

Glass Ceramic Hobs  
Keraminio stiklo degikliai  
Стеклокерамические варочные  
поверхности  
Glaskeramik-Kochfelder

**HIC 64401**

**HIC 64401-1**

**HIC 64402**

**HIC 64403**

**BEKO**

**Уважаемый покупатель!**

Пользуясь случаем, благодарим вас за решение приобрести одно из наших изделий. Приобретенный вами электроприбор соответствует самым высоким требованиям и удобен в эксплуатации. Вместе с тем, просим вас найти время, чтобы прочесть инструкцию по эксплуатации. Так вы ознакомитесь с электроприбором и сможете использовать его оптимально и без хлопот. Обратите особое внимание на информацию по технике безопасности. Желаем вам успехов в приготовлении блюд с помощью варочной поверхности.

**Содержание**

**1. Технические характеристики .... 02**  
 Ваша варочная поверхность ..... 03

**2. Важная информация ..... 04**

**3. Подготовка и установка ..... 07**  
 Использование монтажного зажима 08  
 Подключение к электросети ..... 09  
 Зона нагрева ..... 09

**4. Эксплуатация варочной поверхности ..... 10**  
 Элементы управления и индикаторы ..... 10  
 Включение варочной поверхности . 11  
 Выбор конфорок ..... 11  
 Быстрый нагрев ..... 12  
 Включение варочной поверхности . 12  
 Включение двойной или тройной зоны нагрева ..... 13  
 Блокировка клавиши ..... 14  
 Блокировка доступа для детей ..... 14  
 Функция таймера ..... 15  
 Ограничение времени работы ..... 17  
 Функция остаточного тепла ..... 17

**Калибровка датчика и сообщения об ошибках ..... 18**

**5. Уход и техническое обслуживание ..... 19**  
 Уход за керамической конфоркой .. 19  
 Типы кастрюль ..... 19  
 Жарка во фритюре ..... 20

**6. Чистка ..... 20**

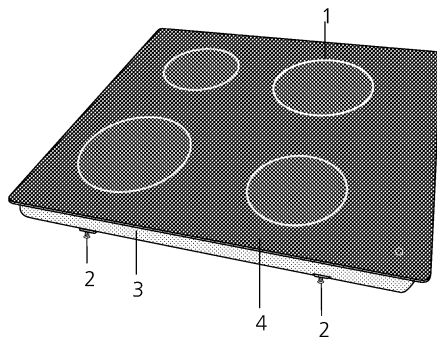
**7. Поиск и устранение неисправностей ..... 22**

**8. Для будущей транспортировки 22**

**9. Условия гарантии ..... 22**

# 1

## Технические характеристики



1. Керамическая зона нагрева
2. Зажим крепления поверхности
3. Защитное покрытие
4. Плита конфорок

Схемы и рисунки предназначены только для целей иллюстрации. Фактический внешний вид может отличаться.

<b>Внешние размеры</b>	<b>60 см</b>	<b>80 см</b>
Ширина	580 мм	770 мм
Глубина	510 мм	510 мм
Высота	55 мм	55 мм
<b>Установочные размеры</b>		
(•) Ширина	560 мм	750 мм
Глубина	490 мм	490 мм
Напряжение электропитания	220- 240В Н/ 380-415В 2Н~ 50Гц	

# Ваша варочная поверхность

Зоны нагрева отмечены маркировкой на стеклокерамической поверхности.

80 см			HIC 64401	HIC 64401-1	HIC 64402	HIC 64403		
ВАТТ	ДИА	ТИП						
2200/750	210/120	ДВОЙНАЯ			X	X		
1200	140	ОДИНАРНАЯ	X	X	X	X		
1500	160	ОДИНАРНАЯ	X	X	X	X		
2000/1100	140/240	РАСШ. ЖАР.						
2000/1100	140/250	РАСШ.					X	
2400/1500	170/265	РАСШ.						
1800	180	ОДИНАРНАЯ	X	X	X			
2300	210	ОДИНАРНАЯ	X	X				
1700/700	180/120	ДВОЙНАЯ						
2300/800/800	210/175/120	ТРОЙНАЯ						
110 - 80	260X170	ОДИНАРНАЯ						
2700/2200/1050	275/210/145	ТРОЙНАЯ						
2000/600	210/120	ДВОЙНАЯ						
2500/1600/800	230/180/120	ТРОЙНАЯ						
<b>ПОЛНАЯ МОЩНОСТЬ</b>			<b>6800</b>	<b>6800</b>	<b>6700</b>	<b>6900</b>		

80 см			.....	.....	.....	.....	.....	.....
ВАТТ	ДИА	ТИП						
2200/750	210/120	ДВОЙНАЯ	X		X	X		X X
1200	140	ОДИНАРНАЯ	X		X	X		X X
1500	160	ОДИНАРНАЯ			X		X	X X
2000/1100	140/240	РАСШ. ЖАР.						
2000/1100	140/250	РАСШ.			X			X
2400/1500	170/265	РАСШ.		X		X		
1800	180	ОДИНАРНАЯ		X				
2300	210	ОДИНАРНАЯ						
1700/700	180/120	ДВОЙНАЯ						
2300/800/800	210/175/120	ТРОЙНАЯ						
110 - 80	260X170	ОДИНАРНАЯ						
2700/2200/1050	275/210/145	ТРОЙНАЯ						
2000/600	210/120	ДВОЙНАЯ	X		X		X X	X
2500/1600/800	230/180/120	ТРОЙНАЯ		X				
2100/1750/900	350/200/145	КОМБИ (КЛАВИША)				X		
2400/1500	230/180	ДВОЙНАЯ						X
110		ПАНЕЛЬ ПОДОГРЕВА			X	X		X X
<b>ПОЛНАЯ МОЩНОСТЬ</b>			<b>7400</b>	<b>7200</b>	<b>7200</b>	<b>5400</b>	<b>7200</b>	<b>6800</b>

Следите за собой, семьей и друзьями  
 • Эта бытовая техника не предназначена для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными



физическими, сенсорными или умственными возможностями,

а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, кроме случаев, когда они делают это под наблюдением ответственных за соблюдение безопасности лиц или перед этим прошли обучение под руководством данных лиц. Следите за тем, чтобы дети не играли с бытовой техникой.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током незамедлительно отключите варочную поверхность от электросети при обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности, вызванных механическим воздействием. В этом случае следует обратиться в наш отдел по обслуживанию потребителей.

