ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 134
Общие меры безопасности 134
Установка 138
Назначение прибора 140
Руководство по эксплуатации 140
Ответственность производителя 140
Идентификационная табличка 140
Утилизация 141
Для экономии энергии 141
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 141
Работа с руководством по эксплуатации 141
ОПИСАНИЕ 142
Общее описание 142
Панель управления 142
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 143
Базовые функции 143
Предварительные операции 143
Эксплуатация варочной поверхности 144
Дополнительные функции 146
Функции безопасности 148
Сообщения об ошибке 148
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 149
Чистка стеклокерамической панели 149
Действия в случае... 149
УСТАНОВКА 150
Электрическое подключение 150
Врезка рабочей поверхности 151
Встраивание 152
Вентиляция 153
Крепление в мебели для встраивания 153
Крепление в мебели для встраивания 153
Для монтажника 153

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- При использовании прибора надевайте термостойкие перчатки.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи

прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
- Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
- Необходимо всегда контролировать процесс приготовления. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- ВНИМАНИЕ! Приготовление жиро- и/или маслосодержащей пищи без присмотра за процессом может привести к опасности и вызвать возгорание.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую варочную зону.
- Не используйте функции Booster и/или Double Booster (при их наличии) для разогрева жиро- или маслосодержащих блюд, так как существует опасность возгорания.
- Во время готовки не кладите на варочную панель металлические

RU

предметы, например, столовые приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между днищем емкости и стеклокерамической поверхностью, так как существует опасность получения ожогов.
- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно

выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- Запрещается использовать прибор в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных панелях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на

RU

варочную панель кислые вещества, например, лимонный сок или уксус.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Во время приготовления не кладите на прибор материалы или вещества, которые могут расплавиться или загореться (бумага, пластмасса или алюминиевая фольга).
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамические поверхности.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой ударопрочностью, однако несмотря на это, необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность варочной панели, так как это может привести к ее расколу.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.
- Чтобы не поцарапать стеклянную поверхность, не перетаскивайте кастрюли по варочной поверхности, а поднимите их и переставьте в нужное место.

Установка

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Данный прибор нельзя устанавливать на посудомоечную машину.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться

квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °C.
- Проложить кабель питания в задней части мебели. Следите, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.
- Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,2-1,5 Нм.
- Не закрепляйте слишком прочно прибор к мебели, так как это может привести к повреждениям во время эксплуатации или частично закрыть отверстия для отвода тепла.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае

неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- В случае ограниченного доступа к источнику питания должны быть доступны и включены в стационарную проводку средства отключения всех полюсов в соответствии с правилами подключения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/ агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.

Установка и использование данного прибора разрешены исключительно в помещениях.

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

Утилизация

Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отсоедините кабель питания от электрической сети.

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Для экономии энергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенные линии на стеклокерамической поверхности.
- Не ставьте кастрюли за пределы периметра варочной панели и на область дисплея.
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.

При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа в определенных условиях может быть превышено максимальное предельное значение потребляемой мощности электрооборудования.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

