

Содержание

1	Предупреждения	186
1.1	Общие меры безопасности	186
1.2	Назначение прибора	189
1.6	Утилизация	190
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	191
2	Описание	192
2.1	Общее описание	192
2.2	Панель управления	193
3	Использование	194
3.1	Предупреждения	194
3.2	Предварительные операции	195
3.3	Первое включение	195
3.4	Эксплуатация варочной поверхности	195
4	Чистка и уход	202
4.1	Предупреждения	202
4.2	Чистка поверхностей	202
4.3	Еженедельная очередная чистка	202
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	202
4.5	Что делать если...	203
5	Установка	204
5.1	Подключение к сети электропитания	204
5.2	Для монтажника	205
5.3	Указания по безопасности	205
5.4	Врезка рабочей поверхности	206
5.5	Встраивание	207
5.6	Кронштейны крепления	209

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 варочные зоны нагреваются 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 соответствующую варочную зону.
- Не используйте функцию Booster для подогревания жирных блюд или масел, так как существует опасность возгорания.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Во время использования прибора не кладите на варочную панель металлические предметы, например, кухонные приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- 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.
- 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.
- 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.

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 проливайте на варочную панель кислые вещества, например, лимонный сок или уксус.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.



Предупреждения

- 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.
- 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.
- 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 1,2-1,5 Нм.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.

Для этого прибора

- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. 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.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что мебель выполнены 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.



- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- 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.
- 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.
- 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 индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу В (EN 55011).

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 всюкую 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.

RU



Предупреждения

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



Согласно европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного

оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов.

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:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилок.



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

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

- 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 настоящем 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



Информация



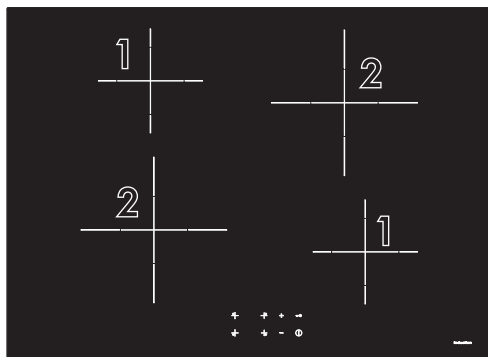
Рекомендация

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

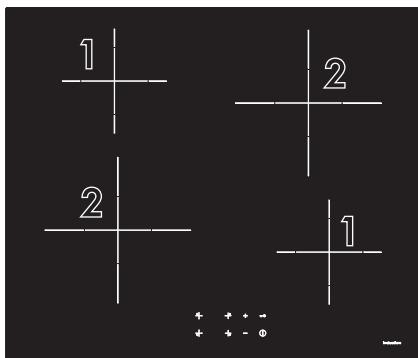


2 Описание

2.1 Общее описание



60 cm



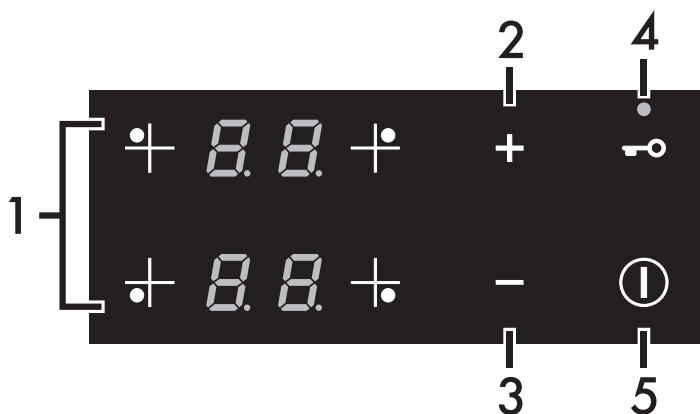
70 cm

Зоны	Габариты (выс. x шир.) (мм)	Минимальный диаметр кастрюли (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции booster (Вт)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

* указанные значения мощности являются приблизительными и могут меняться в зависимости от используемой посуды или выбранных настроек.



2.2 Панель управления



- 1 Область настройки варочных зон
- 2 Кнопка увеличения значения
- 3 Кнопка уменьшения значения
- 4 Кнопка функции блокировки панели управления
- 5 Кнопка Вкл./Выкл

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. 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.