• По этой причине рекомендуется застраховать стеклокерамическую поверхность от нанесения убытков и вреда личному имуществу.

Если необходимо установить электрическую плиту над шкафом, необходимо установить барьер. См. инструкции по установке.

- При использовании поверхности нагреваются. Не дотрагивайтесь до поверхностей при использовании.
- Нельзя размещать над электрической плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Необходимо постоянное внимательное наблюдение при готовке.
- При жарке во фритюре поверхность должна находиться под присмотром, т.к. раскаленный жир и масло могут легко воспламениться. Никогда не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой (опасность взрыва!). Тушите пожар влажными полотенцами и держите двери и окна закрытыми!
- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковородки, и чтобы эти ручки не нагревались от расположенных рядом областей нагревания.

• Закончив использование, убедитесь, что все переключатели находятся в положении “выключено”.

### Следите за электрической плитой и домом



• Регулярно чистите электрическую плиту, в идеале после каждого использования. Всегда отключайте

от электросети и позволяйте электрической плите остыть. Разлитые жидкости следует убирать как можно скорее, соблюдая при этом осторожность, так как поверхность электрической плиты может быть горячей. Разлитые продукты на поверхности следует очистить до нового включения электрической плиты для предотвращения спекания.

- Не используйте биологический стиральный порошок или отбеливатели, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки.
- Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от электрической плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
- Нельзя размещать воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на электрической плите или рядом с ней, а также ни в коем случае нельзя сушить влажную одежду и т.п. на электрической плите.
- Не оставляйте электрическую плиту на продолжительный период без кастрюли.
- Нельзя использовать воду для тушения загоревшегося масла или жира.
- Нельзя нагревать закрытые контейнеры с пищей, так как создавшееся давление может привести к взрыву контейнера.
- Нельзя использовать посуду с круглым дном, традиционные котелки. Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
- Нельзя использовать пароочиститель для чистки электрической плиты.
- Не смотрите на галогенный прибор.
- Поверхности моделей электрических плит из нержавеющей стали, близкие к конфоркам, могут со временем изменить цвет, в следствии чрезмерного нагрева.

## Важная информация по технике безопасности.



Данный бытовой электроприбор соответствует современному уровню развития техники и положениям техники безопасности. В то же время, для предотвращения повреждений и несчастных случаев с электроприбором обязательно следует обращаться надлежащим образом. Наряду со следующей информацией просим также учитывать информацию, содержащуюся далее в тексте.

- Не включайте электроприбор при наличии заметных повреждений на стеклокерамической поверхности, таких, как трещины или расслоения. В этом случае обратитесь в наш отдел по обслуживанию потребителей.
  - Не следует предпринимать никаких попыток изменения или ремонта электроприбора, в частности, с использованием инструментов (отвертки и пр.). Ремонт должен выполнять только квалифицированный персонал, прошедший специальное обучение по данной технике, в частности, по компонентам электропитания. Ненадлежащий ремонт может привести к серьезным авариям, повреждениям и поломкам.
- В случае выхода из строя электроприбора (прежде, чем обратиться в наш отдел по работе с потребителями) воспользуйтесь информацией, содержащейся в разделе «Условия гарантии». При необходимости обратитесь в наш отдел обслуживания покупателей.

### Как пользоваться

- Больные или умственно отсталые люди, которые вследствие недостатка опыта или знаний не могут надлежащим образом пользоваться варочной поверхностью, должны пользоваться ею только под тщательным наблюдением. Это относится и к детям.

Стеклокерамическую варочную поверхность можно использовать только для приготовления пищи в домашних условиях. Компания не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие использования прибора не по назначению или ненадлежащего обращения с ним.

- Не пользуйтесь поверхностью для

обогрева помещения.

- В случае обнаружения функциональных неисправностей или, например, если вследствие механического воздействия на стеклокерамической поверхности появились трещины, электроприбор следует немедленно вывести из эксплуатации: выключите плиту и отсоедините ее от электросети (выверните предохранители или соответственно воспользуйтесь автоматическими выключателями).
- Сетевые шнуры электроприборов не должны касаться горячих зон нагрева или кухонных принадлежностей. В результате этого может быть повреждена электроизоляция.

### Как избежать повреждения стеклокерамической варочной поверхности

Стеклокерамическая поверхность нечувствительна к нагреванию (до 650°C) и к колебаниям температуры, а также до определенной степени устойчива к ударам и царапинам.

Вместе с тем, для предотвращения повреждений следует соблюдать следующие правила.

- Ни в коем случае нельзя лить холодную воду на горячие зоны нагрева.
- Не становитесь на стеклокерамическую поверхность.
- Опасность может представить резкий удар, например, при падении солонки. Поэтому лучше не хранить такие предметы над варочной поверхностью.
- Перед каждым использованием следует убедиться, что панель поверхности и поверхности зон нагрева чистые и сухие.
- Обязательно поднимайте посуду и не перемещайте ее по поверхности, чтобы не поцарапать стеклокерамическую плиту и не повредить элементы оформления.

- Не чистите овощи над варочной поверхностью. Песчинки могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не используйте варочную поверхность для хранения чего-либо; в частности, не кладите на нее воспламеняющиеся материалы, картонные или пластиковые пакеты. Предметы из олова, цинка или алюминия (а также алюминиевая фольга или пустые контейнеры от кофе-эспрессо) могут расплавиться на раскаленных полях нагрева и повредить поверхность.
- Следите за тем, чтобы сахаросодержащие продукты и соки не попадали на горячие зоны нагрева. В результате этого стеклокерамическая поверхность может деформироваться. Немедленно удаляйте пролитые продукты, даже если поверхность еще горячая.
- Не ставьте горячую посуду или кастрюли на рамку конфорок.
- При чистке следует следить, чтобы вода не проникала в электроприбор, т.к. это может привести к повреждениям. Поэтому всегда следует пользоваться только влажными тряпками. Не разбрызгивайте воду на поверхности и воздержитесь от пользования пароочистителем.

