Содержание

1 Меры предосторожности 242

1.1 Общие меры безопасности 242
1.2 Назначение прибора 246
1.3 Ответственность производителя 246
1.4 Утилизация 246
1.5 Идентификационная табличка 247
1.6 Руководство по эксплуатации 247
1.7 Как читать руководство по эксплуатации 247

2 Описание 248

2.1 Общее описание 248
2.2 Зоны варочной поверхности 248
2.3 Символы 252

3 Использование 253

3.1 Предварительные операции 254
3.2 Использование варочной панели 254

4 Чистка и уход 263

4.1 Чистка поверхностей 263
4.2 Еженедельная очередная чистка 263
4.3 Пятна от продуктов или остатки пищи 263
4.4 Что делать если... 264

5 Установка 265

5.1 Указания по безопасности 265
5.2 Врезка рабочей поверхности 265
5.3 Встраивание 269
5.4 Подключение к сети электропитания 270
5.5 Для монтажника 274

RU

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 Меры предосторожности

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.
- Защитить руки с термическими перчатками при использовании.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар 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 зона приготовления 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 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.

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.



Меры предосторожности

- 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 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.
- Старайтесь не просыпать сахар или сладкие смеси на панель.
- 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 устанавливать** этот прибор на катерах или в трейлерах.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что материал, из которого изготовлена мебель, термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90°C.
- 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.

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.
- Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- 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.
- Держите всегда чистыми и не ставьте никаких предметов на сенсорные кнопки.

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 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). 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 получения электрического удара

- 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 удушения

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 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.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности

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.

RU



Меры предосторожности



Информация



Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

2.1 Общее описание

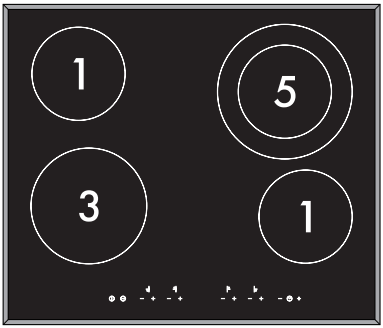
Прибор оснащен варочными зонами различных диаметров и мощности в зависимости от модели. Расположение и тепло варочных зон ограничены диаметрами кругов, нарисованных на стекле.

Варочные зоны типа HIGH-LIGHT включаются через несколько секунд, а нагрев можно отрегулировать при помощью команд на фронтальной панели.

Зоны приготовления, обозначенные двумя или тремя концентрическими кругами, позволяют выполнять двойное или тройное нагревание: можно готовить как внутри внутреннего круга, так и в обоих кругах.

