

Содержание

1 Предупреждения	200
1.2 Назначение прибора	204
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	205
2 Описание	206
2.1 Общее описание	206
2.2 Зоны варочной панели	206
2.3 Символы	208
3 Использование	209
3.1 Предварительные операции	210
3.2 Эксплуатация варочной поверхности	210
4 Чистка и уход	218
4.1 Чистка поверхностей	218
4.2 Еженедельная очередная чистка	218
4.3 Пятна от продуктов или остатки пищи	218
4.4 Еженедельная чистка	219
4.5 Что делать если...	220
5 Установка	221
5.1 Указания по безопасности	221
5.2 Врезка рабочей поверхности	221
5.3 Встраивание	224
5.4 Подключение к сети электропитания	225
5.5 Для монтажника	226

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- 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 варочная зона нагревается очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль: опасность перегрева.
- 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 варочную поверхность.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Во время использования прибора не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, кухонные приборы и посуду, так как они могут нагреться.



- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- Выключайте прибор после использования.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- 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.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

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.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- 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.



Предупреждения

- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить пролитую жидкость с варочной поверхности.
- Не разливайте на варочную поверхность кислые жидкости, например, лимонный сок или уксус.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные поверхности.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

- 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.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.



- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После работы выключите варочные поверхности, которые остаются очень горячими в течение определенного периода времени даже после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.

Для этого прибора

- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- 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.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.



Предупреждения

- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалить с нее возможные перелившиеся жидкости.
- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- 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.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, электроиндукционная жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 5501 1).

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

- Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:
- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Идентификационная табличка

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

1.5 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.



1.6 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- 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

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Рекомендации / Информация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание

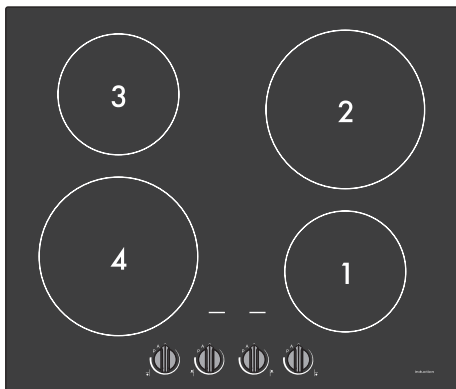
Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



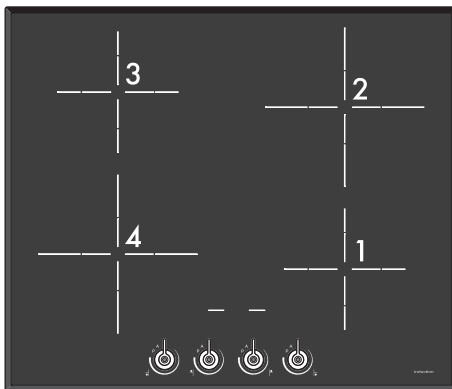
Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне варочной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости 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 индукционной зоны варочной панели на основании кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

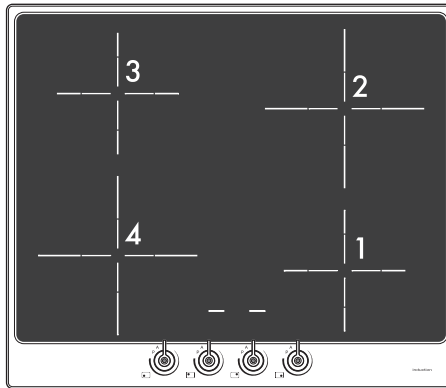
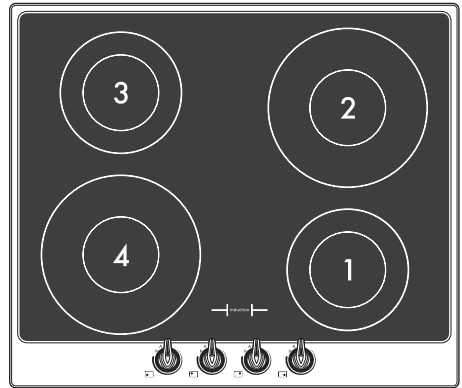
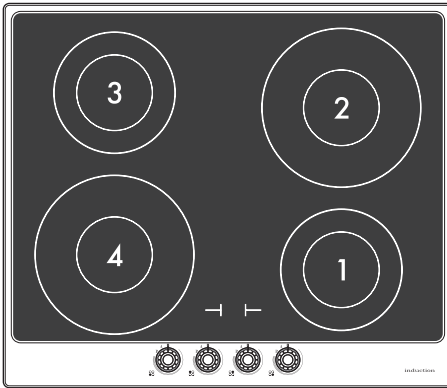
2.2 Зоны варочной панели



