

# Günter & Hauer

EN RU UA DE ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

## ВБУДОВАНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



I 6FB / I 6FW



**Dear customer,**

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## **SUMMARY**

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SAFETY</b> .....                               | <b>4</b>  |
| PRECAUTIONS BEFORE USING.....                     | 4         |
| USING THE APPLIANCE .....                         | 4         |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....     | 5         |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....     | 6         |
| OTHER PROTECTIONS .....                           | 6         |
| <b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....         | <b>7</b>  |
| TECHNICAL CHARACTERISTICS.....                    | 7         |
| CONTROL PANEL .....                               | 8         |
| <b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....                 | <b>8</b>  |
| DISPLAY .....                                     | 8         |
| VENTILATION.....                                  | 8         |
| <b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> ..... | <b>9</b>  |
| BEFORE THE FIRST USE.....                         | 9         |
| INDUCTION PRINCIPLE .....                         | 9         |
| SENSITIVE TOUCH.....                              | 9         |
| STARTING-UP .....                                 | 9         |
| PAN DETECTION .....                               | 10        |
| RESIDUAL HEAT INDICATION .....                    | 10        |
| TIMER .....                                       | 10        |
| CONTROL PANEL LOCKING.....                        | 11        |
| <b>COOKING ADVICES</b> .....                      | <b>12</b> |
| PAN QUALITY .....                                 | 12        |
| PAN DIMENSION.....                                | 12        |
| EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....            | 13        |
| <b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....             | <b>13</b> |
| <b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....      | <b>13</b> |
| <b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....             | <b>14</b> |
| <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....            | <b>15</b> |
| <b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....                | <b>16</b> |

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a cable or special set available by the manufacturer or his after sale service.

## Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

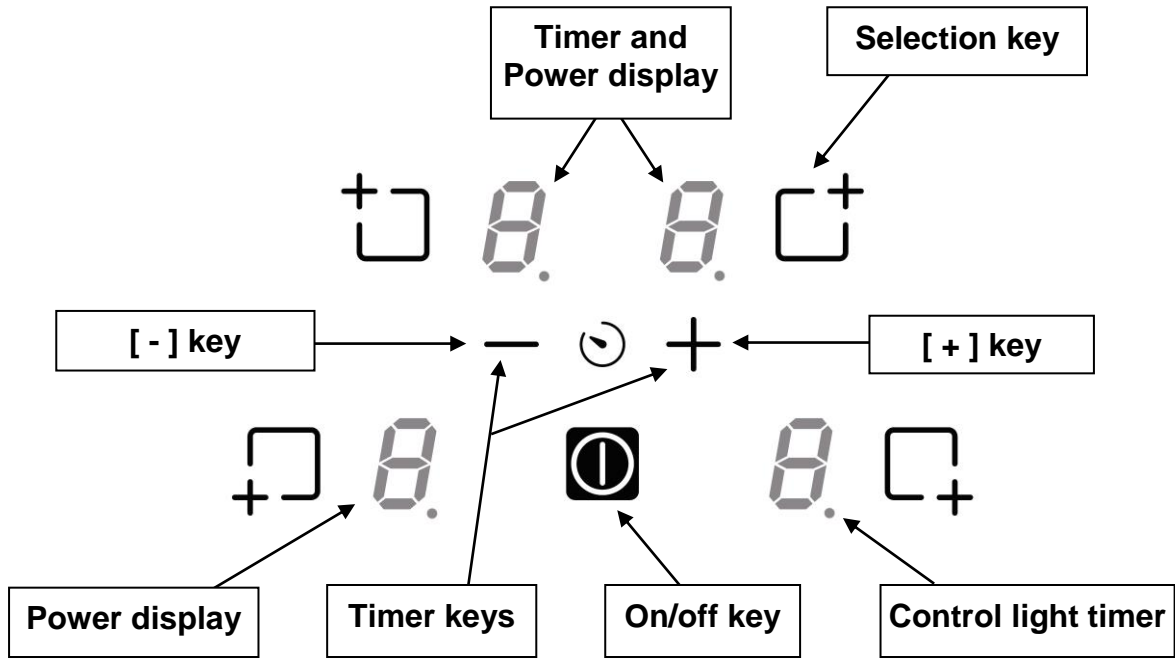
## Technical characteristics

| Type  | I6FB<br>I6FW |
|---|--------------|
| Total power   | 5600 W       |
| Energy consumption for the hob EC <sub>hob</sub> ** | 165.5 Wh/kg  |
| <b>Front left heating zone</b>                      | Ø 175 mm     |
| Minimum detection                                   | Ø 100 mm     |
| Nominal power*                                      | 1400 W       |
| Standardised cookware category**                    | B            |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 160 Wh/kg    |
| <b>Rear left heating zone</b>                       | Ø 175 mm     |
| Minimum detection                                   | Ø 100 mm     |
| Nominal power*                                      | 1400 W       |
| Standardised cookware category**                    | A            |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 168.9 Wh/kg  |
| <b>Rear right heating zone</b>                      | Ø 175 mm     |
| Minimum detection                                   | Ø 100 mm     |
| Nominal power*                                      | 1400 W       |
| Standardised cookware category**                    | B            |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 160 Wh/kg    |
| <b>Front right heating zone</b>                     | Ø 175 mm     |
| Minimum detection                                   | Ø 100 mm     |
| Nominal power*                                      | 1400 W       |
| Standardised cookware category**                    | C            |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 173.1 Wh/kg  |

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

\*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

---

### Display

| <u>Display</u> | <u>Designation</u> | <u>Function</u>                 |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| 0              | Zero               | The heating zone is activated.  |
| 1...9          | Power level        | Selection of the cooking level. |
| U              | Pan detection      | No pan or inadequate pan.       |
| E              | Error message      | Electronic failure.             |
| H              | Residual heat      | The heating zone is hot.        |
| L              | Locking            | Control panel locking.          |

### Ventilation

The cooling system operates continuously. He starts when turning on the hob and speeds up when the hob is used intensively. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.



# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

## Sensitive touch



Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

**In the case of a general use press only one key at the same time.**



## Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u>  | <u>Display</u>   |
|---------------|---|------------------|
| To start      | Press key [  ] | [ 0 ]            |
| Touch the key | Press key [  ] | Nothing or [ H ] |

- **Start-up/ switch off a heating zone:**

| <u>Action</u>  | <u>Control panel</u>  | <u>Display</u> |
|----------------|---|----------------|
| Zone selection | Press key [  ]   | [ 0 ]          |
| Increase power | Press key [ + ]   | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Decrease power | Press key [ - ]   | [ 9 ] to [ 1 ] |
| Stop           | Press key [ - ] or press simultaneously [  ] and [ - ] | [ 0 ] or [ H ] |

If no action is made within 20 second, the electronics returns in waiting position.

## Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [ U ] active.

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.


The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.


- **Setting and modification of the cooking time:**

| <u>Action</u>       | <u>Control panel</u>  | <u>Display</u>          |
|---------------------|---|-------------------------|
| Zone selection      | Press key [  ] | [ 0 ]                   |
| Increase power      | Press key [ + ]   | [ 1 ] to [ 9 ]          |
| To select « Timer » | Press simultaneously [ - ] and [ + ]  | Timer [ 00 ] min        |
| Decrease the time   | Press key [ - ]   | [ 00 ] goes to 30,29... |
| Increase the time   | Press key [ + ]   | time increase           |

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [ 00 ].

- **To stop the cooking time:**


| <u>Action</u>         | <u>Control panel</u>  | <u>Display</u>     |
|-----------------------|---|--------------------|
| Zone selection        | Press key [  ] | [ 0 ]              |
| To select « Timer »   | Press simultaneously [ - ] and [ + ]  | The remaining time |
| To stop the « Timer » | Press key [ - ]   | [ 00 ] then stops  |

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function:**


| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>   | <b><u>Display</u></b>    |
|----------------------|---|--------------------------|
| Activate the hob     | Press key [  ] | [ 0 ] or [ H ]           |
| Select« Timer »      | Press simultaneously [ - ] and [ + ]  | Timer [ 00 ] min         |
| Decrease the time    | Press key [ - ]   | [ 00 ] goes to 30,29.... |
| Increase the time    | Press key [ + ]   | time increase            |

After a few seconds the control light stops with blinking.



As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.



## **Control panel locking**

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [  ]).

- **Locking:**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>   | <b><u>Display</u></b>        |
|----------------------|---|------------------------------|
| Start                | Press key [  ]   | [ 0 ] or [ H ]               |
| Hob locking          | Press simultaneously [ - ] and [  ]<br>Repress selection key from the front right zone | No modification<br><br>[ L ] |

- **Unlocking:**

| <b><u>Action</u></b>   | <b><u>Control panel</u></b>   | <b><u>Display</u></b>             |
|--|---|-----------------------------------|
| Start  | Press key [  ]   | [ L ]                             |
| <b><u>In the 5 seconds after start:</u></b><br>Unlocking the hob | Press simultaneously [ - ] and [  ]<br>Repress key [ - ] | [ 0 ]<br>No light on the displays |

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

**Adapted materials:** steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

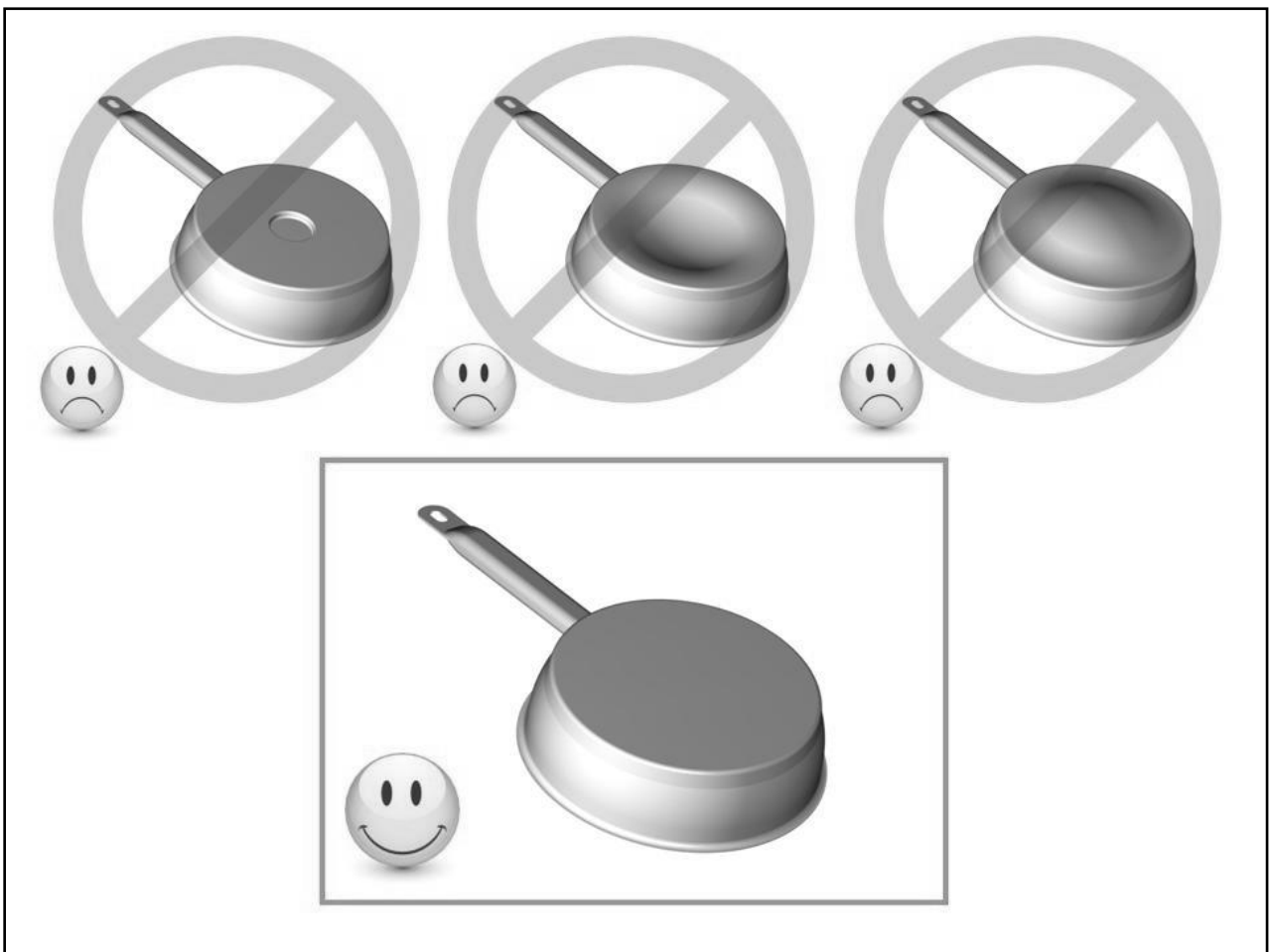
**Not adapted materials:** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

|        |                                 |   |
|--------|---------------------------------|---|
| 1 to 2 | Melting<br>Reheating            | Sauces, butter, chocolate, gelatine<br>Dishes prepared beforehand     |
| 2 to 3 | Simmering<br>Defrosting         | Rice, pudding, sugar syrup<br>Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam                           | Vegetables, fish, meat  |
| 4 to 5 | Water                           | Steamed potatoes, soups, pasta,<br>fresh vegetables                   |
| 6 to 7 | Medium cooking<br>Simmering     | Meat, lever, eggs, sausages<br>Goulash, roulade, tripe                |
| 7 to 8 | Cooking                         | Potatoes, fritters, wafers  |
| 9      | Frying, roosting, boiling water | Steaks, omelettes, fried dishes, water                                |

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### **Switch-off the appliance before cleaning.**

- Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.
- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

### **The hob or the cooking zone doesn't start-up :**

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

### **The control panel displays [ U ] :**

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

### **Continuous ventilation after cutting off the hob :**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

### **One or all cooking zone cut-off :**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **The control panel displays [ Er03 ] :**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

### **The control panel displays [ E2 ] or [ EH ] :**

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

### **The control panel displays [ E3 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

### **The control panel displays [ E5 ] :**

- Defective network. Control the voltage of the electrical network.