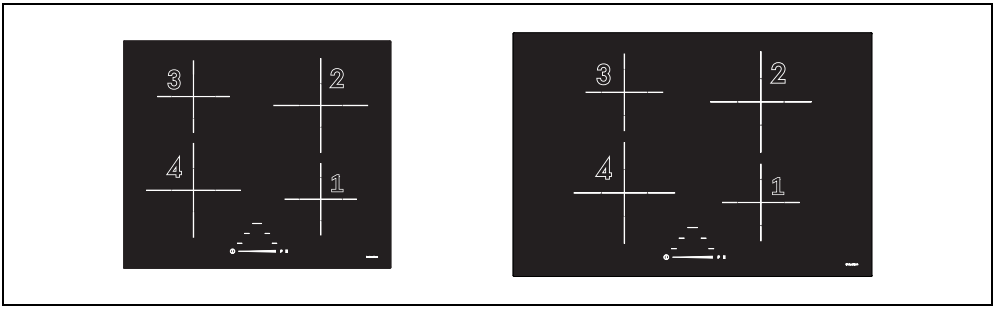
Предупреждение/Внимание

Информация/Рекомендации

RU

ОПИСАНИЕ

Общее описание

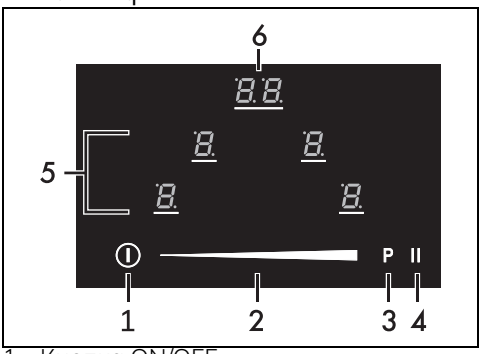


Зона	Габариты В x Д (мм)	Потребляемая мощность на ур.9 (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*
1-3	160 x 160	1400	2100
2-4	200 x 200	2300	3000

* Указанные мощности являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от используемой посуды или заданных значений.

Панель управления

Область варочных зон



1. Кнопка ON/OFF
2. Шкала настройки
3. Кнопка функции booster
4. Кнопка функции паузы
5. Область выбора варочных зон
6. Область настройки таймера

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

Прибор оснащен индукционным генератором для каждой варочной зоны. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В варочной зоне индукционной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.

- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощности, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддерживание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Приоритет отдается последней заданной зоне.

Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

RU

Базовые функции

Первое подключение к электросети

При первом подключении к электросети или после прерывания подачи тока и ее последующего восстановления осуществляется автоматический контроль, при котором на несколько секунд включаются индикаторные лампы и дисплеи. После этого можно использовать прибор привычным способом.

Предварительные операции

См. «Общие меры безопасности».

- Убрать все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей (при наличии).
- Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

Диаметры используемых емкостей

Конфорка	Диаметр посуды
Зона 1-3	7-9
Зона 2-4	9-11

Емкости для индукционной готовки

Емкости, используемые для приготовления на индукционных панелях, должны быть из металла с магнитными свойствами и достаточным дном.

Подходящие емкости:

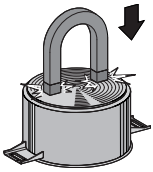
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

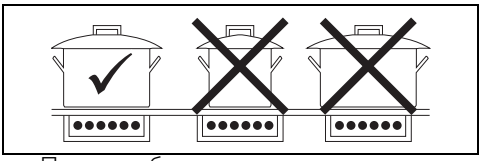
Советы по экономии электроэнергии

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели. При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите панель. Если на дисплее появляется символ U, это означает, что кастрюля не подходит.



Советы по экономии электроэнергии

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



- При приобретении кастрюли проверяйте, какой части касается указанный диаметр (дна или верха). Он всегда больше, если относится к верху, а не ко дну.
- Дно емкостей должно быть очень толстым и абсолютно ровным. Кроме того, оно должно быть чистым и сухим, как и варочная панель.
- При приготовлении блюд длительной готовки можно сэкономить время и энергию, если используется скороварка, которая к тому же позволяет сохранить витамины, содержащиеся в продуктах питания.
- Проверьте, чтобы в скороварке было достаточно жидкости, так как перегрев, который происходит при ее отсутствии, может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- По возможности всегда закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Выберите кастрюлю, подходящую к количеству приготавливаемого блюда. Большая, но полупустая кастрюля приведет к пустой трате энергии.
- Не используйте посуду из чугуна или с шероховатым дном.

Если варочная панель и духовка используются одновременно, при определенных условиях может быть превышено максимальное значение мощности вашей электрической системы.

Сводная таблица уровней мощности

Мощность можно установить на разные уровни. В таблице приводятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
от 1 до 2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P	Доведение до кипения большого объема воды (макс. мощность, см. «Функция Booster (усилитель)»)

Включение и выключение

Чтобы включить варочную панель, удерживайте нажатой кнопку ON/OFF в течение 1 секунды.

Если через 5 секунд после включения не активируется никакая функция, варочная панель автоматически выключается.

Эксплуатация варочной поверхности

Включение варочных зон

Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

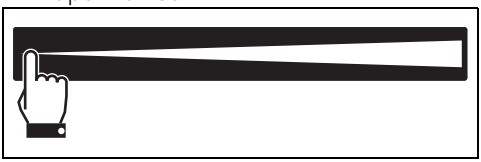
После включения прибора:

1. Поставьте непустую емкость, подходящую для использования на индукционных плитах, на требуемую варочную зону.
2. Дисплей зоны, на которой стоит емкость, автоматически включится, показывая .