### **По поводу утилизации**

- Соберите упаковочные материалы для переработки и отнесите на пункт сбора макулатуры. Упаковочные материалы не являются игрушкой для детей.
- Стационарно подключенные электроприборы (без штепсельной вилки) следует отсоединить от электросети с помощью электрика, имеющего разрешение на выполнение таких работ.
- Перед утилизацией приведите устройство в нерабочее состояние. Отрежьте сетевой шнур (после отсоединения от сети) либо любые имеющиеся свободные соединительные кабели, идущие от устройства.
- Убедитесь, что электроприбор утилизирован надлежащим образом.

### **Естественная вентиляция важна для правильной работы плиты и для вашей собственной безопасности.**

Продолжительное интенсивное использование плиты может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции, например, вытяжного вентилятора или надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.

### **Гигиена приготовления пищи**

- Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.
- Поверяйте тщательность и совершенную свежесть приготовления пищи.
- **Доверяйте обслуживанию электрической плиты только квалифицированному мастеру.**

### **Важно для лиц с астматическими заболеваниями**

Прежде чем пользоваться плитой, следует прокалить защитное покрытие. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

**Во время процесса прокаливания обязательно хорошо проветривайте помещение. Старайтесь, чтобы выделяющийся дым не попал в легкие.**

### 3 Подготовка и установка

#### Установка встраиваемой варочной поверхности



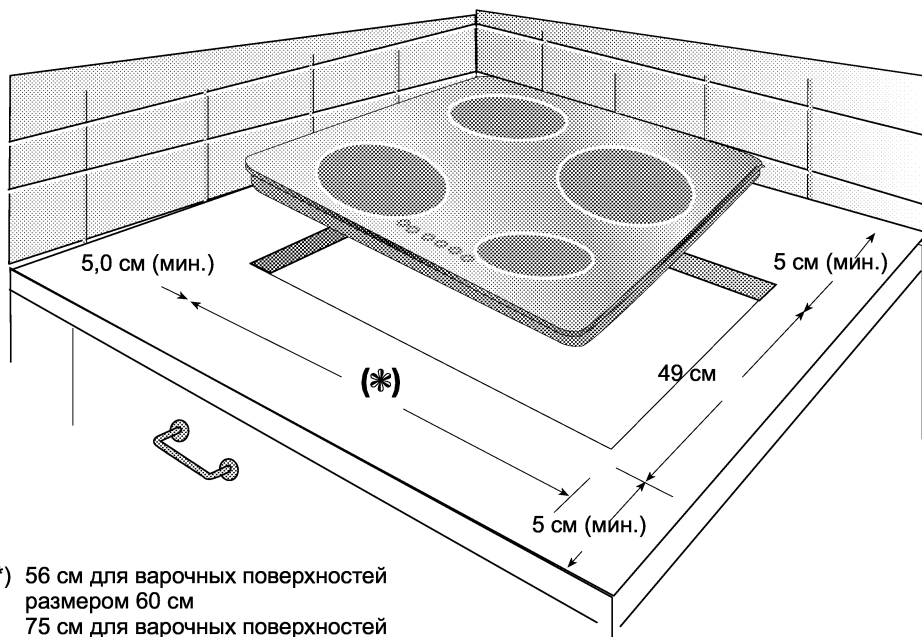
Данная встраиваемая варочная поверхность предназначена для установки в вырез столешницы. Установку должен выполнять только обученный персонал. Подключение электроприбора к сети должен выполнять квалифицированный специалист-электрик. При этом должны соблюдаться местные правила техники безопасности, а также положения о выполнении электрических

подключений местной энергоснабжающей компании.

В домашнюю сеть должен быть вмонтирован размыкатель всех полюсов с контактным окном не менее 3 мм (резьбовые устройства, заземленный проводной выключатель, главный выключатель).

Расстояние от высокой боковой стены до бокового угла выреза должно составлять не менее 50 мм.

Если под поверхностью будет монтироваться духовой шкаф, он должен вентилироваться.



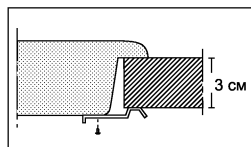
(\*) 56 см для варочных поверхностей размером 60 см  
75 см для варочных поверхностей размером 80 см

Кроме того, вы можете установить варочную поверхность в соответствии с иллюстрацией с помощью монтажных зажимов. Использование монтажных зажимов может отличаться в зависимости от вашей модели.

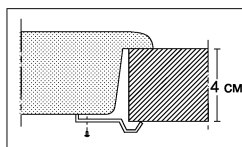


# Использование монтажного зажима (при наличии)

1. Если толщина столешницы 3 см



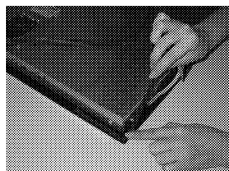
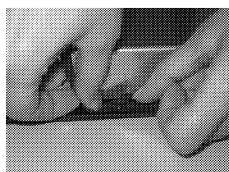
2. Если толщина столешницы 4 см



Альтернативный вариант:  
монтажный зажим заворачивается через второе отверстие.



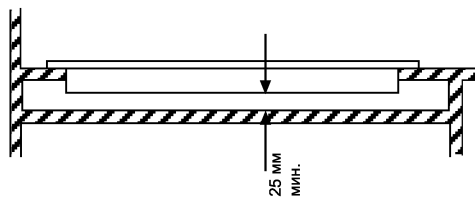
При толщине рабочей поверхности менее 30 мм вставьте деревянную проставку между кронштейном и нижней поверхностью рабочей поверхности.



1. Подготовьте рабочую поверхность как показано.
2. Удалите прокладку из упаковки.
3. Уплотнительную прокладку, поставляющуюся в комплекте, следует закрепить по периметру нижней поверхности стеклокерамической варочной панели во время ее установки, как показано на рисунке.
4. Расположите электрическую плиту по центру на рабочей поверхности.
5. Затяните винты пружин, расположенных на основании электрической плиты, для закрепления расположения электрической плиты.