### **The control panel displays [ E6 ] :**

- Defective network. Control the frequency of the electrical network.

### **The control panel displays [ E8 ] :**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

### **The control panel displays [ U400 ] :**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

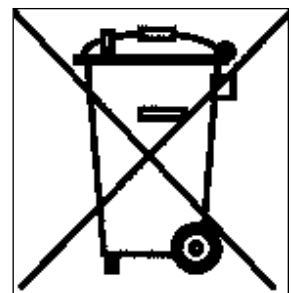
**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
  - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

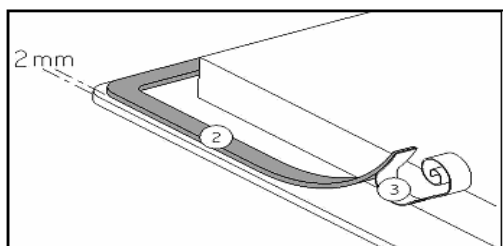


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.  
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

## Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

| Reference    | Glass size   | Cut size     |
|--------------|--------------|--------------|
| I6FB<br>I6FW | 590 x 520 mm | 560 x 490 mm |

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

## Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

| Mains         | Connection   | Cable diameter          | Cable         | Protection calibre |
|---------------|--------------|-------------------------|---------------|--------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 25 A *             |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 16 A *             |

\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

#### Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminals L1 and L2 and between terminals N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to one of the terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

#### Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminals N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to one of the terminals N1 or N2, the Phase L1 to the terminal L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

**Caution!** Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.  
Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

**We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**



## Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор индукционной керамической варочной панели. Для того чтобы Вы могли наилучшим образом использовать приобретенное Вами устройство, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с содержанием данной инструкции и сохранить ее для последующего обращения.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>БЕЗОПАСНОСТЬ</b> .....                      | <b>18</b> |
| Предварительные меры предосторожности .....    | 18        |
| Эксплуатация оборудования .....                | 19        |
| Меры по сохранности оборудования .....         | 20        |
| Меры в случае неисправности оборудования ..... | 21        |
| Другие меры предосторожности .....             | 21        |
| <b>ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ</b> .....             | <b>21</b> |
| Технические характеристики .....               | 22        |
| Панель управления .....                        | 23        |
| <b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ</b> .....         | <b>23</b> |
| Дисплей .....                                  | 23        |
| Вентиляция .....                               | 23        |
| <b>ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ</b> .....    | <b>24</b> |
| Перед первым включением .....                  | 24        |
| Принцип индукции .....                         | 24        |
| Сенсорная панель .....                         | 24        |
| Запуск .....                                   | 24        |
| Обнаружение посуды .....                       | 25        |
| Индикация остаточного нагрева .....            | 25        |
| Таймер .....                                   | 25        |
| Блокировка панели управления .....             | 26        |
| <b>СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ</b> .....      | <b>27</b> |
| Качество посуды .....                          | 27        |
| Размеры посуды .....                           | 27        |
| Примеры настройки мощности конфорок .....      | 28        |
| <b>УХОД И ОЧИСТКА</b> .....                    | <b>28</b> |
| <b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....         | <b>28</b> |
| <b>ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b> .....           | <b>29</b> |
| <b>ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ</b> .....           | <b>30</b> |
| <b>ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b> .....         | <b>31</b> |

# БЕЗОПАСНОСТЬ

---

## Предварительные меры предосторожности

- Удалите весь упаковочный материал.
- Установка и подключение данного оборудования должны проводиться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при встраивании оборудования или его подключении к электрической сети.
- Данное оборудование может использоваться только будучи установленным в должным образом оборудованный комплект кухонной мебели с подходящими рабочими поверхностями, сертифицированными для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи, при этом любое иное бытовое, коммерческое или промышленное использование данного оборудования запрещено.
- Снимите все этикетки и самоклеящуюся плёнку со стеклокерамической поверхности.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменение в конструкцию данного оборудования.
- Запрещается автономная эксплуатация варочной панели, а также её использование в качестве рабочей поверхности.
- Данное оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинитель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Размещение данного оборудования над посудомоечной или сушильной машиной запрещается, так как пар может повредить электронные компоненты данного оборудования.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании масла или жира для приготовления пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Не допускайте контакта проводов какого-либо стационарного или передвижного оборудования со стеклокерамической поверхностью или горячей посудой.
- Размещение источников магнитного поля (кредитных карт, дискет, калькуляторов) вблизи работающего оборудования запрещено.
- Размещение на конфорках металлических предметов (ножей, вилок, ложек, крышек и т.п.) запрещено, так как они могут нагреться.
- Используйте специальную посуду для индукционных варочных панелей. Запрещается размещение на стеклокерамической поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров. Если оборудование включено слишком быстро, или при наличии остаточного тепла, другие материалы могут расплавиться или воспламениться.
- Никогда не накрывайте оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточными опытом и знаниями, если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и осознают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

## Меры по сохранности оборудования

- Посуда с дном из обычного металла или с повреждённым дном (к примеру, не эмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Не бейте посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые листы не должны подвергаться воздействию тепла от горячих конфорок, поскольку при охлаждении они могут вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности. Следует выключить оборудование и немедленно удалить их (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ВНИМАНИЕ:** опасность воспламенения: не размещайте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен выдвижной ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и нижней частью устройства достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения правильной вентиляции.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы и вещества (к примеру, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны только из термостойких материалов.

## Меры в случае неисправности оборудования

- В случае неисправности, выключите устройство и отключите электропитание.
- Если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен производиться квалифицированными специалистами. Не открывайте корпус устройства самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, во избежание поражения электрическим током, выключите устройство.

## Другие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Днище посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Лицам, пользующимся электрокардиостимулятором, следует иметь в виду, что магнитное поле может влиять на его работу. Рекомендуется получить консультацию у продавца или врача.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на горячих конфорках.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить пламя водой, сначала выключите устройство, а затем закройте пламя крышкой или пожарным покрывалом.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ НИЗКОГО КАЧЕСТВА  
ИЛИ ИНДУКЦИОННЫХ АДАПТЕРНЫХ ПЛАСТИН ДЛЯ  
НЕМАГНИТНЫХ КУХОННЫХ ПЛИТ ПРИВОДИТ К  
АНУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ.**

**В ДАННОМ СЛУЧАЕ, ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ  
КАКОЙ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ,  
ПРИЧИНЕННЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ  
ДРУГОМУ ИМУЩЕСТВУ.**



# ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

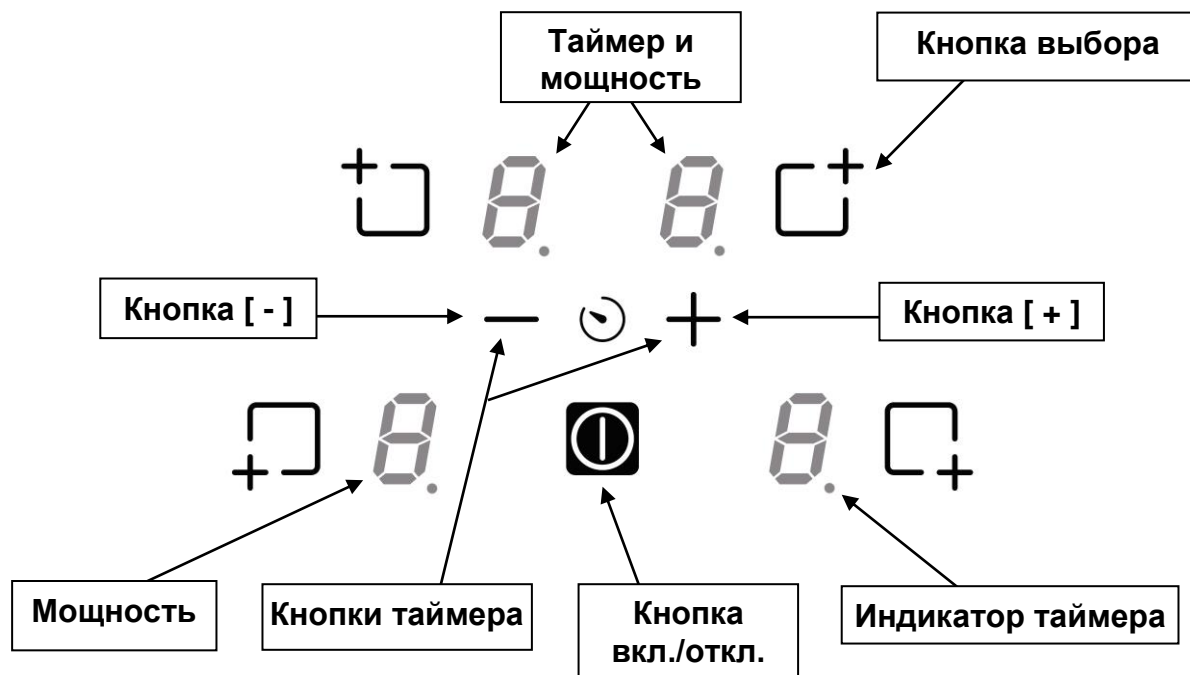
## Технические характеристики

| Тип  | I6FB<br>I6FW   |
|--|--|
| Полная мощность<br>Потребление энергии поверхностью $E_{C_{hob}}$ **   | 5600 Вт<br>165.5 Втч/кг                              |
| <b>Передняя левая расположение конфорок</b><br>Минимальный обнаруживаемый диаметр<br>Номинальная мощность*<br>Категория стандартного оборудования **<br>Потребление энергии $E_{C_{sw}}$ **  | Ø 175 мм<br>Ø 100 мм<br>1400 Вт<br>B<br>160 Втч/кг   |
| <b>Задняя левая расположение конфорок</b><br>Минимальный обнаруживаемый диаметр<br>Номинальная мощность*<br>Категория стандартного оборудования **<br>Потребление энергии $E_{C_{sw}}$ **    | Ø 175 мм<br>Ø 100 мм<br>1400 Вт<br>A<br>168.9 Втч/кг |
| <b>Задняя правая расположение конфорок</b><br>Минимальный обнаруживаемый диаметр<br>Номинальная мощность*<br>Категория стандартного оборудования **<br>Потребление энергии $E_{C_{sw}}$ **   | Ø 175 мм<br>Ø 100 мм<br>1400 Вт<br>B<br>160 Втч/кг   |
| <b>Передняя правая расположение конфорок</b><br>Минимальный обнаруживаемый диаметр<br>Номинальная мощность*<br>Категория стандартного оборудования **<br>Потребление энергии $E_{C_{sw}}$ ** | Ø 180 мм<br>Ø 100 мм<br>1400 Вт<br>C<br>173.1 Втч/кг |

\* Указанная мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.

\*\* рассчитано согласно методике измерений (EN 60350-2).