Модель с прямой кромкой



Модель со скошенной кромкой



Модель с рамкой

Зона	Диаметр внешний (мм)	Мин. Ø кастрюли (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции booster (Вт)*
1	180	110	1300	1400
2	230	120	2300	3000
3	180	110	1300	1400
4	230	120	2300	3000

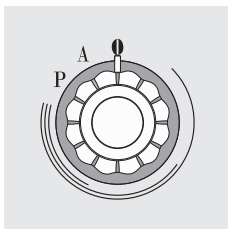
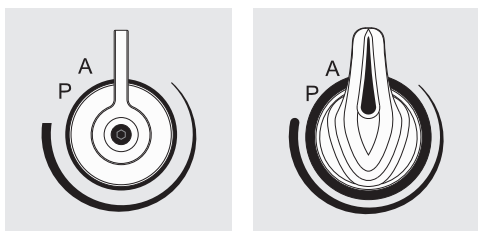
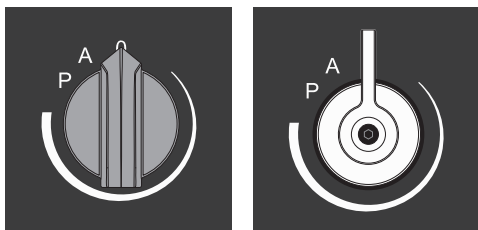
* значения мощности указаны приблизительно и могут меняться в зависимости от выбранных настроек и напряжения сети.

RU



2.3 Символы

Ручки



Повернуть рукоятку в направлении по или против часовой стрелки для увеличения или снижения мощности нагрева зоны варочной панели, значение которой читается на дисплее.

Положение выключения **0**

Зона варочной панели выключена.

Положение booster **P**

В данном положении включается режим booster зоны варочной панели.

Положение ускорителя **A**

В данном положении включается режим «ускорения» зоны варочной панели.

Зоны варочной панели





3 Использование

Предупреждения



Высокая температура Опасность получения ожогов

- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После работы выключите варочные поверхности, которые остаются очень горячими в течение определенного периода времени даже после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



Высокая температура Опасность возгорания или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не используйте закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для приготовления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- При образовании растрескивания и трещин, либо при невозможности выключить прибор отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключите сам прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в местное сервисное обслуживание.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



3.1 Предварительные операции

Чтобы удалить возможную накопленную влажность во время заводских переработок, для правильного функционирования электрических цепей и клавиатуры команд необходимо:

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора.
2. Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).
3. Установите заполненную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включите их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
4. Через 30 минут, выключите передние варочные зоны и повторите операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
5. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.

3.2 Эксплуатация варочной поверхности



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд.

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Рядом с каждой ручкой указана соответствующая ей зона варочной панели.

Достаточно повернуть ручку до отметки с желаемым значением мощности.

Емкости для применения при индукционной готовке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.


Подходящие емкости:

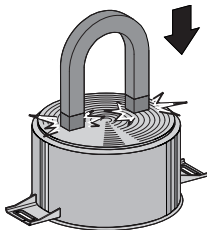
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.



Недопустимо использование следующих типов емкостей:

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


Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, значит, кастрюля подходит для индукционного приготовления. При отсутствии магнита можно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону приготовления и включить плиту. Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до отказа обнаружения кастрюли на плите.

Узнавание кастрюли

Если в варочной зоне нет ни одной кастрюли или кастрюля очень маленькая, не происходит передача никакой энергии и на дисплее будет отображаться символ .

Если в варочной зоне имеется подходящая кастрюля, система узнавания выявляет ее присутствие и зажигает панель на уровень мощности, заданный при помощи ручки. Передача энергии прекращается также тогда, когда кастрюля удаляется из варочной зоны (на дисплее появится символ .

Если активируется функция узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль и сковородок, поставленных в варочной зоне, будет передаваться только необходимая энергия.

Пределы узнавания кастрюли:

Минимальный диаметр основания кастрюли указан графически кругом или крестом в варочной зоне (в зависимости от модели).