3 Использование

3.1 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 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.



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.




3.2 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.

3.3 Первое включение


При первом подключении к электросети или после прерывания и возобновления подачи тока выполняется автоматический контроль, во время которого на несколько секунд загораются **некоторые** индикаторные лампы. После этого автоматически активируется функция блокировки панели управления.


Для включения варочной панели нажимайте на кнопку  не менее 2 секунд.


3.4 Эксплуатация варочной поверхности


Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Использование индукционной варочной панели производится посредством сенсорных кнопок Touch-Control. Прикоснитесь слегка к символу поверхности из стеклокерамики.


Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.


 Вкл./Выкл (On/Off): включает или выключает варочную панель.


 Кнопка с ключом: активация или отключение функции блокировки панели управления.


 Увеличение: увеличивает уровень мощности или время приготовления.

 Уменьшение: уменьшает уровень мощности или время приготовления.

 Передняя левая зона

 Задняя левая зона

 Задняя правая зона

 Передняя правая зона

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:

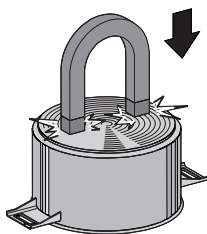
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.



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, 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 варочную панель. 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 нагревания вплоть до отказа обнаружения кастрюли на плите.

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	10
9	3

Защита от перегрева

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

Чтобы предотвратить чрезмерное нагревание электронных компонентов, мощность варочной зоны снижается 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, 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 приготовления 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 электросистемы.

Включение/выключение панели


Для активации панели необходимо держать нажатой кнопку On/Off  по крайней мере, в течение 1 секунды; для дезактивации держать нажатой кнопку  по крайней мере, в течение 2 секунд.






Панель выключится автоматически в течение нескольких секунд, если не было выбрано никакого значения мощности.

Включение зоны готовки


После включения панели:

1. Выберите желаемую зону варки посредством подходящих кнопок выбора зоны ( например, задняя левая варочная зона).




Посредством кнопок  и  можно выбрать уровень мощности от 1 до 9 или активировать функцию Booster, см. «Функция Booster».

Находясь на уровне мощности 0, посредством кнопки  можно перейти на уровень мощности 9 варочной зоны.

Выключение варочной зоны

1. Выберите предназначенную для выключения варочную зону при помощи соответствующих кнопок выбора зоны.
2. Посредством кнопки  привести к 0 (нулю) значение мощности.




- Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку Вкл/Выкл  по крайней мере, в течение 2 секунд.
- После выбора зоны одновременно нажмите на кнопки  и  для ее быстрого выключения.

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 после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее отображается символ . Когда температура понизится ниже 55 °C, символ исчезнет с дисплея.



Использование


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 большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
7-8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
p*	Зажаривание / Подрумянивание, варка (максимальная мощность)


* см. функцию Booster


Функция Booster

 посредством этой функции можно пользоваться максимальной распределяемой мощностью на варочной поверхности.


После включения необходимой варочной зоны:


1. Нажать клавишу  для достижения уровня мощности 9.
2. Дополнительно нажать кнопку , на дисплее отобразится символ .

Для отключения функции Booster нажмите на кнопку .

 Функция Booster остается включенной максимум в течение 10 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снижается до уровня 9.



Приготовление по таймеру


 посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой зоны приготовления в конце определенного периода времени (с 1 до 99 минут).




 Если уровень мощности выбранной варочной зоны равен нулю (0), активация таймера невозможна.

1. Выберите любую варочную зону посредством соответствующих кнопок.
2. Выберите уровень мощности (от 1 до 9).
3. Снова нажмите на кнопку выбора варочной зоны. Действие подтвердится звуковым сигналом.



- На дисплее выбранной варочной зоны отобразится символ , а на дисплее примыкающих зон – .


 Если была выбрана одна из передних зон, цифры обратного счета появятся на дисплее задних зон и наоборот.



4. Посредством кнопок  и  выберите минуты (продолжительное нажатие приводит к быстрому увеличению).
 5. Нажмите на любую кнопку выбора варочных зон или подождите 10 секунд, чтобы запустить таймер.
- На дисплее используемой с таймером зоны отобразится уровень ранее заданной мощности с точкой в нижней правой части (напр., .