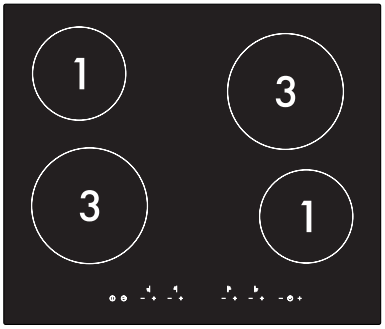
2.2 Зоны варочной поверхности

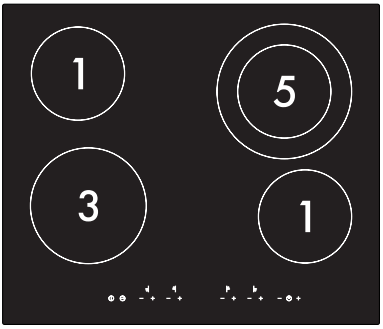
С рамкой



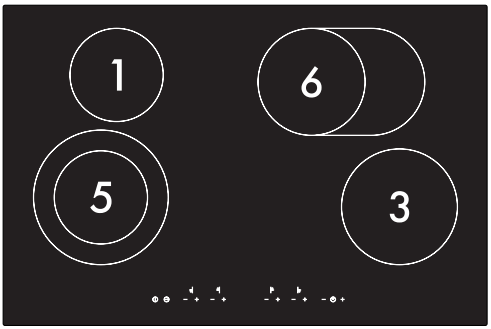
60 см

С прямой кромкой

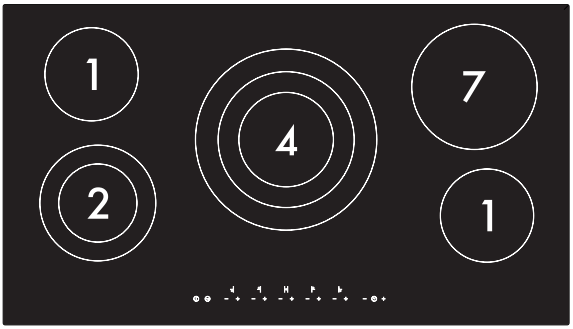




60 см



77 см



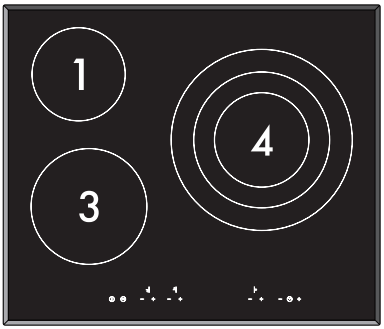
90 см

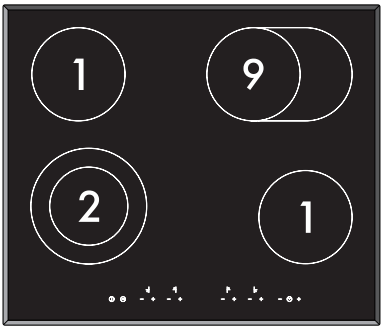
RU

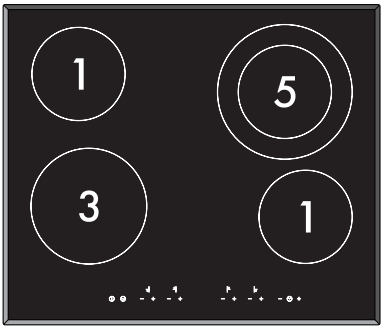
Со скошенной кромкой



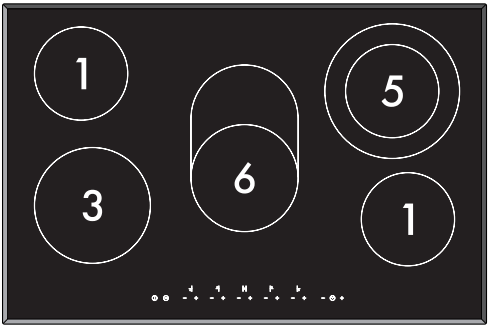
30 см

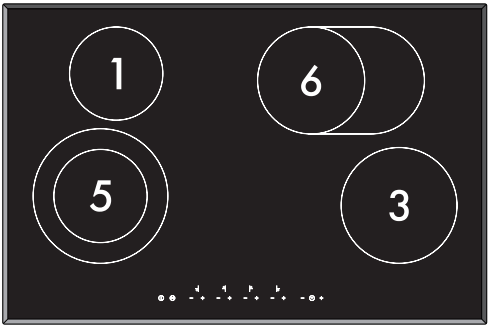




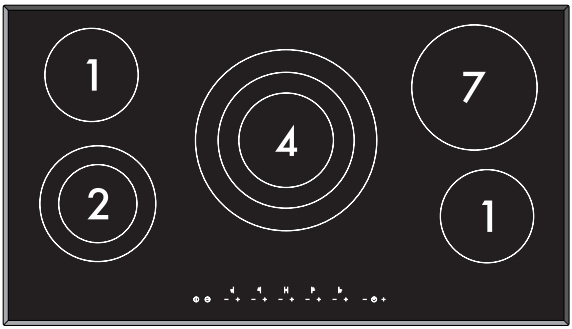


60 см





77 см



90 см

RU

Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Внутренний диаметр (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Промежуточный диаметр (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2200	148	1000	-	-
6	овальная плита	2200	170	1400	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	овальная плита	2000	148	1100	-	-

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

2.3 Символы

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Варочная панель включается или выключается.

Кнопка блокировки команд

При нажатии на 3 секунды активирует или дезактивирует устройство блокировки команд.

Кнопка увеличения

Уровень мощности увеличивается или блокировка управлений дезактивируется.

Кнопка уменьшения

Уровень мощности или время жарки.

Кнопка Таймер (только на некоторых моделях)

Активирует счетчик или таймер для автоматического выключения.