## Панель управления



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

### Дисплей

| <u>Дисплей</u> | <u>Назначение</u>  | <u>Функция</u>                          |
|----------------|--------------------|---|
| 0              | Ноль               | Конфорка включена.                      |
| 1...9          | Уровень мощности   | Выбор уровня нагрева.                   |
| <u>U</u>       | Обнаружение посуды | Нет посуды или неправильный тип посуды. |
| <u>E</u>       | Неисправность      | Отказ электрооборудования.              |
| <u>H</u>       | Остаточный нагрев  | Конфорка горячая.                       |
| <u>L</u>       | Блокировка         | Блокировка панели управления.           |

### Вентиляция

Система охлаждения работает постоянно. Вентилятор запускается при включении варочной панели и увеличивает скорость при интенсивной работе варочной панели. Вентилятор охлаждения снижает скорость и автоматически останавливается при достаточном охлаждении электрических цепей.

# ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ

---

## Перед первым включением

Тщательно очистите варочную панель сначала влажной тканью, а затем сухой. Не используйте растворители, поскольку они могут вызвать окрашивание стеклянной поверхности в синий цвет.

## Принцип индукции

Катушка индуктивности расположена под каждой конфоркой. При включении она создает переменное электромагнитное поле, которое вызывает индуктивные токи в ферромагнитном днище кухонной посуды. Результатом является нагрев посуды на конфорке.

Требования к посуде:

- Рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных материалов (проверьте намагничивание с помощью небольшого магнита): чугунная и стальная посуда, эмалированная посуда, посуда из нержавеющей стали с ферромагнитным дном...
- Не допускается использовать посуду из: меди, чистой нержавеющей стали, алюминия, стекла, дерева, керамики, каменной керамики,...

Индукционная зона нагрева автоматически адаптируется под размер посуды. Посуда слишком малого диаметра не нагревается. Диаметр индукционной зоны изменяется в зависимости от диаметра посуды.

Если посуда не подходит для индукционной варочной панели, на дисплее отображается символ [ U ].

## Сенсорная панель



Варочная панель оснащена электронной панелью управления с сенсорными кнопками. Соответствующая команда активируется при нажатии на сенсорную кнопку пальцем. Срабатывание кнопки подтверждается контрольным индикатором, символом или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом.

**В большинстве случаев требуется нажатие только одной кнопки за раз.**

## Запуск



Сначала необходимо включить варочную панель, затем – конфорку:

- **Включение/отключение варочной панели:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u>   | <u>Индикация</u> |
|-----------------|--|------------------|
| Включение       | Нажмите кнопку [  ] | [ 0 ]            |
| Выключение      | Нажмите кнопку [  ] | Нет или [ H ]    |






- **Включение/отключение конфорки:**


| <b><u>Действие</u></b> | <b><u>Панель управления</u></b>   | <b><u>Индикация</u></b> |
|------------------------|---|-------------------------|
| Выбор конфорки         | Нажмите кнопку [  ]  | [ 0 ]                   |
| Увеличение мощности    | Нажмите кнопку [ + ]  | [ 1 ] - [ 9 ]           |
| Уменьшение мощности    | Нажмите кнопку [ - ]  | [ 9 ] - [ 1 ]           |
| Отключение нагрева     | Нажмите кнопку [ - ] или нажмите одновременно [  ] и [ - ] | [ 0 ] или [ H ]         |

Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, то электронная система возвращается в режим ожидания.

## Обнаружение посуды

Функция обнаружения посуды служит для обеспечения безопасной работы. Индукционный нагрев не работает:

- Если на конфорке нет посуды, или если посуда не предназначена для индукционных плит. В данном случае мощность не может быть увеличена или уменьшена, и на дисплее отображается символ [  ]. Этот символ удаляется с дисплея после того, как посуда поставлена на конфорку.
- Если посуда снята с конфорки – нагрев прекращается. На дисплее отображается символ [  ]. Символ [  ] удаляется с дисплея, если посуду поставить обратно на конфорку. Нагрев продолжается с ранее заданным уровнем мощности.

После приготовления пищи обязательно отключайте нагревательный элемент: не оставляйте функцию обнаружения [  ] постоянно включенной.

## Индикация остаточного нагрева

После отключения конфорки или полного отключения варочной панели конфорки остаются горячими, и на дисплее отображается символ [ H ].


После удаления символа [ H ] с дисплея конфорки имеют безопасную температуру и к ним можно прикасаться.

Если на дисплее отображается символ остаточной теплоты, не прикасайтесь к конфоркам и не кладите на них термочувствительные предметы. **Опасность возгорания и пожара.**

## Таймер

Таймер может использоваться одновременно на всех конфорках, с разными значениями времени (от 0 до 99 минут) для каждой из конфорок.


- **Установка и изменение времени приготовления:**

| <b><u>Действие</u></b> | <b><u>Панель управления</u></b>  | <b><u>Индикация</u></b> |
|------------------------|--|-------------------------|
| Выбор конфорки         | Нажмите кнопку [  ] | [ 0 ]                   |
| Увеличение мощности    | Нажмите кнопку [ + ]   | [ 1 ] - [ 9 ]           |
| Выбор таймера          | Нажмите одновременно [ - ] и [ + ]   | Таймер [ 00 ] мин.      |
| Уменьшение времени     | Нажмите кнопку [ - ]   | [ 00 ], затем 30,29...  |
| Увеличение времени     | Нажмите кнопку [ + ]   | увеличенное время       |

Через несколько секунд индикатор перестанет мигать.

Запускается обратный отсчет времени, и плита работает, пока время не достигнет [ 00 ].

- **Для остановки времени приготовления:**

| <b><u>Действие</u></b> | <b><u>Панель управления</u></b>  | <b><u>Индикация</u></b> |
|------------------------|--|-------------------------|
| Выбор конфорки         | Нажмите кнопку [  ] | [ 0 ]                   |
| Выбор таймера          | Нажмите одновременно [ - ] и [ + ]   | Оставшееся время        |
| Остановка таймера      | Нажмите кнопку [ - ]   | [ 00 ], затем остановка |


Если включено несколько таймеров, повторите процесс.

- **Автоматическая остановка по окончании времени приготовления:**

После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [ 00 ] и включится звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.

- **Функция таймера для приготовления яиц:**


| <b><u>Действие</u></b> | <b><u>Панель управления</u></b>  | <b><u>Индикация</u></b> |
|------------------------|--|-------------------------|
| Включение конфорки     | Нажмите кнопку [  ] | [ 0 ] или [ H ]         |
| Выбор таймера          | Нажмите одновременно [ - ] и [ + ]   | Таймер [ 00 ] мин.      |
| Уменьшение времени     | Нажмите кнопку [ - ]   | [ 00 ], затем 30,29.... |
| Увеличение времени     | Нажмите кнопку [ + ]   | увеличенное время       |

Через несколько секунд индикатор перестает мигать.



После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [ 00 ] и включится звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.


## **Блокировка панели управления**

Для предотвращения изменения настроенных параметров конфорок, в частности, во время чистки панели управления, предусмотрена функция блокировки панели (за исключением кнопки Вкл./Выкл. [  ]).


- **Блокировка:**

| <b><u>Действие</u></b> | <b><u>Панель управления</u></b>  | <b><u>Индикация</u></b> |
|------------------------|--|-------------------------|
| Запуск                 | Нажмите кнопку [  ]   | [ 0 ] или [ H ]         |
| Блокировка конфорки    | Нажмите одновременно [ - ] и [  ]<br>Нажмите кнопку выбора передней правой конфорки | Без изменений<br>[ L ]  |

- **Разблокирование:**

| <b><u>Действие</u></b> | <b><u>Панель управления</u></b>  | <b><u>Индикация</u></b> |
|------------------------|--|-------------------------|
| Запуск                 | Нажмите кнопку [  ] | [ L ]                   |

### **Через 5 секунд после запуска:**

|                 |  |                        |
|-----------------|--|------------------------|
| Разблокирование | Нажмите одновременно [ - ] и [  ]<br>для передней правой конфорки<br>Еще раз нажмите кнопку [ - ] | [ 0 ]<br>Нет показаний |
|-----------------|--|------------------------|

# СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

## Качество посуды

**Допустимые материалы:** сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитным дном.

**Недопустимые материалы:** алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

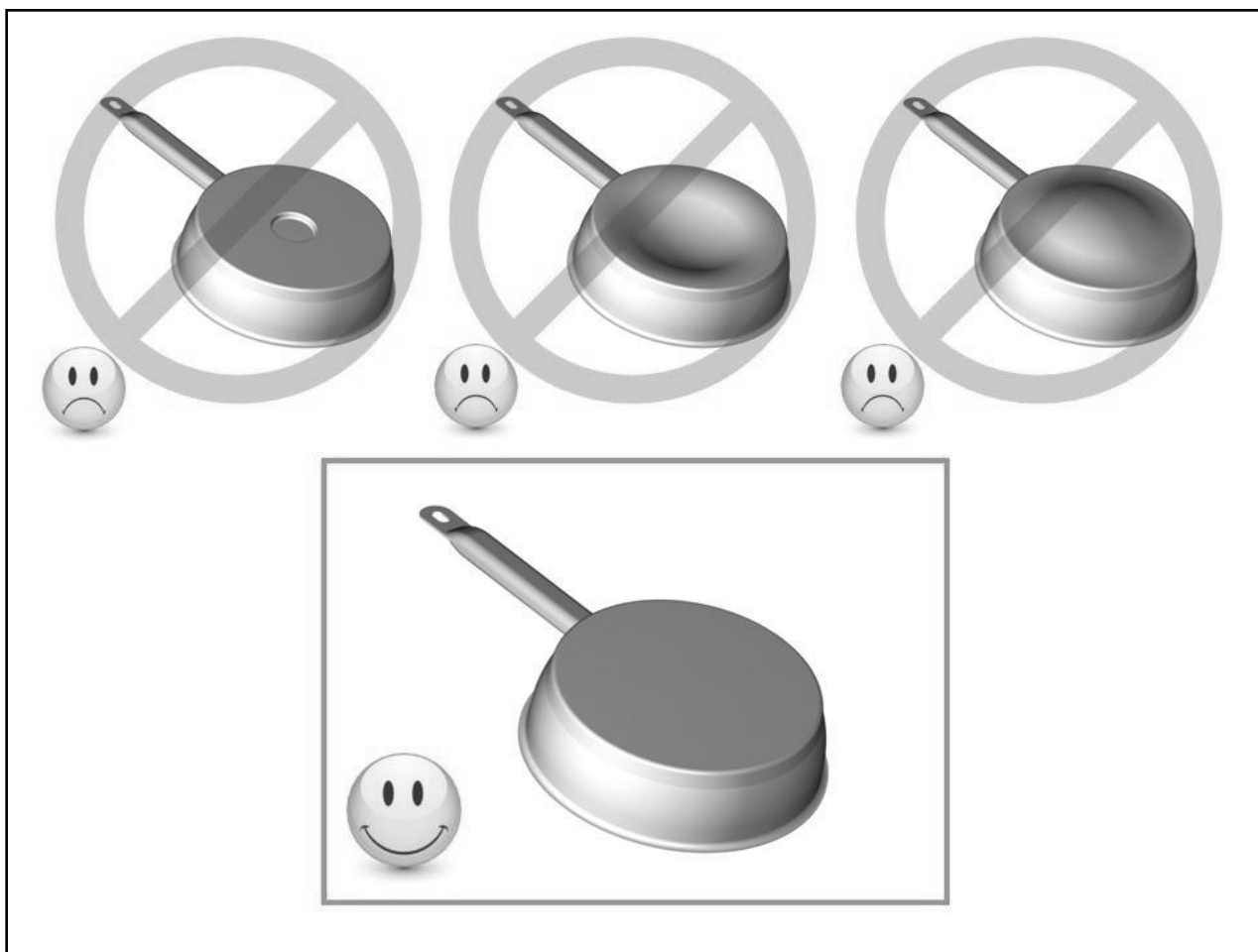
Пригодность посуды для индукционных плит указывается изготовителем.

Для проверки совместимости посуды:

- Налейте немного воды в посуду, поставьте ее на индукционную конфорку и задайте уровень мощности конфорки [ 9 ]. Вода должна нагреться в течение нескольких секунд.
- Магнит должен прилипать к дну посуды.

Некоторая посуда может издавать шум, если ее поместить на индукционную конфорку.

Этот шум не является признаком неисправности варочной панели и не влияет на процесс приготовления пищи.



## Размеры посуды

Конфорки варочной панели, до определенной степени, автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Тем не менее, минимальный диаметр посуды должен соответствовать диаметру соответствующей конфорки.