Изменение или отключение приготовления по таймеру


1. Выбор одной или нескольких зон, работающих по таймеру.
2. Снова нажмите на кнопку используемой с таймером варочной зоны, чтобы просмотреть остающееся время приготовления.
3. При помощи кнопок  или  измените или сбросьте обратный счет.


Блокировка панели управления

1. Нажимайте на кнопку  не менее 2 секунд.

После включения светодиода над кнопкой  происходит блокировка панели управления (за исключением кнопки .


Для разблокирования устройств управления:


1. Нажмите на кнопку  и убедитесь в том, что соответствующий светодиод выключился.


 Если на варочную панель не подается ток, снять блокировку панели управления невозможно.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если общие заданные уровни мощности превышают максимальное предельное значение, электронная плата автоматически ограничит мощность варочных зон. Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности.

Если на дисплее появляется символ , это означает невозможность дальнейшего увеличения уровня мощности определенной варочной зоны.

 Приоритет назначается по первой настроенной зоне.

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



Использование

Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса пользователя.

Уровень мощности	Подходит:
1-2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3-4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д.
5-7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
P	Картофель-фри и прочие блюда жарки в кипящем масле, быстрое кипячение воды.

Настройка значения мощности прибора





- Эта функция позволяет задать максимальное значение мощности вашего прибора.
- По умолчанию прибор настроен на максимальную мощность **7,2 кВт**. Однако его можно отрегулировать на рабочую мощность **6,0; 3,5; 2,8; 2,2; 1,6** и **1,0 кВт**.

Далее указывается процедура регулировки максимальной мощности от 7,2 до 2,8 кВт (высокомощностной режим):

1. Прежде всего необходимо выключить все конфорки.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Вновь подключите прибор.

Выполните следующие действия за 30 секунд после повторного подключения:

4. Удерживайте нажатой кнопку  для разблокировки панели управления.



5. Одновременно нажмите на кнопки  и .

- Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее отобразится текущее значение мощности.





6. Измените значение посредством кнопок  и .



- Чтобы сохранить новое значение мощности, нажмите одновременно на кнопки  и . Прибор отключится, и потребуется снова включить его для использования с новым, уменьшенным значением.
- Для выхода из процедуры без сохранения изменений достаточно в течение 60 секунд не выполнять никаких действий на дисплее.

Далее указывается процедура регулировки максимальной мощности от 2,8 до 1,0 кВт (низкомощностной режим):

1. Выполните ранее указанные действия до пункта 4.
2. Одновременно нажмите на кнопки  и .
 - Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее отобразится текущее значение мощности.



3. Измените значение посредством кнопок  и .
 - Чтобы сохранить новое значение мощности, нажмите одновременно на кнопки  и . Прибор отключится, и потребуется снова включить его для использования с новым, уменьшенным значением.
 - Для выхода из процедуры без сохранения изменений достаточно в течение 60 секунд не выполнять никаких действий на дисплее.



4 Чистка и уход

4.1 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.
- Держите сенсорные кнопки всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.
- 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.

4.2 Чистка поверхностей

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

4.3 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.

4.4 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.



4.5 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.



Установка

5 Установка

5.1 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 питающих кабелей клеммной колодки должен находиться в диапазоне от 1,2 до 1,5 Нм.

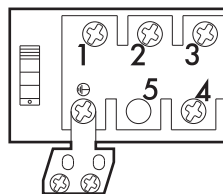
Общая информация

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:

Тип соединения	Тип кабеля
220-240 V 1N~ 	Трехжильный 3 x 4 мм ²
380-415 V 3N~ 	пятижильный 5 x 2,5 мм ²

Приведенная ниже схема показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу без единого подсоединенного провода.



Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки. Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

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.



5.3 Указания по безопасности



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.



Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ($>90\text{ }^{\circ}\text{C}$), 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 вырезах рабочей поверхности на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

Приемные испытания

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

5.2 Для монтажника

- 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.