Зоны варочной поверхности

- Передняя левая
- Задняя левая
- Центральная
- Задняя правая
- Передняя правая
- Центральная правая
- Передняя (только версия 30 см)
- Задняя (только версия 30 см)

3 Использование



Высокая температура
Опасность получения ожогов

- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время работы, или когда на одном или нескольких дисплеях появляется надпись H.
- 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 пожара 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.

RU

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).

Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд. На дисплее может появиться надпись H, указывающая на то, что во время приемных испытаний на заводе варочная панель была выключена при активном остаточном тепле. Через 6 минут данная сигнализация выключится автоматически.

3.2 Использование варочной панели

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Варочная панель употребляется посредством сенсорных кнопок Touch-Control.

Можно отрегулировать мощность варочных зон на разных уровнях.

Слегка коснитесь символа на стеклокерамической панели. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

Сковороды и кастрюли не должны покрывать сенсорные кнопки, так как это может привести к непреднамеренному выключению прибора.

Включение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, держать нажатой кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** в течение 3 секунд.

Если через 30 секунд после включения не активируется никакая функция, варочная панель автоматически выключается.

Включение отдельной варочной зоны

1. После включения варочной поверхности нажмите на кнопки **Увеличение** +, чтобы включить требуемую зону приготовления. На дисплее появится символ 0.
2. Снова нажмите на кнопку **Увеличение** +. На дисплее появится символ 9 или P, указывающий на то, что зона приготовления включена на максимальной мощности.
3. Нажмите на кнопки **Увеличение** + и **Уменьшение** —, чтобы увеличить или уменьшить желаемую мощность.

Если нажать кнопку **Увеличение** +, когда варочная зона работает на максимальной мощности 9 или P, варочная зона выключится (0).

Когда варочная зона выключена (0), невозможно включить ее нажатием кнопки **Уменьшение** —.

Включение двойной варочной зоны

1. После того, как была установлена максимальная мощность 9 или P (в зависимости от модели), нажмите на кнопки **Увеличение** +. На дисплее появится световая точка рядом с мощностью, указывающая включение двойной варочной зоны 9. или P..
2. Нажмите на кнопки **Увеличение** + и **Уменьшение** —, чтобы увеличить или уменьшить желаемую мощность.

Если нажать кнопку **Увеличение** +, когда варочная зона работает на максимальной мощности 9 или P, варочная зона выключится (0).

RU

Включение тройной варочной зоны

1. После установки максимальной мощности 9 или P нажмите на кнопки **Увеличение** +. На дисплее появится световая точка рядом с мощностью, указывающая включение внутренней варочной зоны 9. или P..
2. Снова нажмите на кнопку **Увеличение** +, чтобы полностью включить варочную зону. На дисплее появится световая точка рядом с мощностью, указывающая включение всей варочной зоны 9. или P..
3. Нажмите на кнопки **Увеличение** + и **Уменьшение** −, чтобы увеличить или уменьшить желаемую мощность.

Если нажать кнопку **Увеличение** +, когда варочная зона работает на максимальной мощности 9 или P, варочная зона выключится (0).

Функция размораживания (Melting)

С помощью данной функции можно растапливать продукты, такие как масло и шоколад...

Чтобы активировать функцию размораживания (Melting) после включения варочной панели:

1. После ввода мощности на P (или P. для зон готовки), нажмите кнопку **Увеличение** +. На дисплее появится надпись 0.
2. Снова нажмите на кнопку **Увеличение** +. На дисплее появится надпись U.

Остаточное тепло

После выключения варочной зоны, если она еще горячая, на дисплее появится надпись H.

Высокая температура
Опасность получения ожогов

- Детям трудно увидеть указание 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.

Ускоритель

Посредством этой функции можно достичь выбранного уровня разогрева за меньше времени.

Варочные зоны включаются на максимальной мощности, затем мощность уменьшается, когда достигается выбранный уровень мощности.

1. При помощи кнопок **Увеличение** + и **Уменьшение** − выберите уровень мощности от **1** до **9** (даже в двойном или тройном режиме).
2. Нажмите одновременно кнопки **Увеличение** + и **Уменьшение** − варочной зоны, где вы хотите включить функцию ускорителя. На дисплее появятся попеременно надпись A и только что выбранную мощность.