**Внимание:** При установке варочной поверхности над шкафом необходимо установить разделительную полку, как указано на рисунке ниже. При установке над встроенной духовкой данное действие не требуется.

Если, например, в связи с установкой варочной поверхности над выдвижным ящиком к ее нижней стороне можно прикоснуться, ее следует отделить деревянной перегородкой.



## Подключение к электросети

• Не подключайте электрическую плиту к электросети, пока она не будет полностью распакована, и пока не будут удалены



все элементы, защищающие ее во время транспортировки.

До включения духовки в электросеть убедитесь, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с номинальными данными.

- Перед обращением в авторизованную службу техобслуживания подготовьте электропроводку в доме для подключения изделия.

Установка данного изделия должна выполняться только квалифицированным электриком.

### Внимание!

**Данный электроприбор должен быть заземлен.**

При повреждении сетевого шнура его следует заменить специальным сетевым шнуром, который можно приобрести в нашем отделе обслуживания покупателей.

**Длина электропровода питания в целях безопасности изоляции не должна превышать 2 м.**

- Сетевой шнур должен проходить через кабельный зажим.
- Шнур электропитания должен быть проложен на удалении от варочной панели.

Наша компания не несет ответственности за какой-либо ущерб, нанесенный

### Зона нагревания

Избирательный нагрев внутренней зоны нагрева

- A, или
- A и B вместе, или
- A, B и C вместе



**Двухконтурная конфорка с расширенной зоной нагрева**



**Двухконтурная зона нагрева**

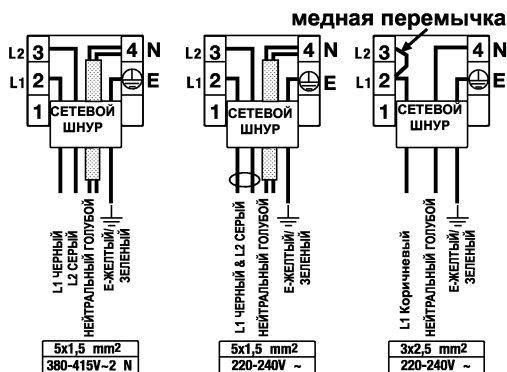
вследствие использования плиты без заземления.

Варочную поверхность следует подключать оригинальным сетевым шнуром или кабелем с технически аналогичными характеристиками типа H05RRF 3G 2.5 или H05RRF 5G 1.5.

- Если шнур поставляется вместе с электрической плитой

Подключение:

- Коричневый (3 x 2,5), серо-черный (для 5 x 1,5) к проводу под напряжением
- Голубой провод к нейтральному проводу
- Желтый/зеленый провод к заземлению.



**Трехконтурная зона нагрева**



**Одноконтурная зона нагрева**



**Одноконтурная конфорка с расширенной зоной нагрева**

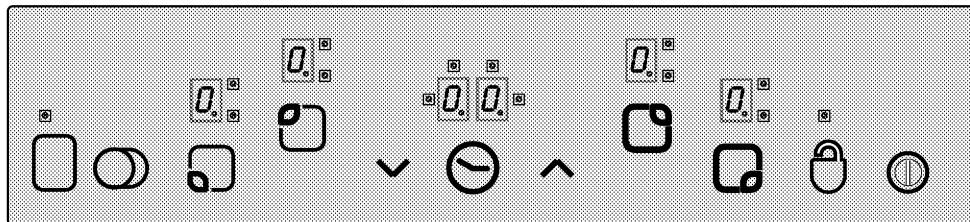


**Расширенная зона нагрева**















При первом включении быстрые (галогенные), расширенные и двойные зоны нагрева светятся ярким светом.

## 4 Эксплуатация варочной поверхности

### Элементы управления и дисплеи





### Особенности

-  Главный выключатель - клавиша ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ
-  \*\* Блокировка клавиши
-  Регулировка нагрева/Увеличение времени таймера
-  Регулировка нагрева/Уменьшение времени таймера
-  \*\* Клавиша выбора двойной/тройной зоны
-  \* Включить/выключить таймер
-  \*\* Включить/выключить зону подогрева
-  Клавиши выбора конфорки (зоны нагрева)
- 
- 
- 
-  Индикатор конфорки (регулировка нагрева 0 ...9)
-  Светодиодный индикатор работающей двойной/тройной зоны нагрева (индикатор конфорки)
-  \* Индикатор таймера (4 светодиода для 4 различных конфорок)

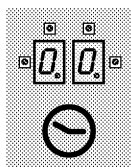
### Примечание:

- Управление данной варочной поверхностью осуществляется сенсорной панелью. Если сенсорный блок управления имеет таймер, то каждое действие подтверждается звуковым сигналом.
- Всегда содержите панель управления в чистом и сухом состоянии. Наличие влаги и загрязнения могут отрицательно повлиять на ее работу.

\*\*   Если варочная поверхность имеет следующие функции



\*\*  в моделях с таймером.


- Схемы и рисунки предназначены только для целей иллюстрации. Фактический внешний вид или функции могут отличаться.




(\* ) Если варочная поверхность оснащена таймером.

## Включение варочной поверхности

Прикоснитесь к клавише “” на панели управления в течение не менее 1 секунды. Загорятся индикаторы конфорок. Варочная поверхность готова к работе. Теперь в течение следующих 10 секунд вы можете включить (выбрать) различные конфорки. Во время включения главного выключателя “” не разрешается действовать другими элементами управления.


Мигают все индикаторы конфорок “”, а также все соответствующие десятичные точки.