Для обеспечения максимально эффективной работы варочной панели посуду следует помещать в центр конфорки.

## Примеры настройки мощности конфорок

(приведены ориентировочные значения)

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 1 - 2 | Размораживание<br>Подогрев                  | Соусы, масло, шоколад, желе<br>Ранее приготовленные блюда                 |
| 2 - 3 | Варка на медленном огне<br>Размораживание   | Рис, пудинг, сахарный сироп<br>Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты |
| 3 - 4 | Пар   | Овощи, рыба, мясо   |
| 4 - 5 | Вода  | Приготовленная на пару картошка,<br>супы, паста, свежие овощи             |
| 6 - 7 | Средняя прожарка<br>Варка на медленном огне | Мясо, печень, яйца, колбаса, гуляш,<br>рулька, потроха                    |
| 7 - 8 | Варка                                       | Картошка, оладьи, вафли   |
| 9     | Жарка, кипячение воды                       | Стейки, омлеты, жареные блюда, вода                                       |

## УХОД И ОЧИСТКА

### Отключение оборудования перед очисткой

Не выполняйте чистку варочной панели, если стекло слишком горячее – **опасность ожогов**.

- Удалите незначительные следы грязи тканью, смоченной чистящим средством, растворенным в небольшом количестве воды. Затем тщательно промойте поверхность холодной водой и высушите.
- Не допускается использование агрессивных или абразивных чистящих средств и чистящего оборудования, которое может вызвать повреждения стеклокерамики.
- Не используйте оборудование, работающее с паром или с водой под давлением.
- Не используйте предметы, которые могут поцарапать стеклокерамику.
- Убедитесь, что посуда чистая и сухая. Следите за тем, чтобы на варочной панели и посуде, не было пыли. Посуда с неровным дном может повредить поверхность варочной панели.
- Немедленно удаляйте с варочной панели следы сахара, варенья и др. подобных веществ. Это позволит обеспечить сохранность поверхности варочной панели.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Варочная панель или конфорка не включается:

- Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.
- Перегорел предохранитель.
- Включена функция блокировки.
- Наличие жира или воды на сенсорных кнопках.
- Кнопки закрыты какими-либо предметами.

### На дисплее панели управления отображается символ [ U ] :

- Нет посуды на конфорке.
- Посуда несовместима с индукционной конфоркой.
- Слишком малый диаметр дна посуды.

### **После отключения варочной панели система вентиляции продолжает работать:**

- Неисправности нет, вентилятор продолжает охлаждать электронные компоненты.
- Вентилятор охлаждения остановится автоматически.

### **Одна или все конфорки отключены:**

- Сработала система защиты.
- Конфорка длительное время оставалась включенной.
- Закрыта одна или несколько сенсорных кнопок.
- Посуда пуста, или ее дно перегрето.
- Варочная панель имеет функцию автоматического снижения мощности и автоматического отключения при перегреве

### **На дисплее панели управления отображается символ [ L ] :**

- См. раздел о блокировке панели управления.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ Er03 ] :**

- Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью. Символ перестанет отображаться после очистки клавиш.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E2 ] или [ EH ] :**

- Варочная панель перегрета, дождитесь ее остывания и затем включите ее снова.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E3 ] :**

- Посуда не пригодна для индукционной панели, замените посуду.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E5 ] :**

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте напряжение сети электропитания.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E6 ] :**

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте частоту сети электропитания.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ E8 ] :**

- Засорен воздухоприемник варочной панели, очистите его.

### **На дисплее панели управления отображается символ [ U400 ] :**

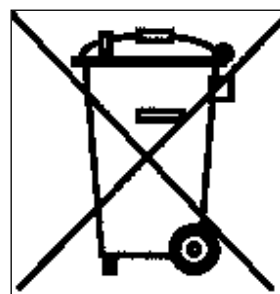
- Варочная панель не подключена к сети электропитания. Подключите варочную панель.

**Если один из символов продолжает отображаться на дисплее, обратитесь в сервисную службу.**

## **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

- Упаковочные материалы являются экологически чистыми и подлежат вторичной переработке.
- Электронные компоненты состоят из перерабатываемых материалов, а также некоторых материалов, которые представляют опасность для окружающей среды, но необходимы для правильной и безопасной работы оборудования.

- Не выбрасывайте оборудование вместе с бытовым мусором.
- Утилизируйте оборудование в местном центре сбора отходов, имеющем разрешение на утилизацию бытовой техники.



# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

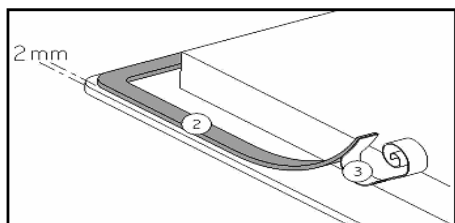
Установка должна проводиться квалифицированными специалистами.

Установщик должен соблюдать действующие в стране эксплуатации правила и стандарты.

## Как приклеить уплотнение:

Поставляемое в комплекте с варочной панелью уплотнение служит для предотвращения попадания жидкости в шкаф.

Уплотнение необходимо аккуратно закрепить в соответствии со следующим чертежом.



Приклейте уплотнение на расстоянии два (2) миллиметра от внешнего торца стеклокерамики, удалив защитный слой (3).

## Встраивание – установка:

### • Размеры выреза:

| Модель       | Габариты (стеклянная поверхность) | Габариты (встраивания) |
|--------------|-----------------------------------|------------------------|
| I6FB<br>I6FW | 590 x 520 мм                      | 560 x 490 мм           |

- **Расстояние от варочной панели до стен или торцов должно составлять 50 мм.**
- Варочные поверхности имеют класс защиты «У». В идеале, варочную панель необходимо устанавливать так, чтобы оставалось достаточно пространства с любой стороны от панели. **Тем не менее, при этом, другая кухонная аппаратура или разделители не должны устанавливаться выше варочной панели.**
- Детали мебели или держатели, в которые должна встраиваться варочная панель, а также торцы мебели, ламинированные покрытия и монтажный клей должны быть рассчитаны на температуры свыше 100 °С.
- Боковые крепежные детали должны быть термостойкими.
- Не устанавливайте варочную панель над духовым шкафом или посудомоечной машиной с принудительной вентиляцией.
- Для обеспечения хорошей вентиляции электрических устройств под нижним торцом варочной панели необходимо предусмотреть свободное пространство в 20 мм.
- Если под варочной панелью размещен выдвижной ящик, не кладите в него воспламеняемые предметы (например: спреи) или нетермостойкие предметы.
- Материалы, из которых изготовлена столешница, могут разбухать от контакта с водой. Для защиты торцов, нанесите на них соответствующее покрытие или специальный уплотнительный материал. Особое внимание следует уделить приклеиванию уплотнения, поставляемого с варочной панелью в комплекте, стараясь предотвратить попадание жидкости внутрь мебели. При приклеивании к ровной столешнице это уплотнение обеспечивает герметичность.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой, устанавливаемой над варочной панелью, должно соответствовать указаниям изготовителя вытяжки. При отсутствии указаний минимальное расстояние должно составлять 760 мм.
- После установки шнур электропитания не должен контактировать с какими-либо металлическими деталями, в том числе с деталями выдвижных ящиков.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только те кожухи варочной поверхности, которые созданы производителем данного устройства, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с устройством. Использование неподходящих кожухов может привести к повреждениям.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Установка этого оборудования и его подключение к сети электропитания должны проводиться только квалифицированными электриками, в строгом соответствии с действующими нормативными требованиями.
- Защита от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением, должна устанавливаться после встраивания оборудования.
- Данные о параметрах подключения к сети электропитания нанесены на ярлыках, находящихся на корпусе варочной панели рядом с распределительной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно проводиться с использованием заземленной вилки или через многополюсный автомат питания с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна изолироваться от сети электропитания соответствующими устройствами, например: автоматами питания, предохранителями или контакторами.
- Если после установки вилка не находится в зоне доступа, в процессе установки должны быть предусмотрены средства отключения питания, в соответствии с действующими правилами установки.
- Кабель электропитания должен прокладываться таким образом, чтобы он не прикасался к горячим деталям варочной панели или плиты.

## Осторожно!

Данное оборудование предназначено для подключения только к сети электропитания 230 В ~ 50/60 Гц.

Всегда подсоединяйте провод заземления.

Подключение проводите в соответствии со схемой.

Распределительная коробка находится под задней крышкой корпуса варочной панели.

Чтобы открыть крышку, воспользуйтесь средней отверткой. Вставьте отвертку в прорезь, и откройте крышку.

| Электропитание   | Подключение       | Диаметр кабеля          | Кабель        | Предохранитель |
|------------------|-------------------|-------------------------|---------------|----------------|
| 230 В ~ 50/60 Гц | 1 фаза + нейтраль | 3 x 2,5 мм <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 25 А *         |
| 400 В ~ 50/60 Гц | 2 фаза + нейтраль | 4 x 1,5 мм <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 16 А *         |

\* рассчитано с учетом фактора одновременности, в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6

## Подключение варочной панели

### Конфигурация подключения:

Для различных типов подключения используйте латунный мост, имеющийся в коробке рядом с клеммами

### Однофазное подключение 230 В ~ 1 фаза + нейтраль

Установите перемычку между клеммами L1 и L2, и между клеммами N1 и N2.

Подсоедините провод заземления к клемме «earth», нейтраль к клемме N1 или N2, и фазу L к одной из клемм L1 или L2.

### Двухфазное подключение 400В~2P+N

Установите перемычку между терминалами N1 и N2.

Подключите провод заземления к клемме «земля», нейтральную клемму N к клемме N1 или N2, Фазу L1 к клемме L1 и Фазу L2 к клемме L2.

**Внимание!** Частое раскручивание и закручивание шурупов на соединительной коробке может ухудшить качество резьбы и уменьшить эффективность крепления. Поэтому рекомендуется производить данные действие как можно реже и только в случае необходимости.  
Убедитесь что все кабели надежно соединены и закреплены.

**Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным подключением, или которые могут возникнуть вследствие неправильного заземления или отсутствия заземления оборудования.**



## Шановний клієнт,

Дякуємо за те, що Ви обрали нашу індукційну варильну поверхню. Для того, щоб найкращим чином використовувати Ваш прилад, ми рекомендуємо Вам уважно ознайомитись з данною інструкцією зберегти її для подальшого консультування.

## ЗМІСТ

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>БЕЗПЕКА</b> .....                               | <b>34</b> |
| ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ .....         | 34        |
| ВИКОРИСТАННЯ ПРИАДУ .....                          | 34        |
| ЗАПОБІГАННЯ ПОШКОДЖЕНЬ ПРИАДУ .....                | 35        |
| ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ У РАЗІ ВІДМОВИ ПРИАДУ .....       | 36        |
| ІНШІ ЗАХОДИ ЗАХИСТУ .....                          | 37        |
| <b>ОПИС ПРИАДУ</b> .....                           | <b>38</b> |
| ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....                      | 38        |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....                             | 39        |
| <b>ВИКОРИСТАННЯ ПРИАДУ</b> .....                   | <b>39</b> |
| ДИСПЛЕЙ .....                                      | 39        |
| ВЕНТИЛЯЦІЯ.....                                    | 39        |
| <b>ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИАДОМ</b> .....  | <b>40</b> |
| ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ .....                   | 40        |
| ПРИНЦИП РОБОТИ ІНДУКЦІЇ.....                       | 40        |
| СЕНСОРНЕ УПРАВЛІННЯ .....                          | 40        |
| ПОЧАТОК РОБОТИ .....                               | 40        |
| РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ .....                         | 41        |
| ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА.....                   | 41        |
| ТАЙМЕР .....                                       | 41        |
| БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ.....                  | 42        |
| <b>ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ</b> .....                 | <b>43</b> |
| ЯКІСТЬ ПОСУДУ .....                                | 43        |
| РОЗМІР ПОСУДУ.....                                 | 43        |
| ПРИЛАДИ НАЛАШТУВАНЬ ПОТУЖНОСТЕЙ ПРИГОТУВАННЯ ..... | 44        |
| <b>ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ</b> .....   | <b>44</b> |
| <b>ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ</b> .....             | <b>44</b> |
| <b>ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА</b> .....   | <b>45</b> |
| <b>ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ</b> .....                | <b>46</b> |
| <b>ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПАСТАЧАННЯ</b> ..... | <b>47</b> |

# БЕЗПЕКА

---

## Запобіжні заходи перед використанням

- Розпакуйте всі матеріали.
- монтаж і підключення приладу повинні бути зроблені сертифікованими фахівцями. Виробник не може нести відповідальність за шкоду, заподіяну в наслідок помилок при підключенні або встановленні.
- Для використання прилад повинен бути добре оснащений і встановлений в робочу поверхню кухні, добре зафіксований в робочій поверхні.
- Даний прилад призначений виключно для приготування їжі в домашніх умовах, виключається промислове або інше використання даного приладу.
- Видаліть всі ярлики і стікери з керамічного скла.
- Ні в якому випадку не змінюйте конструкцію даного приладу.
- Варильна поверхня не може використовуватися без вбудування або в якості кухонної робочої поверхні (не можна різати на варильній поверхні, зберігати на ній продукти і т.д.).
- Прилад повинен бути заземлений і при'єднаний відповідно до місцевих стандартів.
- Не використовуйте подовжувач, щоб підключити прилад.
- Прилад не може бути вбудований над посудомийною машиною або сушаркою: пар може пошкодити електронні прилади.
- Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування..