Уровень мощности	Время нагрева с включенной функцией A (минуты)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

Блокировка

Блокировка команд - это устройство, обеспечивающее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования. Служит, чтобы избежать случайных изменений программированных варочных значений. Блокировка может быть активирована при включенной или выключенной варочной панели.

1. После включения варочной панели нажмите на кнопку **Блокировка команд** и удерживайте ее нажатой минимум 2 секунды. На дисплее появится световая точка, указывающая на то, что команды теперь заблокированы, и при каждом нажатии любой кнопки появится надпись bLOC или bL (в зависимости от модели).
2. Нажмите на кнопку **Блокировка команд** и удерживайте ее нажатой минимум 2 секунды. Световая точка над символом выключается, указывая на то, что команды теперь разблокированы, и можно нажимать на любую кнопку.

По соображениям безопасности кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ** останется активной хотя бы при одной включенной варочной зоне. В любое время можно выключить всю варочную панель, даже если блокировка команд активна.

RU

Таймер счетчик (только на некоторых моделях)

Данная функция позволяет программировать таймер, который выдает звуковой сигнал в конце заданного времени (с 1 до 99 минут).

1. Когда прибор выключен, нажмите на кнопку **Таймер** . На дисплее появится надпись 0 0, указывающая на возможность модифицировать таймер.
2. Нажмите на кнопки **Увеличение** или **Уменьшение** , чтобы задать желаемое время на таймере (удерживайте кнопки нажатыми, чтобы быстро считать минуты).
3. В конце заданного времени варочная панель оповестит об этом пользователя несколькими звуковыми сигналами. Чтобы прервать эти звуковые сигналы, нажмите на кнопку **Таймер** .
4. Чтобы отключить таймер, необходимо обнулить счет нажатием на кнопку **Уменьшение** . Когда на дисплее появляется надпись 0 0, таймер отключается.

Таймер автоматического выключения (только на некоторых моделях)

Данная функция позволяет программировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны в конце заданного периода времени (с 1 до 99 минут).

1. Нажмите на кнопку **Таймер** . На дисплее появится надпись 0 0, указывающая на возможность изменения таймера.
2. Снова нажмите на кнопку **Таймер** . Если по крайней мере одна варочная зона включена, загорается световая точка под командами первой активной зоны (слева направо).
3. Нажмите на кнопки **Увеличение** или **Уменьшение** , чтобы задать желаемое время автоматического выключения (удерживайте кнопки нажатыми, чтобы быстро считать минуты), или выберите следующую зону варки нажатием кнопки **Таймер** .
4. Чтобы изменить заданное время, нажмите кнопку **Таймер** , пока под командами варочной зоны, где вы хотите внести изменения, не появится световая точка.
5. По окончании заданного ранее времени варочная зона на варочной панели выключится, а пользователь услышит несколько звуковых сигналов. Чтобы прервать эти звуковые сигналы, нажмите на любую кнопку.

Если включить таймер автоматического выключения, не включая никакую варочную зону, он будет выполнять функцию обычного таймера.

Вспомогательное меню

Вторичное меню варочной панели позволяет активировать или дезактивировать некоторые параметры:

1 = Автоматическая блокировка команд: в этом режиме через минуту после последнего действия пользователя блокировка команд включается автоматически.

2 = Демонстрационный (Show room): в этом режиме прибор отключает нагревательные элементы, оставляя включенной панель управления (используется для наглядной демонстрации в магазине). Каждую минуту на дисплее появляется надпись  в течение одной секунды. Для обычного использования варочной поверхности необходимо задать этот режим на  .

3 = ЭКО-режим (только на некоторых моделях): при этом электронном режиме варочной панели мощность регулируется автоматически, чтобы соблюдать максимальное заданное потребление: 3 или 4 кВт. Чтобы использовать варочную панель на максимальной мощности, необходимо задать данный режим на  .

При первой настройке в течение двух минут после включения варочной панели. нажмите и удерживайте нажатыми кнопки **Увеличение**  и **Уменьшение**  первой варочной зоны (рядом с символом ).

На дисплее варочной зоны появится номер настройки, которая изменяется в настоящий момент (**1 = Автоматическая блокировка команд**, **2 = Демонстрационный режим**, **3 = ЭКО-режим**), рядом с которым указывается значение ( : включено,  : отключено).