Регулировка варочной зоны

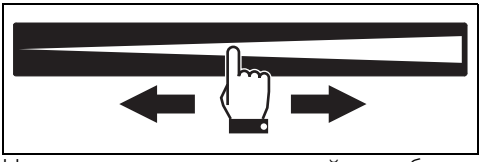
Установив емкость на варочную зону и убедившись в том, что она активировалась:

1. Коснитесь пальцем левой части шкалы настройки используемой варочной зоны.



Теперь значение мощности равно 1.

2. Проведите пальцем вправо или влево для выбора мощности от 1 до 9 или активируйте функции Booster или Double Booster (см. соответствующие главы).

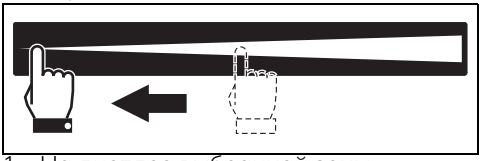


На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Можно выбрать уровень мощности и на шкале настройки, напрямую нажимая в точке, соответствующей требуемому уровню мощности.

Выключение варочных зон

1. Проведите пальцем до левого края шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



1. На дисплее выбранной зоны отобразится значение 0.

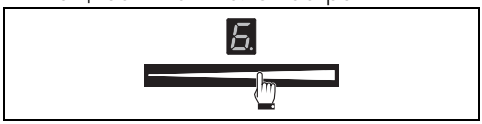
Для одновременного выключения нескольких варочных зон достаточно выключить прибор кнопкой ⏻.

Быстрый выбор

Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

После включения прибора и выбора варочной зоны:

1. Дотроньтесь пальцем до требуемой мощности на шкале настройки.



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность готовки.

Функция Booster (усилитель)

После включения панели и выбора зоны выполните следующие действия для активации функции:

1. Выберите кнопку P.
2. Функция Booster включится, и на дисплее варочной зоны отобразится символ P.

Для отключения функции Booster достаточно снизить уровень мощности варочной зоны или выключить прибор.

- Функция Booster останется включенной максимум в течение 10 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до 9.
- При чрезмерно высокой внутренней температуре функция Booster временно отключится.

Функция паузы

Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

1. Включите хотя бы одну варочную зону.
2. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы ❚❚. На дисплее всех варочных зон появится символ ❚❚.

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Удерживайте нажатой кнопку ❚❚. При нажатии символа паузы он начинает мигать.
2. Нажмите на любую кнопку, за исключением кнопки паузы.

RU

3. Таким образом отключается функция паузы, и восстанавливаются ранее заданные функции.

Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, символы остаточного тепла и функция блокировки панели управления.

В случае сбоя электропитания и последующего возобновления его подачи функция паузы отключается.

Функция паузы может длиться максимум 10 минут, по истечении которых прибор отключится.

Дополнительные функции

Блокировка панели управления

Данная функция предназначена для блокировки всех зон варочной панели, за исключением кнопки ON/OFF.

Для активации функции на варочной панели не должно быть посуды.

Для активации функции не должно быть выбранных варочных зон.

Эта функция используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активирования блокировки панели управления выполните в течение 10 секунд указанные ниже действия:

1. Одновременно нажмите кнопку правой передней варочной зоны и кнопку P.
2. Повторно нажмите кнопку правой передней варочной зоны.

На дисплеях варочных зон и таймера отобразится символ L.

Чтобы отключить блокировку панели управления выполните в течение 10 секунд указанные ниже действия:

1. Одновременно нажмите кнопку правой передней варочной зоны и кнопку P.

Чтобы отключить блокировку панели управления выполните в течение 10 секунд указанные ниже действия:

1. Одновременно нажмите кнопку правой передней варочной зоны и кнопку P.
2. Повторно нажмите на кнопку P.

После разблокировки панели управления прибор выключается.

Функция быстрого подогрева

Эта функция недоступна для уровней мощности 9, Booster и Double Booster.

Функция быстрого подогрева позволяет максимально разогреть варочную зону на определенное время, а затем продолжить готовку на заданном уровне мощности.