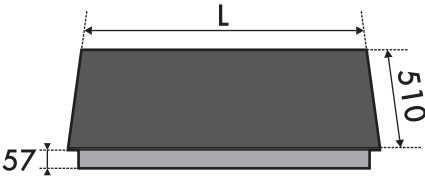


Установка

5.4 Врезка рабочей поверхности

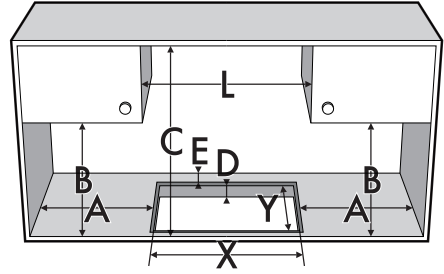
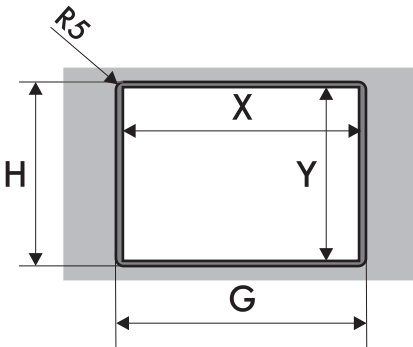
i Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом. Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью ($>90^{\circ}\text{C}$).

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.



Размеры встраиваемого прибора (модели со встраиванием заподлицо)

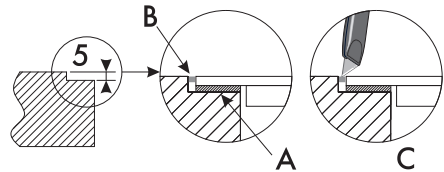
Для данного типа встраиваемых приборов необходимо отфрезеровать края отверстия мебели в случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью.



A	B	C	D	E
мин. 150	мин. 460	мин. 750	30 ÷ 50	мин. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

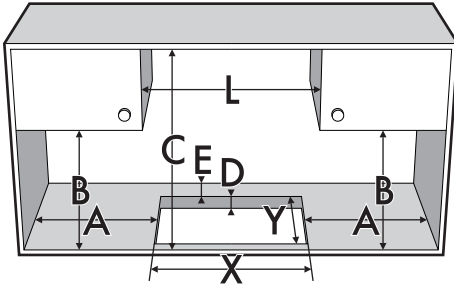
После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеящейся прокладки (A) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (B), а затем уберите его излишки.

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





Размеры встраиваемого прибора (модели с частичным встраиванием заподлицо)

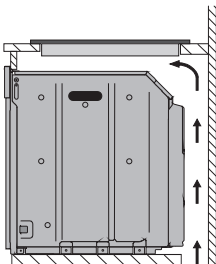


A	B	C	D	E
мин. 150	мин. 460	мин. 750	30 ÷ 50	мин. 50
L	X	Y		
600 - 700	560	482		

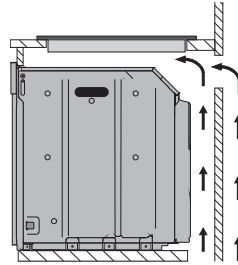
5.5 Встраивание

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.



с отверстием на дне



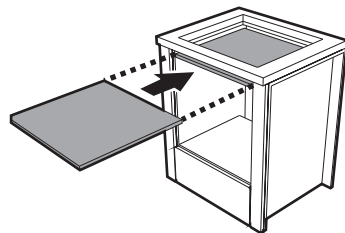
с отверстием на дне и сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

В нейтральном отсеке или ящиках

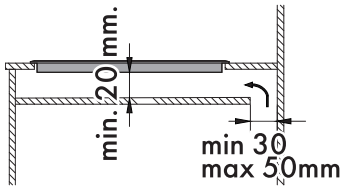
При наличии иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно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



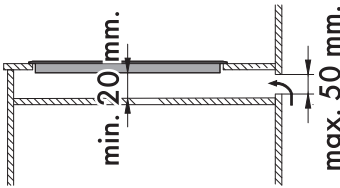
RU



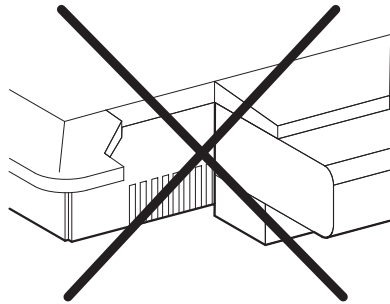
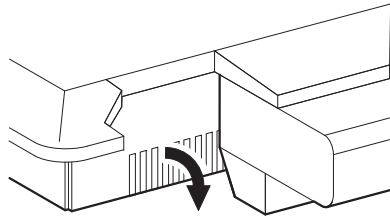
Установка