Например,  указывает на то, что **Автоматическая блокировка команд** отключена.

Нажмите на кнопки **Увеличение** или **Уменьшение** , чтобы изменить настройки значений или .

При изменении параметра **ЭКО-режима** можно выбрать следующие значения  (3 кВт),  (4 кВт),  (максимальное потребление). Чтобы перейти к изменению следующих настроек, нажмите на кнопку **Блокировка команд** .

Если варочная панель была уже установлена и она употребляется, отключить питание варочной панели. Снова подключите питание и через две минуты действуйте, как описано выше.

RU

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр ко дну или к верхнему диаметру, так как последнее значение почти всегда больше диаметра дна.
- Дно посуды должно быть утолщенным и идеально ровным. Кроме того, оно должно быть чистым и сухим, как и варочная панель.
- При приготовлении блюд с продленными темпами 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 зоны варки.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого блюда. Большая, но полупустая кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.
- Не использовать посуду из чугуна или с грубым дном.

При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.

Ориентировочная таблица режимов приготовления

Уровень мощности	Виды приготовления	Служит для...
0	Положение ВЫКЛ.	Выключено
U	Разогрев пищи	Подогреть пищу
1	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)	Растапливание масла, шоколада и пр.
2	Приготовление небольших порций	Поддерживание кипения небольших объемов воды, взбивание яичных и масляных соусов.
3 - 4	Выполнение приготовления пищи	Разогрев твердых и жидких блюд, поддерживание кипения воды, размораживание продуктов глубокой заморозки, приготовление омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и прочие виды приготовления
5	Приготовление больших порций	Поддерживание кипения воды, приготовление яичницы из 4-6 яиц, фруктовых и овощные блюд и прочие виды приготовления
6	Приготовление больших порций, жарка	Приготовление мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и прочие виды приготовления
7 - 8	Жарить побольше куски, поджарить с мукой	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичницы и так далее.
9 - P *	Жарить, поджарить, готовить (максимальная мощность)	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения

* только на некоторых моделях

RU

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель оснащена 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 мощности	Максимальная длительность приготовления (мин)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

Защита от перегрева

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

В данном случае сработает устройство, которое прерывает подачу питания на передние варочные зоны, а на дисплее появляются мигающие надписи  и  .

Если температура электронной платы не уменьшается, устройство прерывает подачу электропитания на все зоны, а на дисплее появляется надпись   (только на некоторых моделях).

После того, как температура опустится ниже порога срабатывания, жарка может быть продолжена.

Другие функции

При одновременном или длительном приведении в действие трех или более команд (например, неправильно поставленная кастрюля включает их или из-за выплескивания воды) автоматическое устройство отключает все варочные зоны (если они включены), а на дисплее появится надпись об ошибке  .

Устраните причину ошибки.

4 Чистка и уход

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.

4.1 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности духовки 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.

В случае, если после приготовления остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно вытрите чистой тканью.

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.

RU

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.

4.4 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 термомагнитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.
- Проверить, чтобы сенсорные кнопки не заблокированы Блокировкой команд.
- Проверьте, чтобы кнопки не были частично покрытыми влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом.

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.

На дисплее появится надпись «E2»:

- Проверьте, чтобы на сенсорные кнопки случайно не попала пища.
- Снимите возможные кастрюли или другие предметы, если они частично попадают на сенсорные кнопки.

На дисплее появится надпись «E»:

- Одна из кнопок удерживалась нажатой слишком долго, либо произошел технический сбой. В последнем случае необходимо вызвать Сервисную службу.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомагнитный 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 возникновения пожара

- Убедитесь, что мебель выполнены из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- ВНИМАНИЕ: Температура поверхности превышает 95°C. Во избежание опасности ограничьте доступ к зоне под панелью.

Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть теплостойкими (**>90°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.

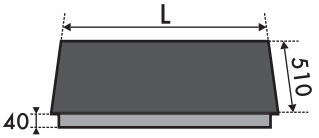
5.2 Врезка рабочей поверхности

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

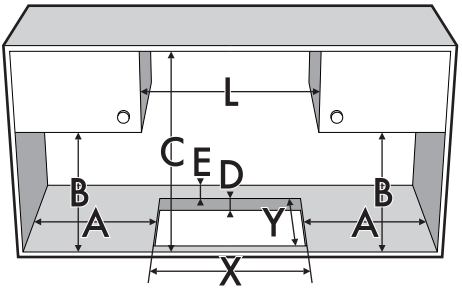
Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (**>90°C**).

