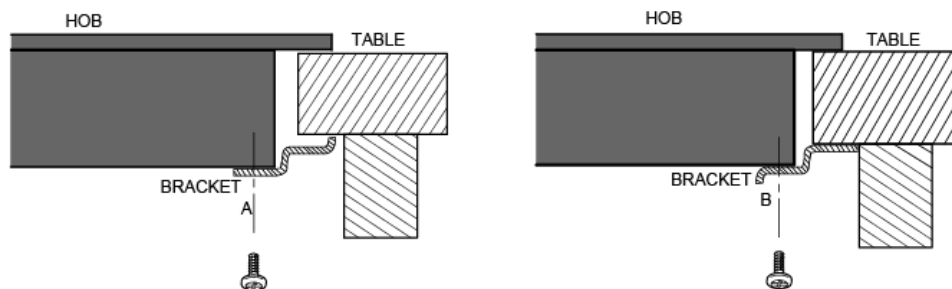
## 8.2 Установка крепежей

Поверхность должна устанавливаться на устойчивой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте с усилием на выступающие части панели.

После установки, зафиксируйте плиту, закрутив 4 болта в крепежи снизу (см. Рисунок). Отрегулируйте положение крепежей для толщины Вашего стола.



A	B	C	D
винт	крепеж	Винтовое отверстие	основание



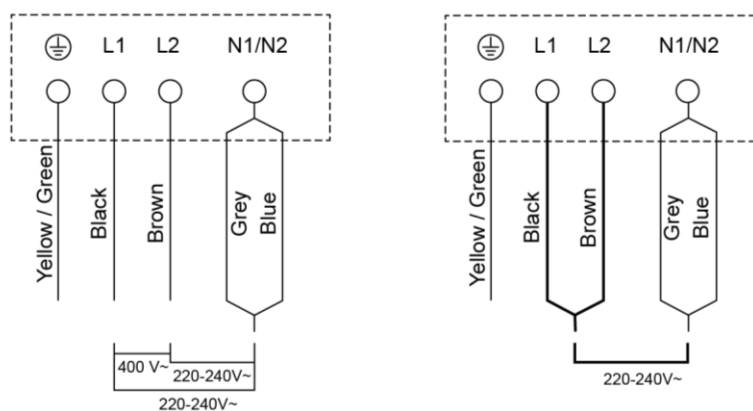
**\*примечание:** hob-варочная поверхность, table-стол, bracket-крепеж

## 8.3 Меры предосторожности

1. Керамическая варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом. Не пытайтесь проводить установку самостоятельно.
2. Керамическая варочная поверхность не должна быть установлена вплотную к холодильному оборудованию, посудомоечной или сушильной машине.
3. Керамическая варочная поверхность должна быть установлена так, чтобы обеспечивать тепловое излучение.
4. Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
5. Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
6. Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.

## 8.4 Подключение варочной поверхности к электросети


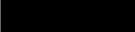
Разъем должен быть подключен к соответствующему стандартному разъему или однополюсному выключателю. Способ подключения указан ниже.



**\*Примечание:** yellow/green-желто-зеленый, black-черный, brown-коричневый, grey-серый, blue-голубой.

1. Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью специалистов послепродажного обслуживания.
2. Если прибор подключен непосредственно к сети питания, то многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Специалист, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или пережат.
5. Квалифицированный специалист должен регулярно проверять кабель, и в случае необходимости, заменить его.

## 9. Утилизация

  <b>Утилизация</b>	<p>Этот прибор промаркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Убедившись, что прибор утилизирован правильно, вы сможете избежать негативного воздействия на окружающую среду, здоровье человека.</p> <p>Указанный слева символ, используемый на продукции, означает, что данный продукт нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого данный продукт следует доставить в соответствующий пункт приема для переработки электрического и электронного оборудования.</p> <p>Утилизация должна проводиться в соответствии с местными нормами и требованиями об утилизации. Для более детальной информации свяжитесь с местными властями, с вашим сервисом по утилизации или с магазином, где вы приобрели товар.</p>
---	---