При меньшем диаметре кастрюль существует риск их не обнаружения, а значит индуктор не будет активирован.




Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда включается устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и,

если зона горячая, появляется символ  на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Защита от перегрева

Если варочная панель используется на максимальной мощности в течение длительного времени, система может долго остывать, особенно при высокой температуре в помещении.

Во избежание чрезмерного повышения температуры электронных компонентов мощность зоны варочной панели понижается автоматически.

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



- 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 с длительным временем варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости 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, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.



Уровень мощности

Мощность варочной зоны может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
1 - 2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
3 - 4	Приготовление
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, зажаривание крупных кусков пищи
7 - 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P*	Зажаривание / Подрумянивание, варка (максимальная мощность)

* см. функцию **Booster**.

Остаточное тепло



**Неправильное использование
Опасность получения ожогов**

- Необходимо следить за детьми, поскольку им 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 их руками.

Если по окончании использования варочная поверхность не остыла, на дисплее отображается символ **H**. Когда температура понизится ниже 60°C, символ исчезнет с дисплея.

Функция booster



Функция booster позволяет активировать зону приготовления на максимальную мощность на максимальный период времени 5 минут. Полезна для быстрого достижения кипения большого количества воды или перехода на большой огонь для приготовления мяса.

- Поверните ручку по часовой стрелке до положения **P** на 2 сек. и затем отпустите ее. На дисплее появится символ **P**.

(Только в варочных зонах **2** и **4**): По истечении 5 минут функция **Booster** автоматически отключится, и приготовление будет продолжено на уровне мощности **9**.



Функция **Booster** является приоритетной по сравнению с функцией ускорения нагрева.



Ускоритель нагрева



Каждая варочная зона оснащена ускорителем нагрева, который позволяет выделять тепло максимальной мощности на время, пропорциональное выбранной мощности (зона включится на самой высокой настройке, а затем продолжит работу на выбранной мощности).

1. Поверните ручку против часовой стрелки до положения **A** и отпустите ее. На дисплее появится символ **A**.
2. В течение 3 секунд выберите желаемую мощность нагрева (**1...8**). Выбранная мощность и символ **A** переменного мигают на дисплее.

При этом в любой момент можно увеличить уровень мощности. Продолжительность режима «максимальная мощность» автоматически изменится.



Чтобы отключить ускоритель нагрева, поверните ручку на мощность **9**. После этого установите ручку на нужную мощность нагрева (**1...8**).

В случае, если ускоритель нагрева был установлен на отметку мощности **9**, необходимо вращать ручку в направлении против часовой стрелки.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам.

Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Мигание одного из показателей мощности указывает на то, что ее значение будет автоматически ограничено до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.



Приоритет назначается по первой настроенной зоне.



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

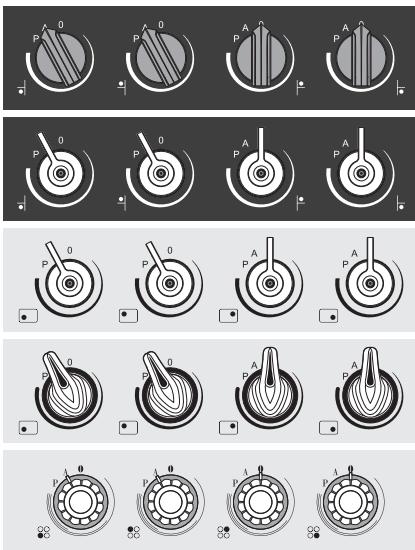


Блокировка



Блокировка команд - это устройство, обеспечивающее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования.

1. При выключенных зонах варочной панели поверните одновременно две ручки управления зонами влево, в направлении против часовой стрелки (положение **A**).



2. Держите ручки в повернутом положении до тех пор, пока на дисплее не появятся символы **L**.
3. Отпустите ручки.

Для снятия блокировки команд повторите описанные выше операции.



При повороте любой из ручек в положение **A** на более, чем 30 секунд, на дисплее появится сообщение об ошибке **E**.

Коды ошибок

В случае появления на дисплее одного из следующих кодов ошибок **E**, **E** свяжитесь с центром технической поддержки.

Ограничение мощности



Индукционная панель настроена на работу при мощности **7,4 кВт**, однако такое ограничение можно установить на величину **4,5 кВт**, **3,8 кВт**, **3 кВт**, **2,6 кВт** или **1,9 кВт**.