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

Варочные панели с рамкой



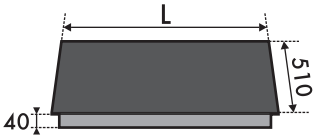
L	X	Y
570	560	500
760	750	500



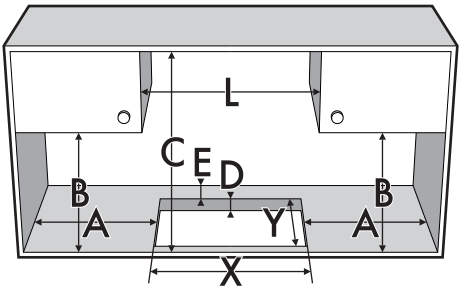
A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20÷60	мин. 50

RU

Панели со скошенной кромкой



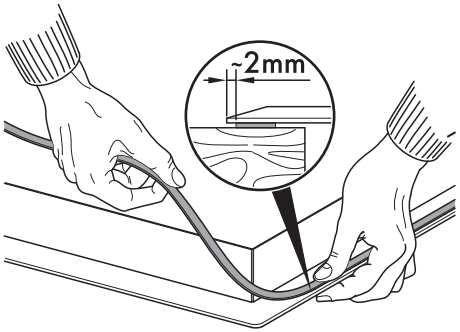
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490



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

Прокладка варочной поверхности

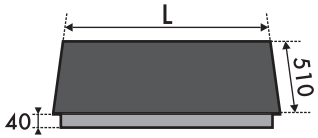
Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной поверхности и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложите прилагаемую в оснастке прокладку.

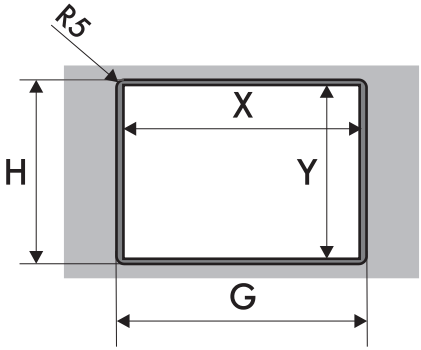


Не закрепляйте варочную поверхность при помощи силикона. При необходимости демонтажа варочной поверхности невозможно будет снять ее, не повредив.

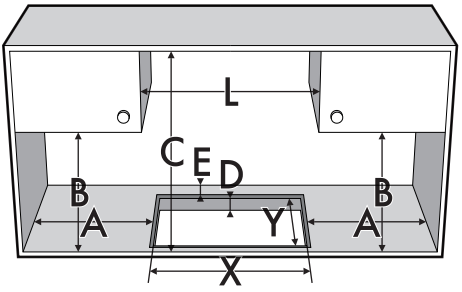
Варочная панель с прямой кромкой

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.





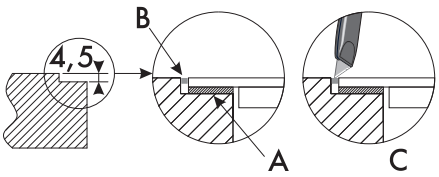
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



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

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

В случае необходимости снимите стеклянную панель, отрежьте силикон специальным ножичком перед попыткой его удаления (**C**).

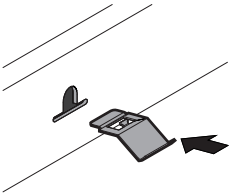


RU

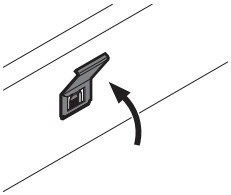
Фиксирующие щипцы

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

1. Вставьте защиты и зафиксируйте в горизонтальном положении в соответствующем пазе, слегка надавив на них.