После выбора варочной зоны:

- Удерживайте уровень мощности (от 1 до 8) нажатым в течение минимум 3 секунд.
- На дисплее варочной зоны отобразится символ A.
- После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.
- Эту функцию можно отключить, удерживая нажатым заданный уровень в течение 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

Таблица времени быстрого подогрева

Уровень мощности	Время автоматического подогрева (минуты/секунды)
1	48 сек.
2	2 мин. 24 с
3	3 мин. 50 с
4	5 мин. 12 с
5	6 мин. 48 с
6	2 мин.
7	2 мин. 48 с
8	3 мин. 36 с

Функция Warming (подогрев)

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Выберите варочную зону.
2. Для активации функции нажмите на левый край шкалы настройки, приблизительно между уровнем 0 и уровнем 1; на дисплее выбранной

варочной зоны отобразится символ .

Чтобы отключить функцию подогрева, нажмите на любой уровень мощности или нажмите на кнопку .

Посредством этой функции можно поддерживать температуру уже приготовленных блюд или кипяченой воды.

После двух часов использования функция Warming выключается автоматически, отключая соответствующую варочную зону.

Таймер

После включения варочной панели без выбора зоны:

1. Нажмите на область настройки таймера.
2. На дисплее отобразится .
3. После повторного нажатия цифра слева начнет мигать. После этого можно задать минуты с помощью шкалы настройки (например).
4. Когда цифра слева перестанет мигать, следуя той же процедуре, можно задать десятки минут (например).
5. Спустя несколько мгновений таймер начнет отсчет в обратном порядке.
6. По истечении времени начнется подача звуковых сигналов; для отключения таймера нажмите на его область.

При помощи этой функции можно запрограммировать счетчик минут, который по истечении заданного времени будет подавать звуковые сигналы.

Максимально можно задать 99 минут.

Приготовление по таймеру

Можно задать максимум 99 минут.

При помощи этой функции можно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны по истечении определенного времени.

Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон.

Чтобы включить функцию приготовления по таймеру, выполните следующие действия после включения хотя бы одной варочной зоны:

1. Выберите уровень мощности.
2. Следуйте процедуре, аналогичной той, которая предусмотрена для настройки счетчика минут.
- По углам дисплея области настройки таймера отображаются символы , указывающие зоны, работающие по таймеру.
3. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.
4. По истечении времени начнется подача звуковых сигналов; для отключения таймера нажмите на его область.

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Для изменения или отключения счетчика минут и приготовления по таймеру достаточно нажать на область настройки таймера и повторить процедуру, ранее выполненную для его настройки, изменив минуты или полностью обнулив их.

Функция восстановления (Recall)

Эта функция используется после непроизвольного выключения и служит для возобновления некоторых ранее запущенных операций.

В случае непроизвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.
- Кнопка начнет мигать.

RU

2. Сразу же нажмите на кнопку паузы , чтобы восстановить выполнение ранее активированные функции.

Эта функция возобновляет работу варочных зон, функций таймера и быстрого подогрева. Выполнение остальных функции не восстанавливается.

Остаточное тепло

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее отображается символ H. Когда температура будет ниже 60 °C, символ исчезнет с дисплея.

Функции безопасности

См. «Общие меры безопасности».

Ограничение длительности приготовления

Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяются настройки приготовления для емкости, максимальная продолжительность функционирования зависит от выбранного уровня мощности.

При активации устройства, ограничивающего длительность работы, нагрев емкости отключается и на дисплее появляется символ H.

Уровень мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

Настройка значения мощности прибора

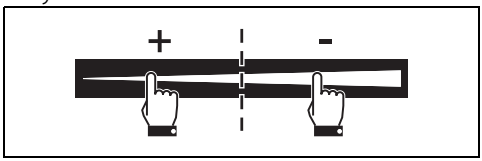
- Эта функция позволяет задать максимальное значение мощности вашего прибора.
- Индукционная панель настроена на работу при мощности 7,4 кВт, но ее можно ограничить до одного из далее перечисленных значений: 6,0 кВт, 5,5 кВт, 5,0 кВт, 4,5 кВт, 4,0 кВт, 3,5 кВт, 2,8 кВт и 2,4 кВт.