1. Отсоедините прибор от сети электрического питания и подключите его снова по истечении 10 секунд.



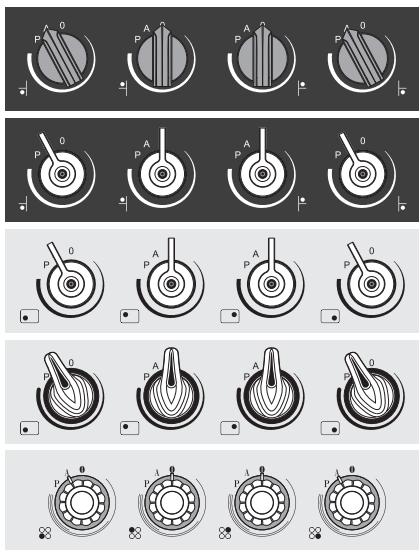
Уровень мощности должен быть задан в течение 2 минут с момента подключения к сети электрического питания.



Использование

2. Поверните одновременно ручки управления передней левой и передней правой варочными зонами против часовой стрелки (положение

A) и придержите их в этом положении.



На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появятся символы «7.» и «4.».

3. Отпустите ручки.
4. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности, обозначенное символами «4.» и «5.».

5. Отпустите ручки.
6. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности, обозначенное символами «3.» и «8.».

7. Отпустите ручки.

8. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности, обозначенное символами «3.» и «0.».

9. Отпустите ручки.

10. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности, обозначенное символами «2.» и «6.».

11. Отпустите ручки.

12. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности, обозначенное символами «1.» и «9.».

13. Отпустите ручки.



Отпустив ручку на желаемой мощности, дождитесь выключения дисплея.



Повторное изменение мощности можно внести в течение 4 минут после выключения дисплея (без необходимости отключать прибор от сети электрического питания).



Чтобы вернуть начальную мощность (или установить другую), следует повторить конфигурацию.



Последняя заданная мощность останется активной также и в случае перебоев с электрическим питанием.

Возможные комбинации зон варочной панели

МОЩНОСТЬ	Зона 1	Зона 2	Зона 3	Зона 4	МОЩНОСТЬ	Зона 1	Зона 2	Зона 3	Зона 4
7,4 кВт	9	9	9	9	3,0 кВт	8	-	8	8
	7	P	7	P		-	8	-	8
	P	9	7	P		-	-	7	9
	P	9	P	9		7	-	-	9
	7	9	P	9		-	8	9	-
4,5 кВт	8	8	8	8	2,6 кВт	9	-	9	-
	8	-	9	9		-	8	9	-
	8	8	-	9		9	-	9	-
	-	8	8	9		-	-	9	8
	9	8	9	-		7	-	7	7
	9	-	9	8		-	7	-	7
	8	9	-	8		-	-	8	8
	-	9	8	8		8	-	-	8
3,8 кВт	7	7	7	7	1,9 кВт	9	-	9	-
	-	-	9	9		-	7	9	-
	-	8	-	9		-	-	9	7
	9	-	-	9		9	7	-	-
	-	-	7	P		9	-	-	7
	8	-	-	P		8	8	-	-
	9	-	P	7		7	-	-	7
	9	7	P	-		-	-	7	7
	P	7	9	-		-	-	-	8
	P	-	9	7		7	-	9	-
					-	8	8	-	
					-	8	-	-	



4 Чистка и уход

Предупреждения



**Неправильное использование
Риск повреждения
поверхностей**

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- 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.
- 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.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

4.1 Чистка поверхностей

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

4.2 Еженедельная очередная чистка

Чистите и выполняйте уход за варочной панелью раз в неделю, используя обычные моющие средства 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. Следите за тем, чтобы на варочной панели не оставалось остатков моющего средства, так как при нагреве может произойти агрессивная химическая реакция, которая может изменить структуру панели.

4.3 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 вытрите поверхность чистой салфеткой.

Песчинки, 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.



Цветовые изменения не влияют на работу и прочность 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 участки** 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 дном кастрюль может стереть со временем декоративную отделку варочной панели, а также привести к образованию темных пятен.



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

Ручки



При очистке ручек не используйте агрессивные средства, содержащие спирт, или средства для чистки изделий из стали и стекла, это может вызвать их повреждение.