## Выбор конфорок (зон нагрева)

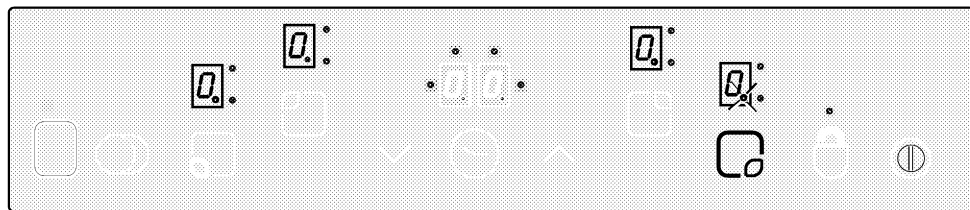
1. Включите варочную поверхность.
2. Прикоснитесь к одной из клавиш выбора нужной конфорки. После выбора конфорки мигает десятичная точка соответствующего индикатора конфорки “”.



**Варочная поверхность автоматически**



**переключится в режим ожидания, если в течение 10 секунд не будет предпринято никаких действий.**

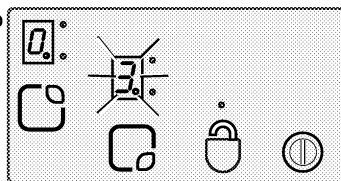
Если прикоснуться к главному выключателю “” в течение более 2 секунд, варочная поверхность выключится и снова установится в режим ожидания.



**переключится в режим ожидания, если в течение 10 секунд не будет предпринято никаких действий.**



3. Установите уровень нагрева от «1» до «9» или от «9» до «1», касаясь клавиш “” или “”.

Клавиши “” или “” снабжены функцией повтора. Если касаетесь одной из клавиш в течение более длительного времени, уровень нагрева будет постоянно увеличиваться или уменьшаться через каждые 0,4 секунды.







Если вы начинаете регулировку клавишей “”, появится «1». Если вы начинаете регулировку клавишей “”, на индикаторе появится значение настройки (т.е. полсекунды «A» и полсекунды «9»). Это значит, что активна функция быстрого нагрева (Heat Boost).

## Быстрый нагрев


Эта функция облегчает приготовление пищи. Если функция быстрого нагрева активна, конфорка будет работать на максимальной мощности в течение определенного времени (см. таблицу 1). Время быстрого нагрева зависит от выбранного уровня мощности. Он отображается мигающим символом «А», чередующимся с величиной настройки мощности нагрева (например, полсекунды «А» и полсекунды «9»). По окончании времени быстрого нагрева выбранная вами регулировка нагрева варочной поверхности будет отображаться постоянно.

Каждая конфорка оснащена функцией быстрого нагрева.

## Включение функции быстрого нагрева:



1. Включите варочную поверхность.
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к символу выбора конфорки.
3. Выберите настройку нагрева конфорки «9» с помощью клавиши “”. После настройки нагрева начнет чередоваться отображение «9» и «А». Это значит, что активны значение настройки «9» и функция быстрого нагрева.
4. После этого установите нужную настройку нагрева, при которой будет продолжено приготовление по окончании времени быстрого нагрева, прикоснувшись к клавише “” в течение 10 секунд. Прикосновением к символам “” или “” можно установить настройку нагрева конфорки от «9»<SoftReturn> до «1», (например, вы установили уровень 6).
5. Во время приготовления в режиме быстрого нагрева индикатор чередует отображение «А» и «6» (например). По окончании времени быстрого нагрева «6» будет отображаться постоянно.

## Выключение функции быстрого нагрева:

- Функцию быстрого нагрева можно отключить, прикоснувшись к символу “”, пока не появится настройка «0».




- Если будет выбрана настройка нагрева «9» при выборе быстрого нагрева, и меньшая настройка нагрева не выбрана, мигание прекратится через 10 секунд. Функция быстрого нагрева выключена.

## Выключение варочной поверхности





Если прикоснуться к главному выключателю “” в течение более 2 секунд, варочная поверхность выключится и снова установится в режим ожидания. Если после выключения варочной поверхности имеется остаточное тепло, об этом известит символ “” на соответствующем индикаторе конфорки.

## Выключение отдельных конфорок:

Выборочное выключение конфорок можно осуществить 3 различными способами:

1. Одновременным прикосновением к клавишам “” и “”
2. Уменьшением регулировки нагрева до «0» прикосновением к клавише “”
3. Использованием функции выключения соответствующей конфорки с помощью таймера (при наличии функции таймера)

### 1. Одновременное прикосновение к клавишам “” и “”

С помощью клавиши выбора “” следует выбрать нужную конфорку. На индикаторе конфорки “” появится десятичная точка. Для выключения конфорки следует одновременно прикоснуться к клавишам “” и “”.

### 2. Уменьшение регулировки нагрева до «0» прикосновением к клавише “” нужной конфорки.

Конфорку можно также выключить, уменьшив регулировку нагрева до «0».


### 3. Использование функции выключения соответствующей конфорки с помощью таймера (при наличии функции таймера).


Таймер выключит соответствующую конфорку по истечении заданного времени. На всех индикаторах отобразится «00» и «00». Светодиодные индикаторы двойной/тройной зоны нагрева и таймера погаснут.


Кроме того, по истечении времени будет подан сигнал зуммера. Для выключения сигнала зуммера достаточно прикоснуться к любой клавише на сенсорной панели управления.

### Включение двойной и тройной зоны нагрева \*\*

#### Включение двойной зоны:


Следует выбрать нужную конфорку с двойной зоной нагрева. Должна мигать десятичная точка соответствующей конфорки. После настройки уровня нагрева от 1 до 9 прикоснитесь к клавише “” для включения двойной зоны нагрева конфорки.




В это время светодиод соответствующей двойной зоны “” постоянно мигает. При


повторном прикосновении к клавише “” статус двойной зоны переключается: он переключается с включения двойной зоны на ее выключение и обратно.

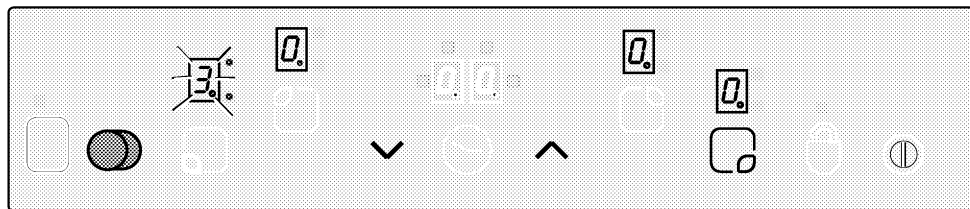
Расширенную зону можно включить только после установки уровня нагрева от «1» до «9» в основной зоне конфорки.