При выключенном приборе:

1. Удерживайте нажатой кнопку P не менее 3 секунд.
2. На дисплеях варочных зон отобразятся символы -.
3. Одновременно нажмите на любые кнопки двух любых варочных зон.

- В области настройки таймера отобразится текущее значение мощности 7.4.

4. Нажмите правую часть шкалы настройки для уменьшения значения мощности или левую часть – для увеличения.



5. Для сохранения новой настройки нажмите на кнопку , панель отключится вместе со звуковым сигналом.

Если в течение одной минуты не выполняется никаких действий, панель автоматически выключается.

Сообщения об ошибке

В случае сбоев или неисправного функционирования на дисплее отображается сообщение с кодом ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с букв «E» или «Er», за которой следует ряд цифр (напр., «Er47-30»).

Ошибки с кодами:

- «E02»
- «E2»
- «Er21»

Указывают на перегрев прибора или одного из его компонентов. Сразу же

выключите прибор, снимите с него все емкости и дайте остыть.

Если данные ошибки не исчезают или появляются иные виды ошибок, запишите код и обратитесь в службу техподдержки.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка стеклокерамической панели

См. «Общие меры безопасности».

Чистка поверхностей

Чтобы поверхности прибора хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

В случае стойких пятен выполните холодную очистку губкой для посуды, смоченной в воде с нейтральным моющим средством, после чего насухо вытрите салфеткой из микрофибры.

Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Старайтесь, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как они могут иметь агрессивную реакцию при нагревании и могут отрицательно повлиять на ее структуру.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно насухо вытрите панель чистой салфеткой. Крупинки песка, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль. Поэтому немедленно удаляйте возможные крупинки песка с поверхности варочной панели. Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились. На поверхности могут появиться блестящие образования в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

После чистки необходимо тщательно и насухо вытереть прибор, поскольку моющее средство или вода, стекая, могут привести к неполадкам и повредить его внешний вид.

Действия в случае...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена и главный выключатель включен.
- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал

RU

плавкий предохранитель. В этом случае замените плавкий предохранитель.
- Удостоверьтесь, что не сработал термомагнитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:
- Проверьте, чтобы температура приготовления была не слишком высокая и не слишком низкая.
- Проконтролируйте, чтобы обеспечивалась правильная вентиляция панели и воздухозаборные отверстия не были загромождены.
- Используйте сертифицированные и испытанные кастрюли для индукционных панелей.

Варочная панель дымит:
- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Проверьте достаточную вместимость кастрюли для приготовляемой пищи. В противном случае возьмите кастрюлю бóльших размеров.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомагнитный выключатель:
- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.

Варочная панель повреждена или на ней есть трещины:
- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в службу техподдержки.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

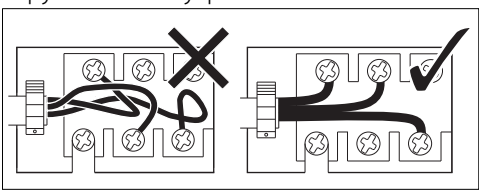
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

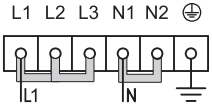
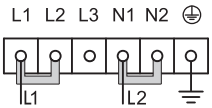
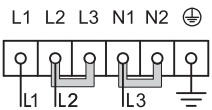
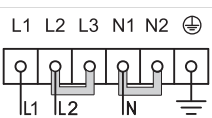
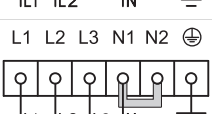
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.
Никогда не снимайте эту табличку.
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Подключение клеммника

Расположите кабели упорядоченно, чтобы избежать их наложения или контакта с возможными перемычками. Кабели должны быть правильной длины для предотвращения их скопления/скручивания внутри клеммника.