Чистите ручки мягкой салфеткой, смоченной теплой водой, затем тщательно вытирайте насухо. Ручки можно извлечь, вытянув их со своего места.



4.4 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена, и что главный выключатель включен.
- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал плавкий предохранитель. В этом случае замените плавкий предохранитель.
- Удостоверьтесь, что не сработал терромагнитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Удостоверьтесь, что температура приготовления не слишком высокая или не слишком низкая.

Варочная панель дымит:

- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Удостоверьтесь, что продукты не выпадают из кастрюли, если это необходимо, возьмите большую емкость.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или терромагнитный выключатель:

- Обратитесь в центр сервисного обслуживания или к электрику.

На варочной поверхности имеются разломы или трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.



5 Установка

5.1 Указания по безопасности



Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- **ВНИМАНИЕ!** Температура поверхности превышает 95°C . Во избежание опасности следует ограничить доступ к нижней части поверхности.

Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), иначе со временем они могут деформироваться. Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать, как минимум, тем, что указаны в инструкциях по монтажу самой вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезках рабочей поверхности на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

5.2 Врезка рабочей поверхности

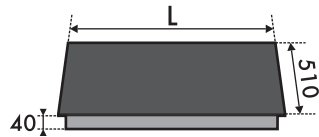


Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом.

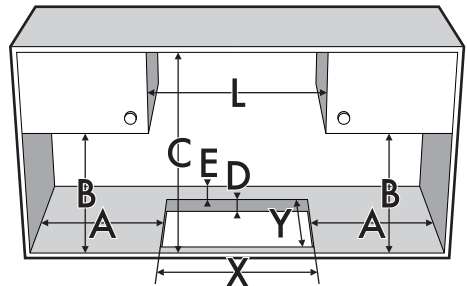
Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной термостойкостью ($>90^{\circ}\text{C}$).

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

Панели с рамкой и со скошенной кромкой



L	X	Y
600	555÷560	478÷482



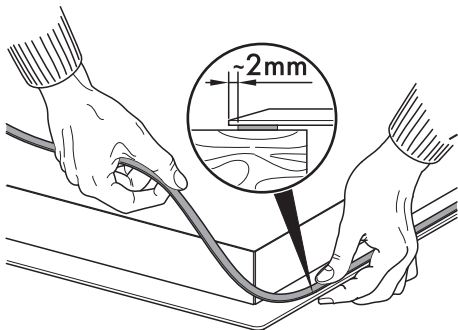
A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20÷60	мин. 50



Установка

Прокладка варочной поверхности

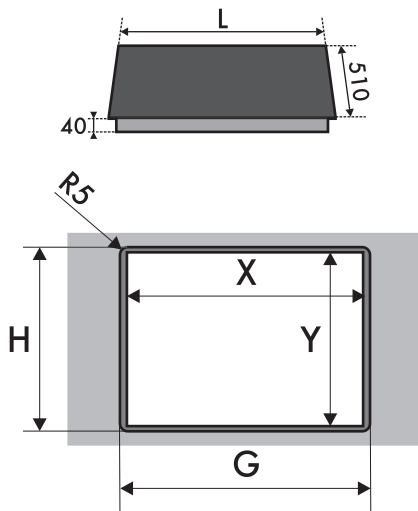
Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной поверхности и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложите прилагаемую в оснастке прокладку.



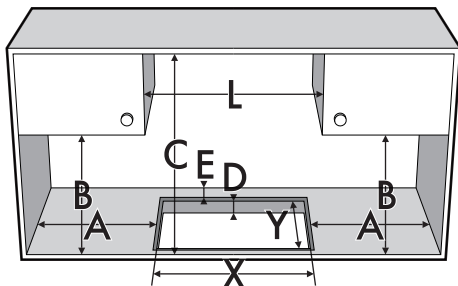
Не закрепляйте варочную поверхность при помощи силикона. При необходимости демонтажа варочной поверхности невозможно будет снять ее, не повредив.

Варочная панель с прямой кромкой

Для данного вида варочных панелей, необходимо добавить выемку, которую необходимо выполнить в отверстии для встраивания, если вы хотите установить варочную панель на одном уровне с рабочим столом.



L	X	Y	G	H
600	555÷560	478÷482	604	514

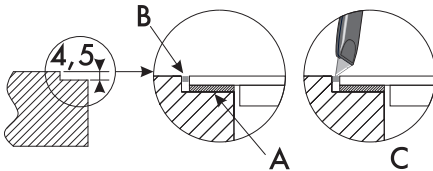


A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20÷60	мин. 50



После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеющейся прокладки (А) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (В), а затем уберите его излишки.