## Використання приладу

- Вимикайте зони нагріву після використання.
- Пильно слідкуйте за приготуванням з використанням жиру або олій, які можуть: швидко спалахнути.
- Будьте обережні, щоб не обпектися під час або після використання приладу.

- Переконайтеся, що жоден кабель від будь-яких вбудованих або рухомих електроприладів не торкається скла або гарячої каструлі. Магнітні об'єкти (кредитні карти, дискети, калькулятори) не слід розміщувати поруч з включеним приладом.
- В цілому не ставте металеві предмети, крім нагрівальних контейнерів на поверхню скла. За допомогою тепла, що виробляється під час роботи нагрівальними елементами, або завдяки залишковому теплу сторонні предмети можуть бути нагріті, розтоплені або навіть спалені.
- Ніколи не накривайте прилад тканиною або захисним листом. Це може служити причиною перегрівання та займання.
- Даний прилад може бути використаний дітьми у віці від 8 років і доросліше, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або нестачею досвіду і знань, якщо вони знаходяться під контролем або отримали інструкції щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли рівень можливої небезпеки.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Під час чищення і технічного обслуговування приладу користувач не повинен залишати дітей без нагляду.

### **Запобігання пошкоджень приладу**

- Сировина, з якої виготовлено дно посуду або пошкоджені каструлі (Не емальовані чавунні горщики,) можуть призвести до пошкодження склокерамічної поверхні приладу.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло.
- Не допускайте падіння предметів, навіть маленьких, на керамічне скло.
- Не бийте по краю скла посудом.
- Переконайтеся, що вентиляція приладу працює відповідно до вказівок виробника.
- Не залишайте порожніх каструль на склокерамічній плиті.

- Цукор, синтетичні матеріали або вироби з алюмінію не повинні контактувати з зонами нагріву. Це може призвести до поломок або іншим чином негативно вплинути на поверхню зі склокераміки при охолодженні: необхідно включити прилад і одразу прийняти їх із зони нагрівання (будьте обережні, існує ризик опіків).
- **УВАГА:** Небезпека пожежі: не можна зберігати предмети на варильній поверхні.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.
- Якщо ящик знаходиться під вбудованим приладом, переконайтеся, що простір між вмістом ящика і нижньою частиною приладу досить великий (2 см). Це важливо для забезпечення правильної вентиляції.
- Ніколи не ставте легкозаймисті об'єкти (напр. спреї) в ящик, розташований під склокерамічною варильною панеллю. Меблі, в які вбудовуються кухонні прилади, повинні бути стійкі до нагрівання.

### **Запобіжні заходи у разі відмови приладу**

- Якщо Ви помітили некоретну роботу приладу чи зовнішній дефект, відключіть прилад і від'єднайте його від мережі енергопостачання.
- Якщо на керамічній поверхні з'явилися тріщини, необхідно від'єднати прилад і зв'язатися з сервісом післяпродажного обслуговування.
- Ремонт повинен бути зроблений кваліфікованими фахівцями. Не відкривайте прилад самостійно, це може бути причиною зняття з гарантії.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

## Інші заходи захисту

- Зверніть увагу, щоб дно каструлі завжди було розташоване якомога точніше по центру робочої зони. Дно каструлі повинно покривати якомога більшу площу конфорки.
- Важлива інформація для користувачів кардіостимуляторів. Магнітне поле може впливати на роботу кардіостимуляторів. Ми рекомендуємо отримати інформацію продавця кардіостимуляторів або додаткову консультацію лікаря.
- Не застосовувати посуд, що виготовлений з алюмінієвих або синтетичних матеріалів: вони можуть розтанути на ще гарячій конфорці.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я наприклад кришкою або пожежною ковдрою.



**ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ НИЗЬКОЇ ЯКОСТІ АБО  
БУДЬ ІНДУКЦІЙНОГО АДАПТЕРУ ДЛЯ  
НЕМАГНІТНОГО КУХОННОГО ПРИЛАДДА Є  
ПОРУШЕННЯМ УМОВ ГАРАНТІЙНОГО  
ОБСЛУГОВУВАННЯ .  
У ЦЬОМУ ВИПАДКУ, ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ  
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ЗБИТКИ,  
ЗАПОДІЯНІ ПОВЕРХНІ І / АБО НАВКОЛИШНЬОМУ  
СЕРЕДОВИЩУ.**



# ОПИС ПРИЛАДУ

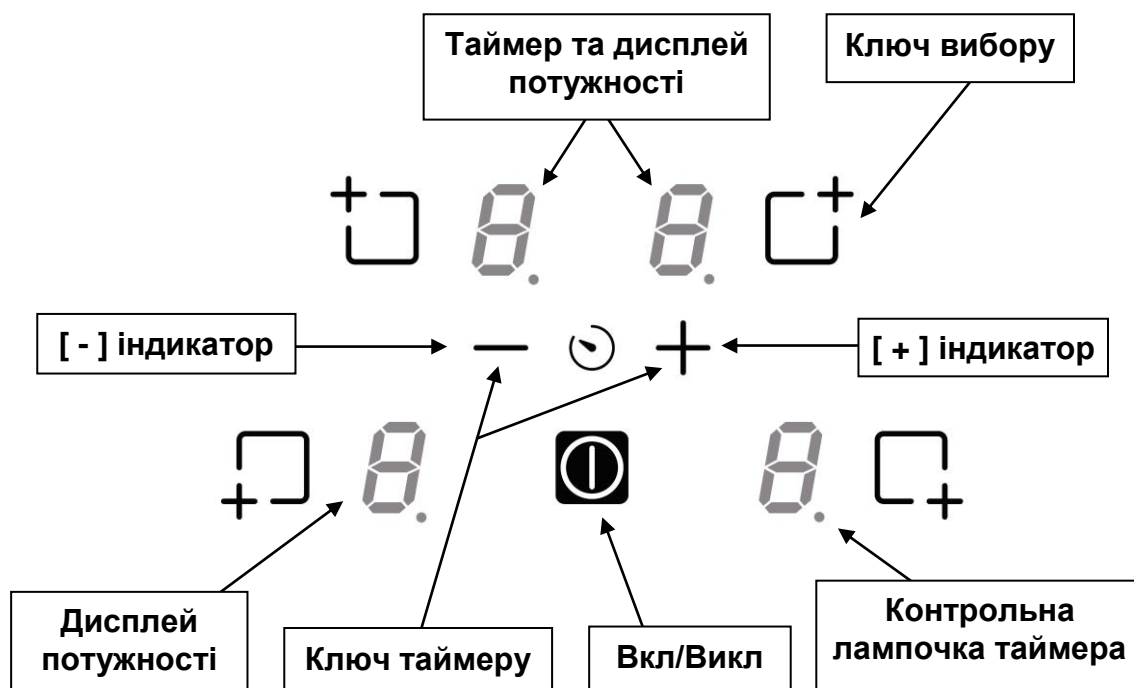
## Технічні характеристики

| Модель  | I6FB<br>I6FW                                       |
|---|--|
| Загальна потужність<br>Споживання електроенергії EChob **   | 5600 W<br>165.5 Wh/kg                              |
| <b>Передня ліва зона нагріву</b><br>мінімальний діаметр<br>Номінальна потужність *<br>Потужність Booster *<br>Клас енергоспоживання **  | Ø 175 mm<br>Ø 100 mm<br>1400 W<br>B<br>160 Wh/kg   |
| <b>Задня ліва зона нагріву</b><br>мінімальний діаметр<br>Номінальна потужність *<br>Потужність Booster *<br>Клас енергоспоживання **    | Ø 175 mm<br>Ø 100 mm<br>1400 W<br>A<br>168.9 Wh/kg |
| <b>Задня права зона нагріву</b><br>мінімальний діаметр<br>Номінальна потужність *<br>Потужність Booster *<br>Клас енергоспоживання **   | Ø 175 mm<br>Ø 100 mm<br>1400 W<br>B<br>160 Wh/kg   |
| <b>Передня права зона нагріву</b><br>мінімальний діаметр<br>Номінальна потужність *<br>Потужність Booster *<br>Клас енергоспоживання ** | Ø 175 mm<br>Ø 100 mm<br>1400 W<br>C<br>173.1 Wh/kg |

\* Дана потужність може змінюватися в залежності від розмірів і матеріалу каstrулі. (EN 60350-2).

\*\* Дана потужність може змінюватися в залежності від розмірів і матеріалу каstrулі.

## Панель управління



## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### Дисплей

| <u>Дисплей</u> | <u>Позначення</u>        | <u>Опис</u>                              |
|----------------|--------------------------|--|
| 0              | Нуль                     | Зона нагріву активована.                 |
| 1...9          | Рівень потужності        | Вибір рівня потужності для приготування. |
| <u>U</u>       | Виявлення посуду         | Немає посуду або невідповідний посуд.    |
| E              | Повідомлення про помилку | Електронна поломка.                      |
| H              | Залишкове тепло          | Зона нагріву гаряча.                     |
| L              | Блокування               | Панель управління заблокована.           |

### Вентиляція

Система охолодження працює безперервно. Вона починає працювати при включенні варильної панелі і прискорює свою роботу, коли плита використовується інтенсивно. Вентилятор охолодження зменшує швидкість і зупиняється автоматично, коли електронна схема охолоджується достатньо.

# ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ

## Перед першим використанням

Очистіть варильну панель вологою ганчіркою, а потім ретельно висушіть поверхню. Не використовуйте м'які засоби, які можуть спричинити пошкодження тонованого кольору на поверхні скла.

## Принцип роботи індукції

Індукційна котушка розташована під кожною зоною нагріву. Коли зона включена, котушка створює змінне електромагнітне поле, яке виробляє індуктивні струми в феромагнітній нижній пластині каstrулі. Результатом є розігрів посуду, розташованого на зоні нагріву.

Звичайно, каstrюля повинна бути адаптивною для індукції:

- Всі феромагнітні каstrулі рекомендуються для використання (будь ласка, переконайтеся, що дно каstrюлі трохи підтягує магніт): чавунні і сталеві каstrулі, емальовані каstrулі, каstrюлі із нержавіючої сталі з дном із феромагнітних сплавів
- Не придатні для використання: каstrюлі, що виготовлені з таких матеріалів, як мідь, чиста нержавіюча сталь, алюміній, скло, дерево, кераміка.

Зона індукційного нагріву автоматично пристосовується до розміру дна каstrюлі. Якщо каstrюля має занадто малий діаметр дна, зона може не працювати. Цей показник діаметру каstrюлі залежить від діаметру зони нагріву.

У разі загального користування натискайте тільки одну клавішу за раз.



## Сенсорне управління

Ваша варильна поверхня оснащена електронним управлінням з чутливими сенсорними клавішами. Коли ваш палець натискає клавішу, активується відповідна команда. Ця активація підтверджується загоранням контрольних індикаторів, букв або чисел на дисплеї і / або за допомогою звуку "Біп".



У разі загального користування натискайте тільки одну клавішу за раз.