с отверстием на дне

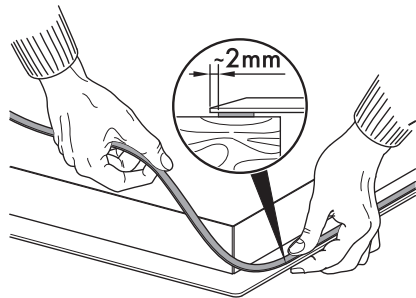


с отверстием сзади



Прокладка варочной поверхности

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



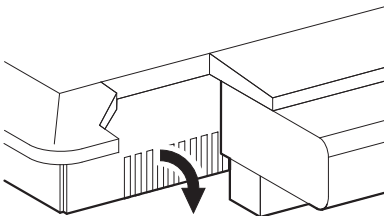
Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели, если потребуется демонтировать ее.



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

Вентиляция

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





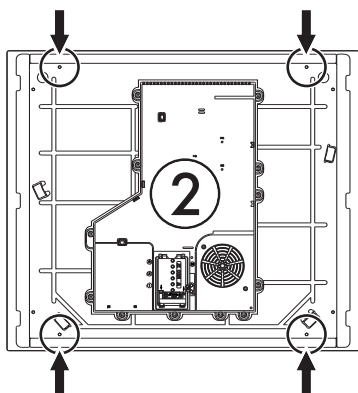
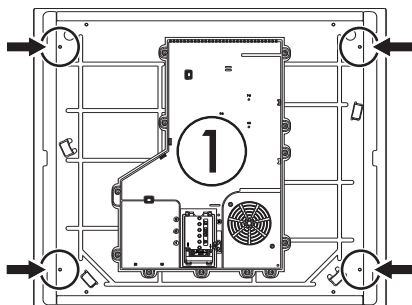
5.6 Кронштейны крепления

Возможны два варианта крепления, зависящие от конфигурации мебели, в которую встраивается прибор:

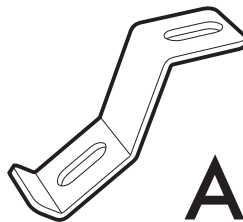
1. Посредством боковых отверстий.
2. Посредством передних и задних отверстий.

Чтобы закрепить панель, выполните следующие действия:

1. На основании выбранного варианта крепления выкрутите винты из отверстий, отмеченных на следующих рисунках.



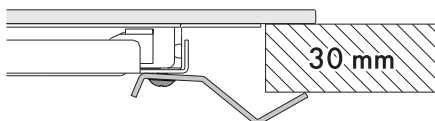
2. Для правильного крепления варочной панели к конструкции винтите крепежные кронштейны (А) в отмеченные отверстия от ранее удаленных винтов.



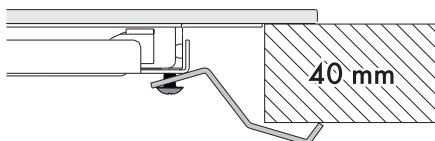
При чрезмерном затягивании может возникнуть натяжение стекла, что может привести к его поломке.

Крепежные кронштейны устанавливаются разным способом в зависимости от толщины рабочей поверхности.

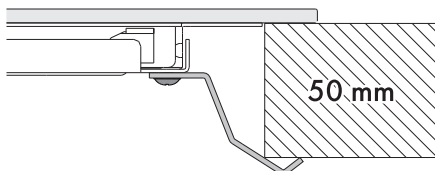
Рабочая поверхность толщиной 30 мм:



Рабочая поверхность толщиной 40 мм:



Рабочая поверхность толщиной 50 мм:



В случае рабочих поверхностей толщиной менее 30 мм необходимо использовать дополнительную прокладку между кронштейном и столешницей.

RU