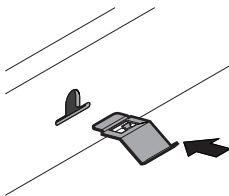
В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножиком перед попыткой его удаления (С).



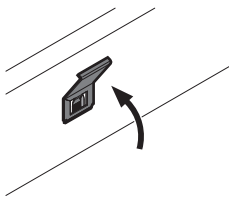
Фиксирующие щипцы

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

1. Вставьте фиксирующие щипцы горизонтально в подходящий вырез легким нажатием.

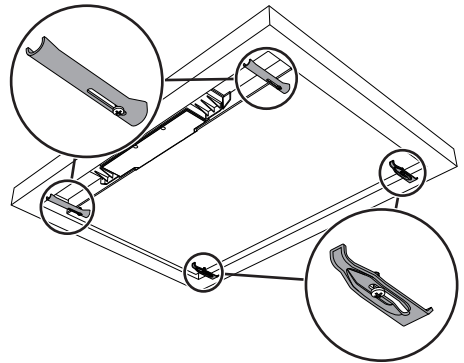


2. Затем поверните изверху, чтобы их окончательно закрепить.



Кронштейны крепления

- Привинтите скобы, совместив их со специальными отверстиями, расположенными на боковых сторонах нижней защитной крышки, чтобы правильно прикрепить варочную поверхность к конструкции.



При чрезмерном затягивании может возникнуть натяжение стекла, что может привести к его поломке.



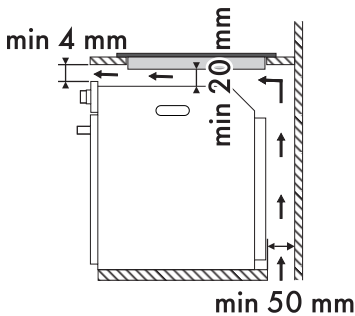
Установка

5.3 Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

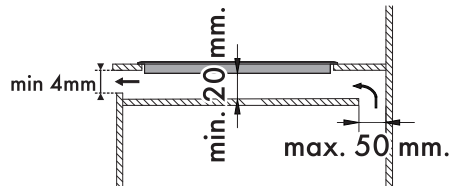
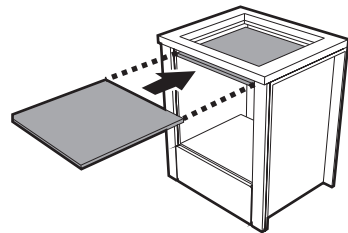
При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.



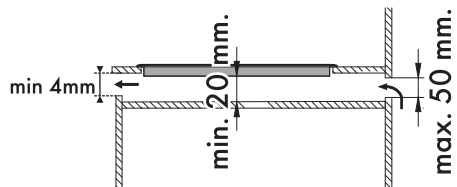
При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

В нейтральном отсеке или ящиках

При наличии иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



с отверстием сзади



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



5.4 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора.

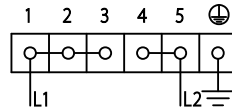
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

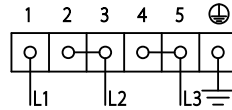
Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В 2~



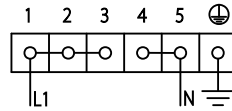
Трехжильный кабель 3 x 6 мм².

- 220-240 В 3~



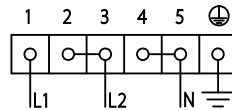
Четырехжильный кабель 4 x 1,5 мм².

- 220-240 В 1N~



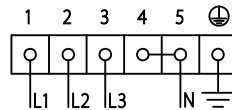
Трехжильный кабель 3 x 6 мм².

- 380-415 В 2N~



Четырехжильный кабель 4 x 1,5 мм².

- 380-415 В 3N~

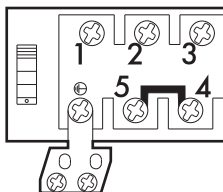


Пятижильный кабель 5 x 1,5 мм².



Установка

Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода. Зажимы **4** и **5** должны быть всегда соединены между собой.



Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.



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.

Стационарное подключение

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.

Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

5.5 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети 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 правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.