## Початок роботи

- **Початок роботи / виключення поверхні:**

| <b><u>Дія</u></b> | <b><u>Панель управління</u></b>  | <b><u>Дисплей</u></b> |
|-------------------|--|-----------------------|
| Включення         | Натисніть кнопку [  ] | [ 0 ]                 |
| Виключення        | Натисніть кнопку [  ] | нічого або [ H ]      |

- **Включення / виключення зон нагріву:**

| <b><u>Дія</u></b>     | <b><u>Панель управління</u></b>   | <b><u>Дисплей</u></b>            |
|-----------------------|---|----------------------------------|
| Вибір зони            | Натисніть кнопку [  ]  | Дисплей ввімкнено                |
| Підвищення потужності | Натисніть кнопку [ + ]  | [ 1 ] до [ 9 ]                   |
| Зниження потужності   | Натисніть кнопку [ - ]  | [ 9 ] до [ 1 ]                   |
| Виключення            | Натисніть одночасно [  ] та [ - ]<br>Чи натисніть кнопку [ - ] | [ 0 ] чи [ H ]<br>[ 0 ] чи [ H ] |



## Розпізнавання посуду

Функція розвізнавання посуду забезпечує повну безпеку використання варильної поверхні. Індукційна поверхня не працює в наступних випадках:

- Якщо немає каструлі на зоні нагріву або, якщо каstrюля не пристосована до індукції. У цьому випадку неможливо збільшити потужність і на дисплеї відображається [U]. Цей символ зникає, коли каstrюля ставиться на зону нагріву.
- Якщо каstrюля видаляється із зони нагрівання пристрій зупиняє свою роботу. На дисплеї відображається [U]. Символ [U] зникне, коли каstrюля ставиться назад в зону нагріву. Приготування їжі продовжується з рівнем потужності, що було встановлено раніше.

Після використання вимкніть нагрівальний елемент, не припустимо залишати поверхню з відображенням знаку [U] протягом тривалого часу.

## Індикатор залишкового тепла

Після відключення варильної панелі, зона нагріву залишається гарячою і на дисплеї світиться символ [H].


Символ [H] зникне, коли до зони нагріву може бути торкнутися безпечно.

Коли індикатор залишкового тепла горить, не можна торкатися зони нагріву і класти теплочутливі об'єкти на неї. **Є ризики опіків і пожежі.**

## Таймер

Таймер може бути використаний одночасно з усіма 4 зонами нагрівання і при різних встановлених проміжках часу (від 0 до 99 хвилин) для кожної зони нагріву.


- **Установка і модифікація часу приготування:**

| <u>Дія</u>            | <u>Панель управління</u>   | <u>Дисплей</u>     |
|-----------------------|--|--------------------|
| Вибір зони            | Натисніть кнопку [  ] | [ 0 ]              |
| Підвищення потужності | Натисніть кнопку [ + ]   | [ 1 ] до [ 9 ]     |
| Вибір «Таймеру»       | Натисніть кнопку [ + ] чи [ - ]  | Таймер[00]хв       |
| Зменшення часу        | Натисніть кнопку [ - ]   | [ 00 ] до 60,59... |
| Збільшення часу       | Натисніть кнопку [ + ]   | Час збільшено      |

Через кілька секунд контрольна лампочка перестає блимати.

Час підтверджено і приготування їжі продовжуватиметься до тих пір, доки не досягне показника таймеру [ 00 ].

- **Зупинка таймеру**


| <u>Дія</u>          | <u>Панель управління</u>   | <u>Дисплей</u>       |
|---------------------|--|----------------------|
| Вибір зони          | Натисніть кнопку [  ] | [ 0 ]                |
| Вибір «Таймеру»     | Натисніть одночасно [ - ] та [ + ]   | Час, що залишився    |
| Зупинка « Таймеру » | Натисніть кнопку [ - ]   | [ 00 ] потім зупинка |

- **Автозупинка в кінці часу приготування :**

Як тільки обраний час приготування закінчився, таймер починає відображати миготливий символ [00] і індикує закінчення звуковим сигналом.

Щоб зупинити звук і миготливий **сигнал** досить натиснути будь-яку клавішу

- **Функція таймеру хвилиника :**


| <b><u>Дія</u></b> | <b><u>Панель управління</u></b>  | <b><u>Дисплей</u></b> |
|-------------------|--|-----------------------|
| Включення плити   | Натисніть кнопку [  ] | [ 0 ] чи [ H ]        |
| Вибір «Таймеру»   | Натисніть одночасно [ - ] та [ + ]   | Таймер [ 00 ] хв      |
| Зменшення часу    | Натисніть кнопку [ - ]   | [ 00 ] до 60,59...    |
| Збільшення часу   | Натисніть кнопку [ + ]   | Час збільшено         |

Через кілька секунд контрольна лампочка перестає блимати.




Як тільки обраний час приготування закінчився, таймер починає відображати миготливий символ [00] і індикує закінчення звуковим сигналом.

Щоб зупинити звук і миготливий **сигнал** досить натиснути будь-яку клавішу



## **Блокування панелі управління**

Щоб уникнути зміни налаштувань зон нагріву, зокрема, під час очищення панелі управління, вона може бути заблокована (за винятком Вкл / Викл кнопки [  ]).

- **Блокування :**

| <b><u>Дія</u></b> | <b><u>Панель управління</u></b>   | <b><u>Дисплей</u></b> |
|-------------------|---|-----------------------|
| Старт             | Натисніть кнопку [  ]                    | [ 0 ] чи [ H ]        |
| Блокування        | Натисніть одночасно [ - ] та кнопку [  ] | [ 0 ] чи [ H ]        |
|                   | Перенатисніть кнопку [  ]               | [ L ]                 |

- **Розблокування :**

| <b><u>Дія</u></b>                        | <b><u>Панель управління</u></b>   | <b><u>Дисплей</u></b>     |
|--|---|---------------------------|
| Старт                                    | Натисніть кнопку [  ]                    | [ L ]                     |
| <b>Через п'ять хвилин після старту :</b> |   |                           |
| Розблокування поверхні                   | Натисніть одночасно [ - ] та кнопку [  ] | [ L ]                     |
|  | пернатисніть кнопку [ - ]   | ніяких знаків на поверхні |

# ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

## Якість посуду

**Посуд з наступних матеріалів підходить для використання на індукційних поверхнях** : сталь, емальована сталь, чавун, нержавіюча феромагнітна сталь, алюміній з феромагнітним дном.

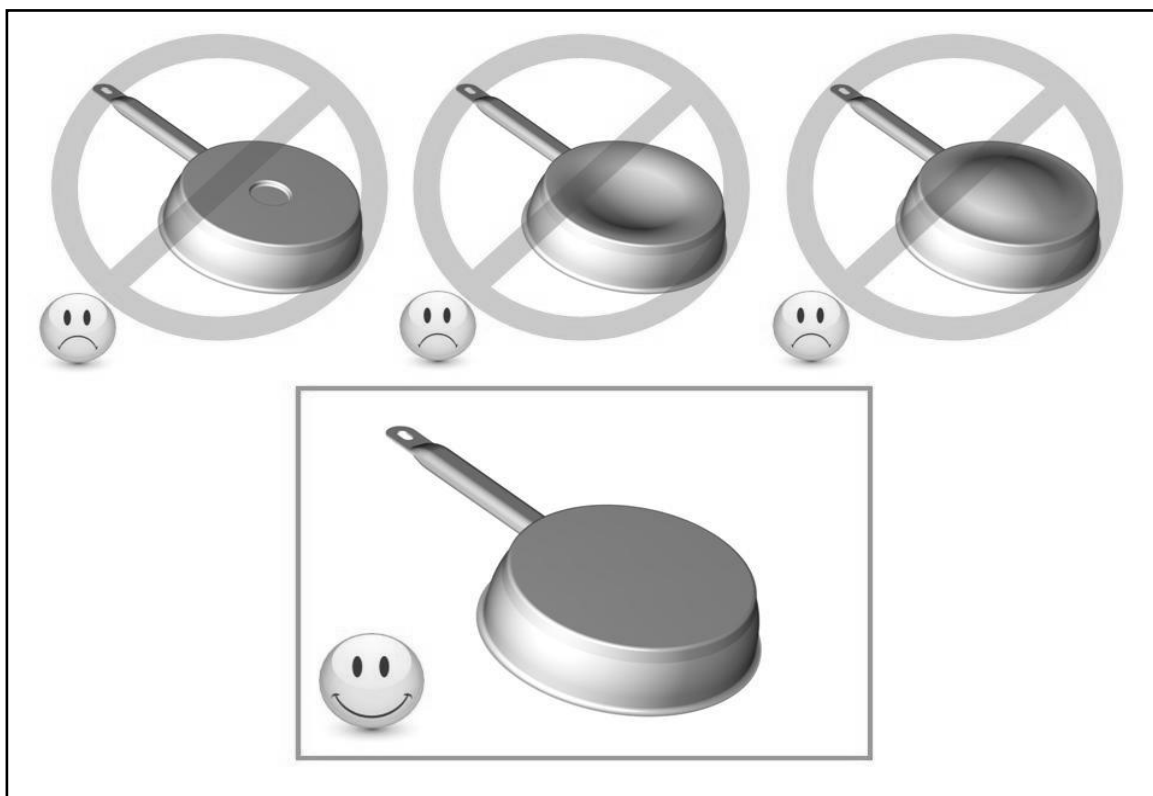
**Посуд з наступних матеріалів не підходить для використання на індукційних поверхнях**: алюміній та нержавіюча сталь без феромагнітного дна, мідь, латунь, скло, кераміка, фарфор.

Виробники посуду повинні вказати відповідним маркуванням, якщо їх продукція сумісна з індукцією.

Щоб перевірити сумісність каструлі з індукцією:

- Налийте трохи води в каструлю, розмістіть на зоні індукційного нагріву, встановіть рівень потужності [9]. Вода в каструлі повинна нагріватися протягом декількох секунд.
- Магніт має прилипати на дні каструлі.

Деякі каструлі можуть шуміти, коли вони знаходяться на зоні індукції під час приготування їжі. Цей шум не означає будь-яку неполадку посуду чи приладу і ніяким чином не впливає на приготування.



## Розмір посуду

Конфорки, до певної межі, автоматично пристосовуються до діаметру посуду. Однак діаметр дна каструлі повинен як мінімум дорівнювати діаметру відповідної конфорки. Щоб отримати максимальну ефективність вашої плити, будь ласка, помістіть каструлю точно в центрі робочої зони.

## Прилади налаштувань потужностей приготування

(Нижче наведені дані є індикативними)

|        |   |   |
|--------|---|---|
| 1 до 2 | Плавлення<br>Розігрів                               | Соуси, масло, шоколад, желатин<br>Страви, приготовлені заздалегідь        |
| 2 до 3 | Томління,<br>розморожування                         | Рис, пудинг, цукровий сироп<br>Сушені овочі, риба, заморожені<br>продукти |
| 3 до 4 | Приготування на парі                                | Овочі, риба, м'ясо  |
| 4 до 5 | Варіння   | Тушена картопля, супи, макаронні<br>вироби, свіжі овочі                   |
| 6 до 7 | Приготування на<br>середньої потужності,<br>тушіння | М'ясо, печінка, яйця, сосиски<br>Гуляш, рулет, рубець                     |
| 7 до 8 | Смаження  | Картопля, оладки, вафлі   |
| 9      | Смаження,<br>обсмажування<br>Кип'ятіння             | Стейки, омлети, смажені страви,<br>Страви, що потребують кип'ятіння       |

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

### Вимкніть прилад перед очищенням.

Не починайте очищення поверхні, якщо скло ще гаряче, тому що існує ризик возгорання.

- Видалити легкі забруднення вологою ганчіркою з м'якими засобами, розведеними в невеликій кількості води. Потім промийте холодною водою і ретельно висушіть поверхню.
- Необхідно уникати високоагресивних або абразивних м'яких засобів та використання обладнання для очищення, що, ймовірно, може призвести до виникнення подряпин.
- Ніколи не використовуйте парові очищувачі або очищувачі високого тиску
- Не використовуйте будь-які об'єкти, які можуть подряпати склокерамічну поверхню.
- Переконайтеся, що посуд, який використовується для приготування, є сухим і чистим. Переконайтеся, що немає жодного зерна пилу на керамічній поверхні або на сковороді. Тертя дна посуду по поверхні призводить до подряпин.
- Розливи цукру, варення, желе, тощо повинні бути негайно видалені. Таким чином, Ви будете запобігати ушкодженню поверхні.

## ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ

### Поверхня або варильна зона не запускаються:

- Дана варильна панель некоректно приєднана до мережі електропостачання.
- Запобіжник перегорів.
- Функція огляду активована.
- Сенсорні кнопки покриті жиром або водою.
- Прилад в режимі блокування від дітей.

### На панелі управління відображається [ U ] :

- Відсутня каструля на конфорці.
- Каструля не сумісна з індукцією.
- Нижній діаметр каструлі занадто малий.