#### Включение тройных зон:

Следует выбрать нужную конфорку с тройной зоной нагрева. Должна мигать десятичная точка соответствующей конфорки. После настройки уровня нагрева от 1 до 9 прикоснитесь к клавише “” для включения двойной зоны нагрева конфорки.

В это время светодиод соответствующей двойной зоны “” горит постоянным светом. При повторном прикосновении к клавише “” начнет мигать светодиод тройной зоны “”, и включится тройная зона нагрева.

После еще одного прикосновения к клавише “” тройная зона нагрева конфорки будет выключена. Каждая операция, таким образом, приводит к последовательному изменению статуса двойной/тройной зоны.



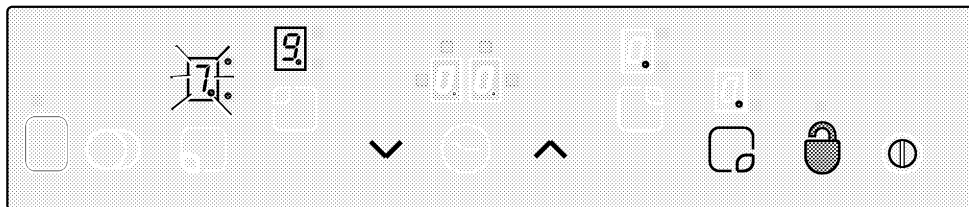
Включение двойной и тройной зон нагрева прикосновением к клавише “” выбранной конфорки.

## Блокировка клавиши (в моделях с таймером)

Для блокировки сенсорного управления прикоснитесь к клавише "⏸" в течение более 2 секунд. Об этом вас уведомит звуковой сигнал. После этого мигает светодиод "⏸", и все конфорки блокируются.

Конфорку можно заблокировать только в рабочем режиме. Если конфорка заблокирована, можно управлять только клавишей главного выключателя

"⏸". Светодиодный индикатор "⏸" мигает, указывая на блокировку модуля клавиш. Если вы выключаете варочную поверхность при заблокированном состоянии клавиш, блокировка останется включенной при повторном включении варочной поверхности. Для управления варочной поверхностью в таком состоянии следует снять блокировку клавиш.



## Блокировка или разблокировка сенсорной панели управления в рабочем режиме путем прикосновения к клавише "⏸".

Если прикоснуться к клавише "⏸" в течение 2 секунд, конфорка будет разблокирована. Об этом вас уведомит звуковой сигнал.

После этого индикатор "⏸" погаснет. Теперь сенсорная панель управления разблокирована и может управляться в обычном порядке.

## Блокировка доступа для детей

Для предотвращения включения конфорок детьми вы можете заблокировать варочную поверхность от непроизвольного включения. Функция блокировки от детей предусмотрена для блокировки сенсорной панели управления усложненным многоступенчатым способом. Блокировка от детей и разблокировка доступны только в режиме ожидания.

символ "L".

## Отмена блокировки от детей:

Отключение блокировки от детей может осуществляться таким же способом, как и ее включение.

## Как заблокировать модуль:

1. Включите варочную поверхность главным выключателем "⏻".
2. Одновременно прикоснитесь к клавишам "⤴" и "⤵" в течение не менее 2 секунд.
3. Затем снова прикоснитесь к клавише "⤴".

1. Включите варочную поверхность главным выключателем "⏻".
2. Одновременно прикоснитесь к клавишам "⤴" и "⤵" в течение не менее 2 секунд.
3. Затем снова прикоснитесь к клавише "⤵".

В течение разблокировки на всех индикаторах конфорок отображается символ "L". Сразу после успешного завершения разблокировки символ "L" исчезнет.

Включится функция блокировки от детей, а на всех индикаторах конфорок отобразится

## Функция таймера \*

Эта функция облегчает приготовление вами пищи. Вам не нужно постоянно находиться на кухне в течение приготовления пищи; конфорка автоматически выключится в заданное время.

Таймер обеспечивает выполнение

### Таймер для варки яиц:

**Таймер для варки яиц является независимым от конфорок. Поэтому не имеет значения, выбрана конфорка или нет.**

1. Для активации таймера для варки яиц прикоснитесь к клавише “⌚”. На индикаторе таймера отобразится «00» и точка в правом нижнем углу “⌚”. Теперь таймер для варки яиц активен.
2. Установите нужное время прикосновением к клавишам “^” и “v”.
3. После установки времени таймер начинает обратный отсчет.

По истечении времени будет подан сигнал зуммера. Для выключения сигнала зуммера достаточно прикоснуться к любой клавише на сенсорной панели управления.

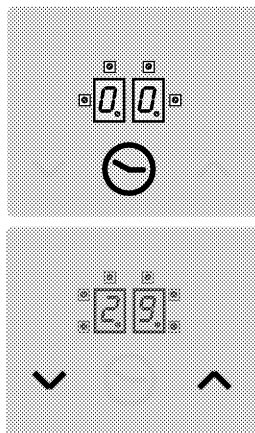
### Таймер конфорки:

**Таймеры конфорки можно установить только для включенных конфорок.**

1. Сначала включите варочную поверхность и нужную конфорку (перед этим следует установить уровень мощности от 1 до 9).
2. Для активации таймера конфорки прикоснитесь к клавише “⌚”, как и для таймера для варки яиц. На индикаторе таймера отобразится «00» и точка в правом нижнем углу “⌚”. Теперь таймер для варки яиц активен.
3. Для активации таймера конфорки вам нужно вторично прикоснуться к клавише “⌚”. Теперь можно задать время таймера.

следующих функций:

Сенсорное управление может одновременно управлять максимум 4 запрограммированными таймерами и 1 таймером для варки яиц. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.



4. Установите нужное время клавишами “^” и “v”.