Прибор может быть подключен следующими способами:

220-240V ~ 3 x 6 мм ² трехжильный кабель	
220V 2 ~ 3 x 6 мм ² трехжильный кабель	
220-240V 3~ 4 x 4 мм ² четырехжильный кабель	
380-415V 2N~ 4 x 4 мм ² четырехжильный кабель	
380-415V 3N~ 5 x 1,5 мм ² пятижильный кабель	

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Для каждого подключения (при наличии) всегда используйте перемычку из комплекта

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке

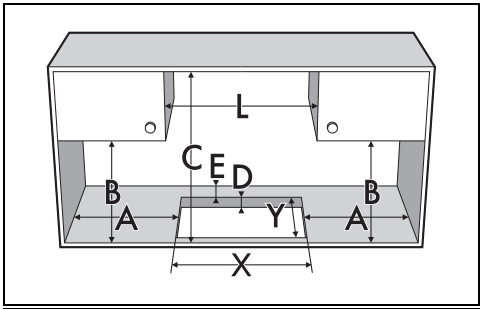
См. «Общие меры безопасности».

- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (> 90 °C).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом мебели должны быть теплостойкими (> 90 °C), так как со временем могут деформироваться.
- Если отверстие на мебели для встраивания панели недостаточное, обратитесь за помощью к компетентному специалисту для выполнения соответствующих столярных и/или каменных работ.
- Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, указанному в монтажной инструкции вытяжки.
- Кроме того, необходимо соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице с задней стороны, как указано в монтажных инструкциях.
- Если прибор устанавливается над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Габаритные размеры прибора (мм)

МОДЕЛИ (см)	L
60	600
70	700

Нормально и заподлицо встраиваемый вариант (мм)

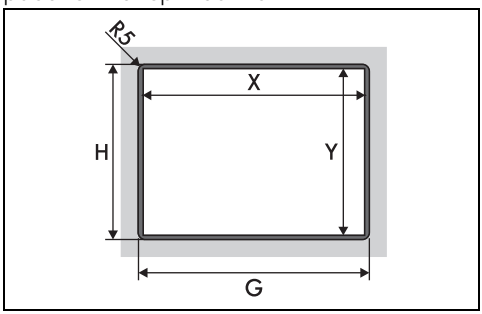


A	B	C	D	E
мин 150	мин 460	мин 750	20-60	мин 50

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478÷482	604	514

Встройка заподлицо

Для данного типа встраиваемых приборов необходимо отфрезеровать края отверстия мебели в случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью.

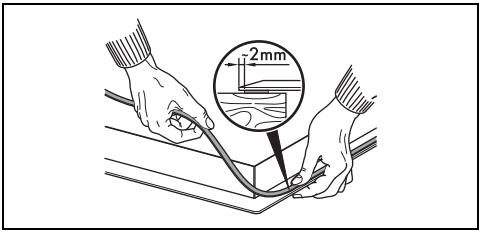


* См. размеры в таблице выше.

RU

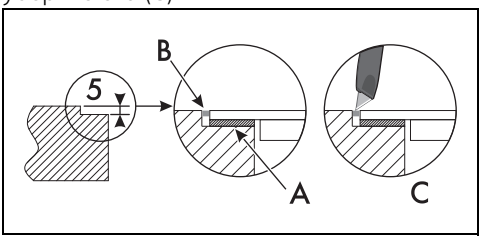
Прокладка варочной панели

Во избежание попадания жидкости между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру самоклеящуюся прокладку из комплекта.



Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

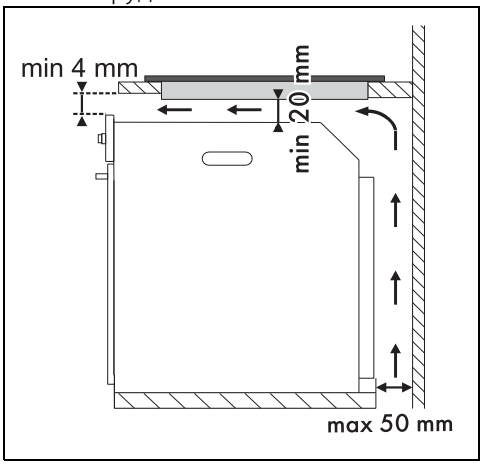
Если панель встраивается заподлицо, расположите самоклеящуюся прокладку (A) на стеклянной поверхности, установите и закрепите панель, заполните изоляционным силиконом края (B), а затем уберите его излишки. При необходимости демонтажа варочной панели специальным ножиком сначала отрежьте силикон, а затем уберите его (C).