### **Одна або всі зони нагріву не підключаються:**

- Система безпеки функціонує.
- Ви забули вимкнути зону нагріву і вона працювала протягом тривалого часу.
- Одна або більше сенсорних кнопок накриті.

### **На панелі управління відображається [ L ] :**

- Зверніться до інструкції з управління до розділ, що стосується функції блокування.

### **На панелі управління світиться [ Er03 ] :**

- Об'єкт або рідина покриває сенсорні кнопки управління. Символ зникне, як тільки об'єкт буде прибрано або поверхня очищена від рідини.

### **На панелі управління відображається [E2] або [EH] :**

- Дана варильна панель перегріта, дайте їй охолонути, а потім увімкніть її знову.

### **На панелі управління відображається [E3]:**

- Каструля не пристосована, змінити каструлю.

### **На панелі управління відображається [E5]:**

- Несправність мережі. Перевірте рівень напруги електричної мережі.

### **На панелі управління відображається [E6]:**

- Несправність мережі. Перевірте рівень частоти і напруги в електричній мережі.

### **На панелі управління відображається [E8]:**

- Впускний повітряний вентилятор забитий, прочистіть його.

### **На панелі управління світиться [ U400 ], [ Er25 ] або [ U4 ] :**

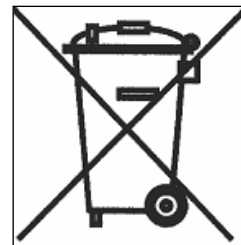
- Поверхня не коректно підключена до мережі. Перевірте підключення і включіть варильну панель.

**Якщо після проведення вищезазначених рекомендацій один із символів продовжує відображатися на дисплеї, зверніться до сервісу післяпродажного обслуговування.**

## **ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

- Матеріали упаковки є екологічними і підлягають переробці.
- Електронні прилади складаються з матеріалів, що підлягають повторній переробці, і іноді шкідливих для навколишнього середовища матеріалів, які, проте, необхідні для правильного і безпечного функціонування приладу.

- Не можна утилізувати прилад разом з побутовими відходами
- Зв'яжіться з центром збору відходів, який призначений для збору та утилізації побутової



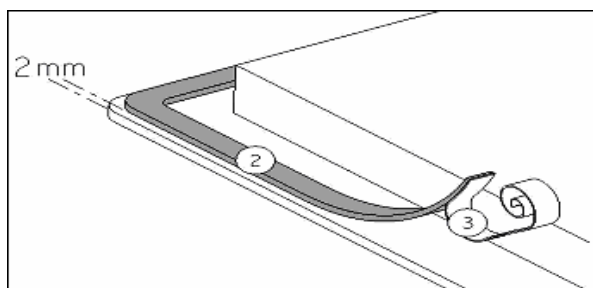
# ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

Установка повинна бути виконана під виключну відповідальність кваліфікованих фахівців. Технічний спеціаліст з установки має дотримуватися норм законодавства та стандартів, що встановлені та діють у країні використання приладу.

## **Як правильно інстальювати ізоляційну прокладку:**

Ізоляційна прокладка поставляється з плитою і призначена для запобігання проникнення будь-яких рідин в середину шафи.

Її установка повинна бути зроблена ретельно, відповідно до наступної схеми.



Після видалення захисної плівки (3).потрібно наклеїти ізоляційну прокладку (2) так, щоб ніж її початком та зовнішнім краєм скла було два міліметри.

## **Розміри для вбудування:**

- **Розміри для вбудування:**

| Моделі       | Розмір скла  | Розмір ніші  |
|--------------|--------------|--------------|
| I6FB<br>I6FW | 560 x 490 мм | 590 x 520 мм |

- Переконайтеся, що існує відстань у 50 мм між плитою і стіною або стороною меблів.
- Варильні панелі класифікуються як прилади класу "Y" теплового захисту. В ідеалі плита повинна бути встановлена з великою кількістю простору по обидві сторони. Може бути стіна ззаду і високі меблі або стіна з одного боку. З іншого боку, однак, жодна одиниця меблів чи стіна не повинні стояти вище, ніж варильна поверхня.
- Частина меблів, в якій плита повинна бути встановлена, а також краї меблів, ламінатні покриття і клей, що використовуються при вбудуванні, повинні бути в змозі протистояти температурам до 100 ° C.
- Настінні покриття, бокові панелі меблів повинні бути жаростійкими.
- Не можна встановлювати поверхню над неvented духовою шафою або посудомийною машиною.
- При встановленні необхідно залишити вільний простір 20 мм між нижньою частиною кожуха варильної поверхні та меблями, щоб забезпечити хорошу циркуляцію повітря навколо електронного пристрою.
- Якщо ящик знаходиться під робочою поверхнею, необхідно уникати класти в шухляду вогнонебезпечні об'єкти (наприклад: спреї) або HE термостійкі об'єкти.
- Матеріали, які часто використовуються при виробництві стільниці меблів не є герметичними і можуть пропускати вологу. Для захисту приладу в місці вбудування необхідно по краю меблів нанести шар лаку або спеціального герметика. Особлива увага повинна бути приділена застосуванню клейової ізоляційної прокладки, що встановлюється з плитою, щоб запобігти будь-якому протіканню меблів. Ця прокладка гарантує правильне ущільнення при використанні в місцях приєднання поверхні меблів з гладкими поверхнями варильної плити.
- Безпечна відстань між плитою і витяжкою, розташованою над плитою, повинна бути вказана виробником витяжки у відповідній документації до приладу У разі відсутності вказівок необхідно дотримуватися дистанції мінімум 760 мм.

- Підключений шнур повинен бути ізольований від меблів та інших приладів, без механічного обмеження, з боку, наприклад, меблевих ящиків
- **УВАГА:** Використовуйте тільки системи захисту від дітей для поверхонь, які розроблені виробником пристрою для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції для використання в якості підходящих, або системи захисту від дітей для поверхонь, що входять в комплектацію приладу. Використання невідповідних систем захисту від дітей для поверхонь може призвести до нещасних випадків.

## ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПОСТАЧАННЯ

- Встановлення даного приладу і підключення до електричної мережі повинно бути виконано тільки кваліфікованим спеціалістом відповідно до нормативних правил.
- Захист користувача від частин приладу, що знаходяться під напругою повинно бути забезпечено після вбудовування.
- Дані, що необхідні для приєднання до електромережі знаходяться на стікері, що розташований на корпусі приладу поряд зі сполучною коробкою.
- Підключення до мережі енергопостачання повинно бути зроблено за допомогою заземленої вилки або за допомогою багатополюсного відключаючого пристрою з контактним отвором не менше 3 мм.
- Електричний ланцюг повинен бути відокремлений від мережі, адаптованих пристроїв, наприклад: автоматичних вимикачів, запобіжників або контакторів.
- Відповідно до правил монтажу при встановленні приладу у житлових приміщеннях, якщо прилад не оснащений вилкою, то до механізму, що приєднує прилад до електромережі мають бути включені спеціальні прилади, що відключають поверхню.
- Кабель подачі повинен бути розташований так, щоб він не торкався гарячих частин плити або духовки.

### Увага!

Даний прилад може бути приєднаний лише до мережі 230 V~ 50/60 Hz.

Заземлення є необхідним для установки.

Уважно дотримуйтесь схеми установки.

| Мережа        | Приєднання | Діаметр кабелю          | Кабель                     | Рівень захисту кабелю |
|---------------|------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Фаза + N | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *                |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Фаза + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                |

\* розраховано для вказаних показників відповідно до стандарту EN 60 335-2-6

### Приєднання поверхні

Для різних видів з'єднань, використовуються мідні з'єднувачі, які знаходяться в полі поруч з терміналом

**Однофазне підключення 230V~1P+N**

Поставте перемичку між клемми L1 і L2, а також між клемми N1 і N2.

Прикріпіть землю до клемми "земля", нейтральну клему N до одного з терміналів N1 або N2, фазу L до одного з терміналів L1 або L2.

**Двофазне підключення 400V~2P+N:**

Поставте перемичку між клемми N1 і N2.

Прикріпіть землю до клемми "земля", нейтральну клему N до одного з терміналів N1 або N2, фазу L1 до одного терміналу L1 та фазу L2 до терміналу L2.

**Увага!** Часте викручування та закручування гвинтів з'єднальної коробки може спричинити зниження щільності примикання гвинтів. Тому бажано робити це якомога рідше та тільки у разі необхідності.  
Переконайтесь о кабел над йно з днан та закр плен .

**Виробник не несе відповідальність за будь-який інцидент, що стався в результаті неправильного підключення, або виник в результаті використання приладу, який не був заземленим або був обладнаний несправним заземленням.**



## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SICHERHEITSHINWEISE .....</b>                    | <b>50</b> |
| VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME .....      | 50        |
| ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....               | 50        |
| SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG .....                       | 51        |
| VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....          | 53        |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....                  | 53        |
| <b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>                     | <b>54</b> |
| TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....                       | 54        |
| BEDIENFELD .....                                    | 55        |
| <b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>               | <b>55</b> |
| ANZEIGE .....                                       | 55        |
| BELÜFTUNG .....                                     | 55        |
| <b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>           | <b>56</b> |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....                      | 56        |
| INDUKTIONSPRINZIP .....                             | 56        |
| TOPFERKENNUNG.....                                  | 56        |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....               | 56        |
| KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN.....                   | 57        |
| RESTWÄRMEANZEIGE .....                              | 57        |
| TIMER .....   | 57        |
| KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES ..... | 58        |
| <b>KOCH EMPFEHLUNGEN .....</b>                      | <b>59</b> |
| KOCHGESCHIRR .....                                  | 59        |
| GESCHIRRGRÖßE .....                                 | 59        |
| AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN .....                   | 60        |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>                    | <b>60</b> |
| <b>WAS TUN WENN.....</b>                            | <b>60</b> |
| <b>UMWELTSCHUTZ.....</b>                            | <b>61</b> |
| <b>MONTAGEHINWEISE .....</b>                        | <b>62</b> |
| <b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>                        | <b>63</b> |

# SICHERHEITSHINWEISE

---

## Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

## Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### **Schütz vor Beschädigung**

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



# GERÄTEBESCHREIBUNG

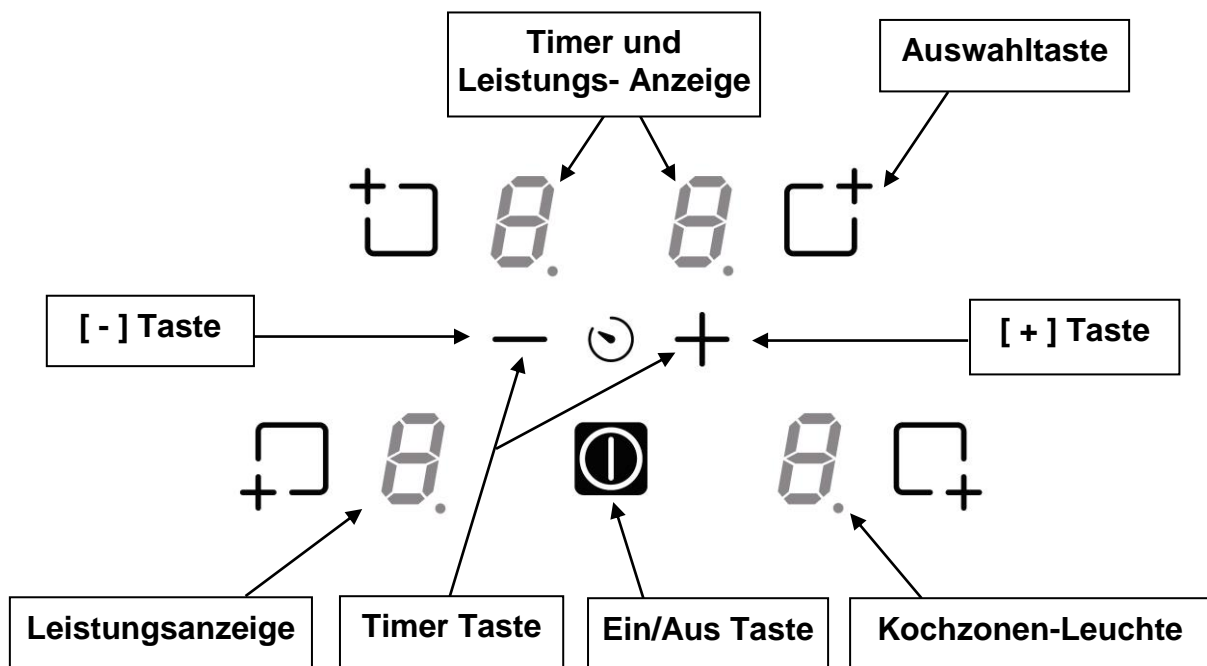
## Technische Beschreibung

| Typ   | I6FB<br>I6FW |
|---|--------------|
| Gesamt Leistung                                     | 5600 W       |
| Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> ** | 165.5 Wh/kg  |
| <b>Kochzone vorne links</b>                         | Ø 175 mm     |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm     |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W       |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | B            |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 160 Wh/kg    |
| <b>Kochzone hinten links</b>                        | Ø 175 mm     |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm     |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W       |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | A            |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 168.9 Wh/kg  |
| <b>Kochzone hinten rechts</b>                       | Ø 175 mm     |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm     |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W       |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | B            |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 160 Wh/kg    |
| <b>Kochzone vorne rechts</b>                        | Ø 175 mm     |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm     |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W       |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | C            |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 173.1 Wh/kg  |