### Для установки дополнительных таймеров конфорки:

1. После активации первого таймера конфорки снова прикоснитесь к клавише “⌚”. Управление перейдет по часовой стрелке к следующей активной конфорке, выделенной для таймера. Рекомендованный для назначения таймер указывается мигающим светодиодом “⌚”.
2. Установите нужное время клавишами “^” и “v”.
3. Работавший таймер первой заданной конфорки обозначается постоянно светящимся светодиодом “⌚”.



- С помощью каждого последующего прикосновения к клавише “☺” можно назначить таймеры для остальных активных конфорок.
- На индикаторе таймера через 10 секунд появится отображение времени, которое истечет первым.
- Постоянно горящие светодиоды “00” на индикаторе таймера показывают нам работающие таймеры.

- Переключая клавишу “☺”, вы можете отобразить настройки таймера для таймеров конфорок и таймера для варки яиц. Назначение таймера всегда указывается мигающим светодиодом впереди слева “00”. Если светодиоды не мигают, на индикаторе таймера отображается настройка таймера для варки яиц.

### Отмена таймеров:

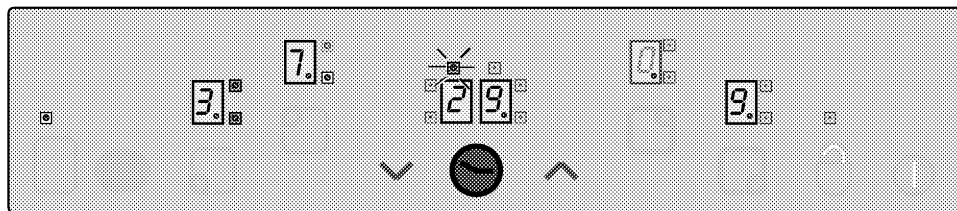
Сначала вам следует выбрать таймер, переключая клавишу “☺” до тех пор, пока он не будет отображен.

Затем настройку можно отменить 2 различными способами:

- уменьшите время, прикасаясь к клавише “∨” до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится «00».
- одновременно прикоснитесь к клавишам

“∧” и “∨” на полсекунды, пока на индикаторе таймера не появится «00».

По истечении времени будет подан сигнал зуммера. Для выключения сигнала зуммера достаточно прикоснуться к любой клавише на сенсорной панели управления.



Отображение оставшегося времени на индикаторе таймера конфорки 3 (индикаторный светодиод мигает) на индикаторе таймера (Включенные светодиоды обозначают работающие таймеры конфорок 1 и 4, в настоящее время не отображенные на индикаторе таймера)

### Функция подогрева панели (при наличии)

Функция подогрева панели для зоны нагрева представляет средство обеспечения дополнительного уровня мощности нагрева между 0 и 1 для поддержания пищи в подогретом состоянии. Для активации функции

подогрева панели прикоснитесь к клавише “☺”. Светодиод “☺” начнет мигать. Для выключения зоны подогрева повторно прикоснитесь к клавише “☺”.

## Ограничение времени работы

Управление варочной поверхностью предусматривает возможность ограничения времени работы. Если одна или более конфорок случайно не были выключены, конфорка через некоторое время автоматически выключится (см. таблицу 1 ниже). Предел времени работы зависит от выбранной настройки мощности нагрева. Если таймер был назначен для определенной конфорки, на индикаторе

таймера в течение 10 секунд отобразится «00» (через 10 секунд загорится указатель остаточного тепла). После этого индикатор таймера выключается.

После автоматического выключения конфорки, как описано выше, конфорка снова готова к использованию, и для соответствующей регулировки мощности нагрева применяется максимальное время работы.

Регулировка нагрева	Период времени выключения в секундах	Период времени включения в секундах	Ограничение времени работы в часах	Продолжительность быстрого нагрева в секундах
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Таблица 1. Параметры регулировки нагрева, длительность цикла 47,0 сек.

## Функция остаточного тепла

На индикаторе выключенной конфорки или варочной поверхности высвечивается «H» (остаточное тепло), если для варочной панели была установлена поверхностная температура более 60°C. На дисплее отобразится «0», если остаточная температура опустится ниже 60°C.

После перерыва в подаче электроэнергии индикатор остаточного тепла будет мигать, если соответствующая конфорка имела остаточное тепло более 60°C перед тем, как произошел перерыв в подаче электроэнергии. Индикатор будет мигать до истечения максимального времени остаточного тепла или до выбора и включения конфорки.

## Калибровка датчика и сообщения об ошибках

После включения напряжения блок управления варочной поверхностью осуществляет автоматическую калибровку с учетом состояния датчика, стеклокерамической поверхности и окружающей среды. Во время калибровки не допускается размещение каких-либо предметов, закрывающих стеклянную поверхность области датчика. Кроме того, панель управления варочной поверхности не должна сильно освещаться, например, солнечным светом, мощными галогенными лампами и т.п.

### Практический пример:

#### Калибровка выполняется без проблем в следующих условиях освещения:

Освещение электрической лампочкой без отражателя (100 Вт, матовая) на расстоянии 70 см над стеклокерамической варочной панелью.

После успешной калибровки работа варочной поверхности гарантируется даже при сильном освещении, например, галогенной лампой направленного света с отражателем (50 Вт).

В случае ошибки калибровка выполняется повторно до тех пор, пока внешние условия не позволят осуществить успешную калибровку. Работа блока управления варочной поверхностью возможна лишь в том случае, когда была успешно завершена калибровка всех датчиков.

На время процесса калибровки следует



**Сенсорный блок управления имеет датчик защиты от перегрева. Этим датчиком отключается соответствующая конфорка. За пояснительной информацией или относительно сообщений об ошибках обратитесь к**

Причина ошибки	Индикатор
Слишком сильное внешнее освещение	F1
Сильное пульсирующее освещение (люминесцентная лампа)	F2
Датчик закрыт блестящим предметом	F3
Сильное пульсирующее внешнее освещение	F4

Таблица 2. Коды и причины ошибок

убрать с поверхности все предметы. К тому же, внешнее освещение во время калибровки не должно быть слишком сильным.

В случае сообщений F2, F3 или F4 пользователю следует выключить все источники внешнего освещения или закрыть окно на время процесса калибровки после первого включения в электросеть. После успешного завершения процесса калибровки система управления допускает весьма сильное внешнее освещение.