Встраивание

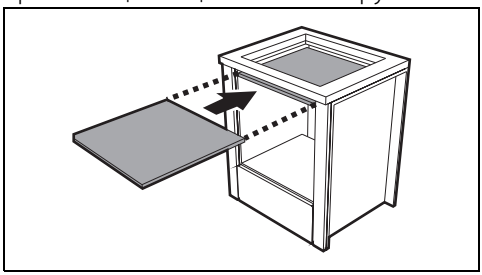
В отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.

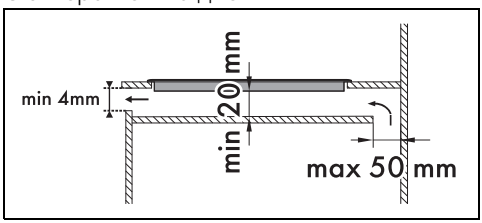


В нейтральном отсеке или ящиках

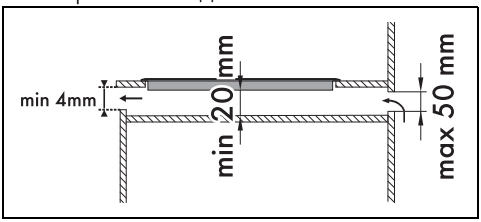
В случае если под варочной поверхностью расположена иная мебель (боковые стенки,
ящики и т. д.), посудомоечная машина или холодильник, необходимо установить деревянное двойное дно на расстоянии не менее 20 мм от нижней стороны рабочей поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при помощи специальных инструментов.



С отверстием на дне:



С отверстием сзади:

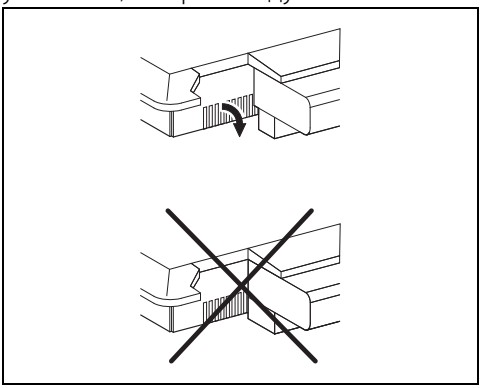


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Вентиляция

Далее показаны случай установки, подходящей для правильной вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.

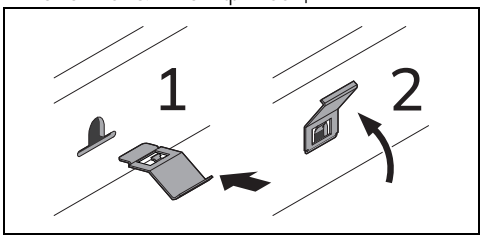


Крепление в мебели для встраивания

Зажимы не должны устанавливаться в передней части прибора.

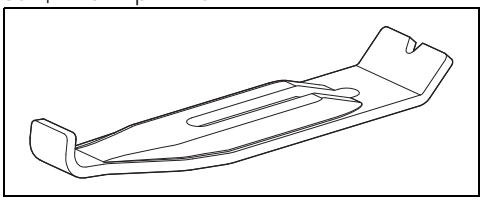
Для надежного крепления и правильного центрирования разместите зажимы из комплекта следующим образом:

1. Вставьте зажимы горизонтально в соответствующий паз, слегка нажимая на них.
2. Затем поверните их кверху для окончательной фиксации.

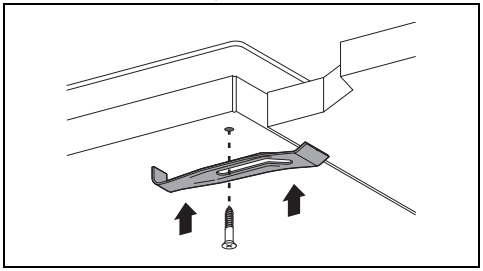


Крепление в мебели для встраивания

Чтобы обеспечить крепление к тумбе для встраивания и правильное центрирование, необходимо привинтить крепежные кронштейны из комплекта поставки, совместив их с отверстиями, которые расположены на нижней защитной крышке.



Чтобы правильно закрепить варочную панель на тумбе для встраивания, ввинтите крепежные кронштейны в специальные отверстия.



Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был

RU

правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.