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

## Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Anzeige

| <u>Anzeige</u> | <u>Benennung</u> | <u>Funktion</u>                           |
|----------------|------------------|---|
| 0              | Null             | Die Kochzone ist aktiviert                |
| 1...9          | Leistungsstufe   | Einstellung der Leistung                  |
| <u>U</u>       | Topferkennung    | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet |
| E              | Fehleranzeige    | Fehler der Elektronik                     |
| H              | Restwärme        | Kochzone ist heiß                         |
| P              | Power            | Die Power-Stufe ist aktiviert.            |
| L              | Verriegelung     | Das Kochfeld ist abgesichert              |

### Belüftung

Der Kühlerlüfter hat einen Dauerbetrieb. Er startet sofort beim Einschalten des Kochfeldes und dreht auf Hochtouren, wenn die Kochstellen intensiv benützt werden. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

## Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

## Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik  
Edelstahl ohne magnetischen Boden

## Topferkennung

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [ U ].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [ U ] in der Anzeige.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [ U ] nicht mehr erscheint

## Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

**Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur, wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.**





## Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b> |
|--------------------------|---|-----------------------|
| Einschalten              | Auf [  ] drücken | [ 0 ] oder [ H ]      |
| Ausschalten              | Auf [  ] drücken | Keine oder [ H ]      |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b>                |
|--------------------------|---|--------------------------------------|
| Auswählen der Kochzone   | Auf [  ] drücken   | [ 0 ]                                |
| Leistung erhöhen         | Auf [ + ] drücken   | [ 1 ] bis [ 9 ]                      |
| Leistung verringern      | Auf [ - ] drücken   | [ 9 ] bis [ 1 ]                      |
| Ausschalten              | Auf [  ] und [ - ] gemeinsam drücken<br>oder auf [ - ] drücken | [ 0 ] oder [ H ]<br>[ 0 ] oder [ H ] |

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [ 0 ] erlöschen.


## Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:  
**Verbrennungsgefahr!**

## Timer


Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

- **Timer einschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b>      |
|--------------------------|---|----------------------------|
| Auswählen der Kochzone   | Auf [  ] drücken | [ 0 ]                      |
| Leistung auswählen       | Auf [ + ]   | [ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]      |
| Zeitschaltuhr auswählen  | Auf [ - ] und [ + ] drücken   | Zeitschaltuhr [ 00 ] min   |
| Zeit verkürzen           | Auf [ - ] drücken   | von [ 30 ] bis 29,28,27... |
| Zeit verlängern          | Auf [ + ] drücken   | Die Zeit ist verlängert    |

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**


| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b> |
|---------------------------|---|-----------------------|
| Auswählen der Kochzone    | Auf [  ] drücken | [ 0 ]                 |
| Zeitschaltuhr auswählen   | Auf [ - ] und [ + ] drücken   | Restliche Zeit        |
| Zeitschaltuhr ausschalten | Auf [ - ]   | [ 00 ] dann « aus »   |

## **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [ 00 ].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.


- **Timer als Kurzzeitwecker:**

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b>    |
|---------------------------|---|--------------------------|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [  ] drücken | Kochzonen-Leuchte        |
| Zeitschaltuhr auswählen   | Auf [ - ] und [ + ] drücken   | [ 00 ] Minuten           |
| Zeit verkürzen            | Auf [ - ] drücken   | von [30] bis 29,28,27... |
| Zeit verlängern           | Auf [ + ] drücken   | Die Zeit ist verlängert  |




Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [ 00 ] blinkt. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.


## **Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes**

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [  ]) verriegelt werden.


- **Verriegelung aktivieren:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>   | <b><u>Anzeige</u></b>       |
|--------------------------|--|-----------------------------|
| Kochfeld einschalten     | Auf [  ] drücken  | [ 0 ] oder [ H ]            |
| Kochfeld verriegeln      | Gleichzeitig auf [ - ] und [  ]<br>vorne rechts drücken<br>Danach auf [  ] drücken | Keine Änderung<br><br>[ L ] |

- **Verriegelung abschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>  | <b><u>Anzeige</u></b>  |
|--------------------------|---|------------------------|
| Kochfeld einschalten     | Auf [  ] drücken | [ L ] auf alle Anzeige |

## **Innerhalb von 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde:**

|                         |  |                                   |
|-------------------------|--|-----------------------------------|
| Verriegelung abschalten | Gleichzeitig auf [ - ] und [  ]<br>vorne rechts drücken<br>Danach auf [ - ] drücken | [ 0 ] oder [ H ]<br>keine Anzeige |
|-------------------------|--|-----------------------------------|

# KOCH EMPFEHLUNGEN

---

## Kochgeschirr

**Geeignete Materialien:** Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

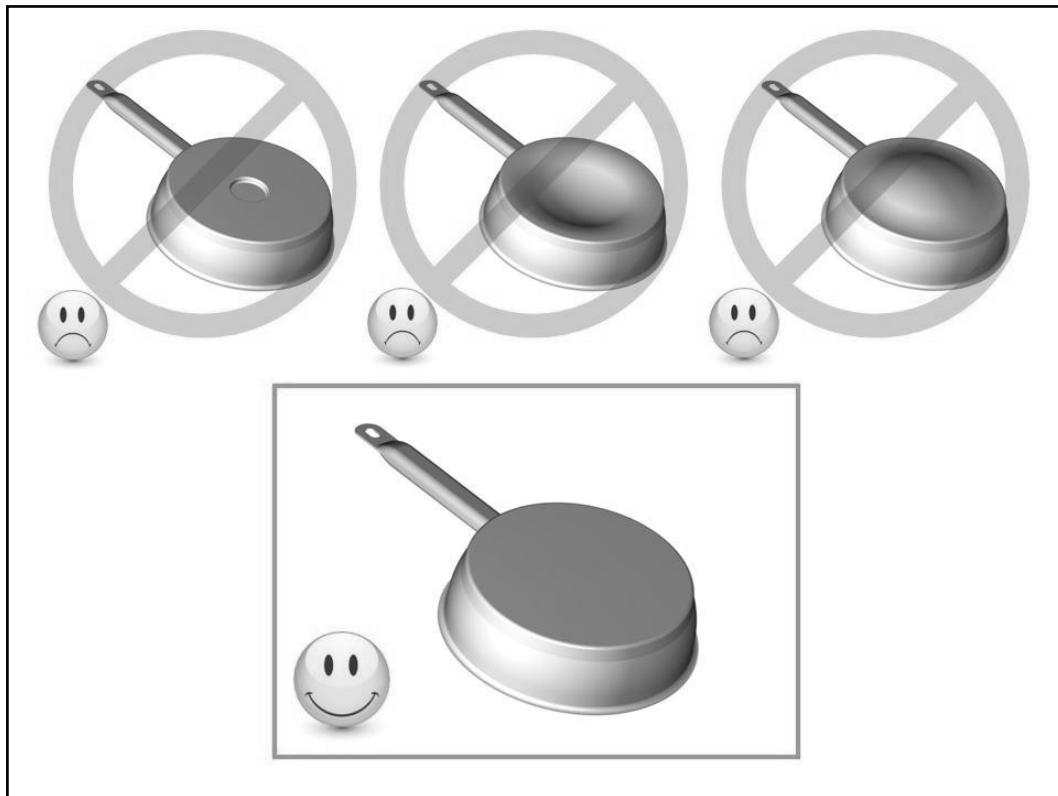
**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



## Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

## Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

|         |                                  |   |
|---------|----------------------------------|---|
| 1 bis 2 | Schmelzen, Auflösen, Zubereitung | Saucen, Butter, Schokolade<br>Gelatine, Yoghurt ,                     |
| 2 bis 3 | Quellen, Auftauen, Warmhalten    | Reis, gefrorene Gerichte,<br>Fisch, Gemüse                            |
| 3 bis 4 | Dampfgaren, Dünsten              | Fisch, Gemüse, Obst   |
| 4 bis 5 | Dünsten, Quellen, Auftauen       | Fisch, Gemüse, Teigwaren,<br>Getreide, Hülsenfrüchte,<br>Tiefkühlkost |
| 6 bis 7 | Ankochen, Fortkochen             | Fleisch, Leber, Eier, Wurst<br>Gulasch, Rouladen                      |
| 7 bis 8 | Schonendes Braten                | Fisch, Schnitzel, Bratwurst,<br>Spiegeleier                           |
| 9       | Backen, Ankochen                 | Steaks, Omelett<br>Pfannkuchen, Linsen                                |
| P       | Kochen                           | Grosse Wassermengen   |

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

## WAS TUN WENN...

---

**Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

**In der Anzeige erscheint [ U ] :**

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

**In der Anzeige erscheint [ C ] :**

- Das Kochfeld befindet sich im Konfigurationsmodus. Siehe hierzu Fehler [E4]

### **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

### **Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

- Das ist keine Störung. Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch wieder ab.

### **Anzeige [ L ] :**

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

### **In der Anzeige erscheint [ Er03 ]:**

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

### **In der Anzeige erscheint [ E2 ] oder [ EH ]:**

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

### **In der Anzeige erscheint [ E3 ]:**

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

### **In der Anzeige erscheint [ E5 ]:**

- . Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie der Spannung des elektrischen Netzes

### **In der Anzeige erscheint [ E6 ]:**

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz des elektrischen Netzes

### **In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

### **In der Anzeige erscheint [ U400 ]:**

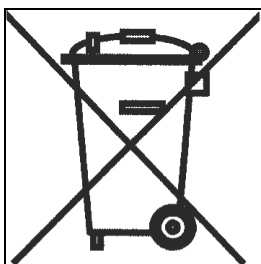
- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

**Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.**

## **UMWELTSCHUTZ**

---

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.

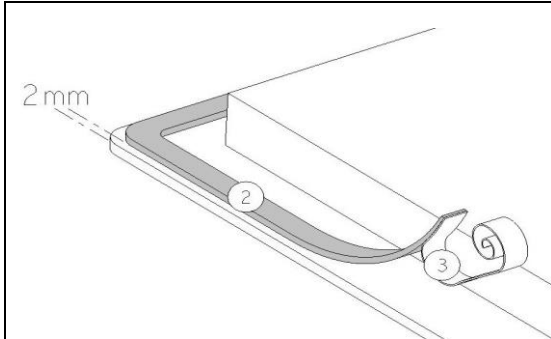


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

# MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

## Dichtung Einbau:



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

## Einbaumasse:

| Type         | Ausschnittmaß | Glasmaß      |
|--------------|---------------|--------------|
| I6FB<br>I6FW | 560 x 490 mm  | 590 x 520 mm |

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

# ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

## Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitz hinein.

| Netz           | Anschluss    | Durchmesser             | Kabel         | Sicherung |
|----------------|--------------|-------------------------|---------------|-----------|
| 230V~ 50/60 Hz | 1 Phasen + N | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 25 A *    |
| 400V~ 50/60 Hz | 2 Phasen + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 16 A *    |

( \*) laut EN 60 335-2-6 Norm

## Anschluss des Kochfeldes:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

### Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2 und zwischen L1 und L2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

### Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

**Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder mangelhaften Erdungsanschluss entstehen.**

**Günter & Hauer GmbH**  
[www.gunter-hauer.de](http://www.gunter-hauer.de)

Tel: +49 (2253) 960839  
Fax: +49 (2253) 960827  
Email: [info@gunter-hauer.de](mailto:info@gunter-hauer.de)

Postfach 1268,  
53902 Bad Münstereifel,  
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України  
Тел. 0 800 60 44 69  
Email: [info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)