В ходе работы блок управления варочной поверхностью постоянно адаптируется и калибруется в соответствии с изменением внешних условий.

таблице.

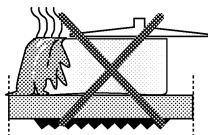
**В случае непрерывного нажатия на кнопку (более 10 секунд) вся система управления отключается и подается непрерывный звуковой сигнал.**

## 5 Уход и техническое обслуживание

### Уход за керамической конфоркой

Керамическое покрытие стекла стойкая к ежедневному использованию и ее ровная поверхность делает ее очистку простым, но необходимо следовать следующим мерам предосторожности.

- **Немедленно выключите устройство из сети, если на стеклокерамической поверхности будет обнаружена трещина.**
- **Непозволяйте детям находиться рядом с горячими поверхностями.**
- Чтобы избежать загрязнения варочной панели, перед использованием убедитесь, что дно посуды и варочная поверхность чистые и сухие.
- Не используйте поверхность для подготовки пищи, например, для нарезки хлеба или овощей и фруктов.
- Не используйте поверхность для хранения предметов или для других целей, не связанных с приготовлением пищи.
- Царапание поверхности или падение на нее кастрюль с острыми углами может повредить поверхность.
- Не ставьте на поверхность никаких материалов, например, пластмассу, алюминий и т.д.
- Любой такой материал, который расплавился на поверхности, необходимо незамедлительно удалить скребком для конфорки.
- Никогда не используйте посудное полотенце или губку для очистки керамической конфорки, так как они могут оставить запачканный слой очищающего средства, который сгорит и обесцветится при последующем использовании конфорки.
- Избегайте нагревания пустых эмалированных кастрюль.
- Брызги могут повредить керамическую поверхность и вызвать возгорание.



### Типы кастрюль

#### Выбор кастрюли

Выбирайте кастрюли с ручками, которые легко держать, и которые остаются холодными. Избегайте пользоваться неустойчивыми и легко опрокидывающимися кастрюлями. Слишком тяжелые для перемещения кастрюли в наполненном виде могут быть и опасны. Используйте котелки или кастрюли только с плоским дном.

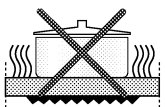
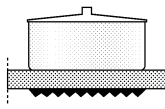
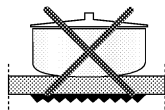
#### Размер кастрюли

Для максимальной эффективности и безопасности используйте кастрюли рекомендованных размеров для каждой конфорки.

- Используйте кастрюли достаточной емкости для приготовляемой пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не потребовалась чистка.
- Не ставьте на конфорки жидкости.

Всегда располагайте кастрюли над центром конфорки. При перемещении кастрюли с одной конфорки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

- Не пользуйтесь кастрюлями с алюминиевым дном. (Это может вызвать износ керамической стеклянной поверхности).
- Пользуйтесь стальными или жаростойкими стеклянными кастрюлями. Не используйте кастрюли из таких материалов как “боросиликатное стекло”, или “пирекс”, которые являются в основном емкостями для духовок.



- Не пользуйтесь кастрюлями с вогнутым или выпуклым дном.
- Оптимальная эффективность достигается при использовании кастрюль с диаметром, совпадающим с нагревательными элементами.
- Если диаметр посуды слишком мал, энергия расходуется впустую.

## Жарка во фритюре



- Никогда не заполняйте жиром или маслом кастрюлю больше, чем на одну треть.
- Никогда не оставляйте без присмотра в процессе нагрева или приготовления.
- Никогда не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно замороженных. Это значительно снижает температуру масла или жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.
- Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в горячее масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их опускать слишком быстро.
- Никогда не разогревайте кулинарный

жир или масло в кастрюле под крышкой.

- Держите наружную сторону кастрюли чистой, без следов масла или жира.

## В случае загорания кастрюли с фритюром или другой кастрюли

1. Выключите варочную поверхность.

2. Гасите пламя одеялом или влажной тканью.

Ожоги и повреждения причиняются, как правило, тогда, когда хватают горящую кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.



**Не тушите огонь водой. Дайте кастрюле остыть в течение не менее 30 минут.**

## 6 Чистка

### Перед чисткой отключите духовку от электросети.

- Прежде чем включать печь снова, убедитесь, что все переключатели находятся в выключенном положении.
- **Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что электрическая плита достаточно остыла.**
- Никогда не смешивайте различные чистящие средства, так как различные активные ингредиенты могут с непредвиденными результатами вступить в реакцию.

### Наружная часть

Используйте влажную ткань для чистки наружной стороны. Не пользуйтесь для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.

### Керамическая конфорка

Чистите ежедневно, чтобы избежать выгорания загрязнения.

1. Всегда полностью промывайте чистой тряпкой, отжатой в чистой воде (выгоревший остаток может повредить

керамическую стеклянную поверхность при следующем использовании конфорки).

2. Вытрите поверхность насухо мягкой тряпкой.

- **Не пользуйтесь проволочными мочалками, абразивными порошками, моющими средствами или чистящими средствами на основе отбеливателей, так как это повредит поверхность.**

- Можно использовать скребок для керамических поверхностей (его можно приобрести через Hob Brite и в местных магазинах) для удаления остатков пищи и стойких пятен с поверхности.

- **Пища на основе сахара, такая как, сладкий крем и сироп, необходимо немедленно соскрести без ожидания остывания поверхности. Иначе конфорку можно надолго повредить.**

- Чистящий материал, подходящий для керамических варочных поверхностей, может повредить другие элементы кухонной утвари, поэтому будьте осторожны с окружающими предметами.

- Не пользуйтесь пароочистителями или струйными очистителями для чистки варочной поверхности.

### **Со временем...**

- Со временем может произойти некоторое обесцвечивание прокладок и прочих поверхностей. Это не влияет на работу прибора.
- Обесцвечивание и появление следов является нормальным и не свидетельствует о неисправности.

### **Меры предосторожности**



Не допускайте детей к надежно хранимому скребку для конфорки.



# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.