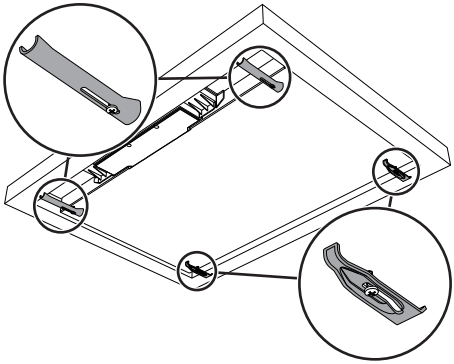


2. Затем поверните их вверх, чтобы они заблокировались окончательно.



Кронштейны крепления

- Привинтите крепежные скобы, совместив их со специальными отверстиями, расположенными на боковых сторонах нижнего картера, чтобы правильно прикрепить варочную поверхность к структуре.



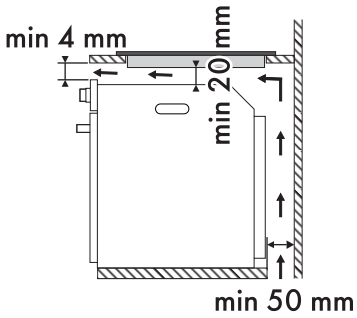
При чрезмерном затягивании может возникнуть натяжение стекла, что может привести к его поломке.

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.

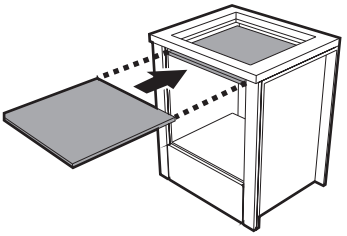
При установке над духовкой необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.

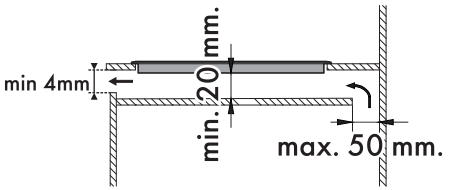


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

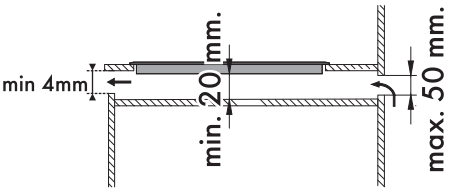
В нейтральном отсеке или ящиках

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 можно удалить 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.

RU

5.4 Подключение к сети электропитания

Электрическое напряжение
Опасность получения электрического удара

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обезопасьте себя средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °C.
- 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.**
- Используйте кабели из комплекта (в зависимости от модели) и следуйте следующим указаниям.

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.

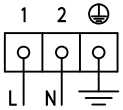
Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

Прибор может работать при следующих условиях:

Модели 30 см:



- **220-240 V 1N~**



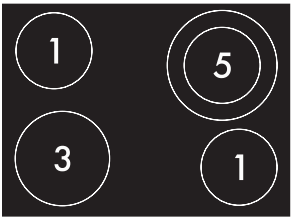
Используйте собранный **трехжильный** кабель **3 x 1,5 мм²**.

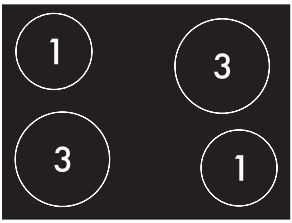
Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

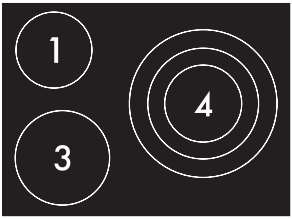
Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

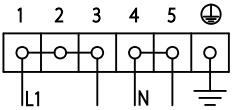
Модели 60 см:



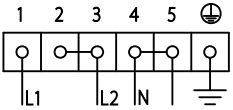




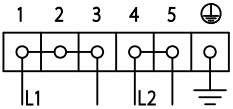
220-240 V 1N~



- 380-415 В 2N~



- 220-240 V 2~



- 220-240 V 3~

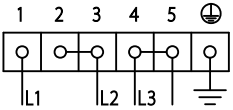
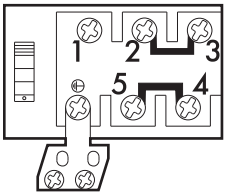


Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода. Зажимы **2** и **3** и зажимы **4** и **5** должны быть всегда соединены между собой.



Используйте **пятижильный** кабель ***5 x 2,5 мм²*** из комплекта.

RU

Модели 60 - 77 - 90 см:

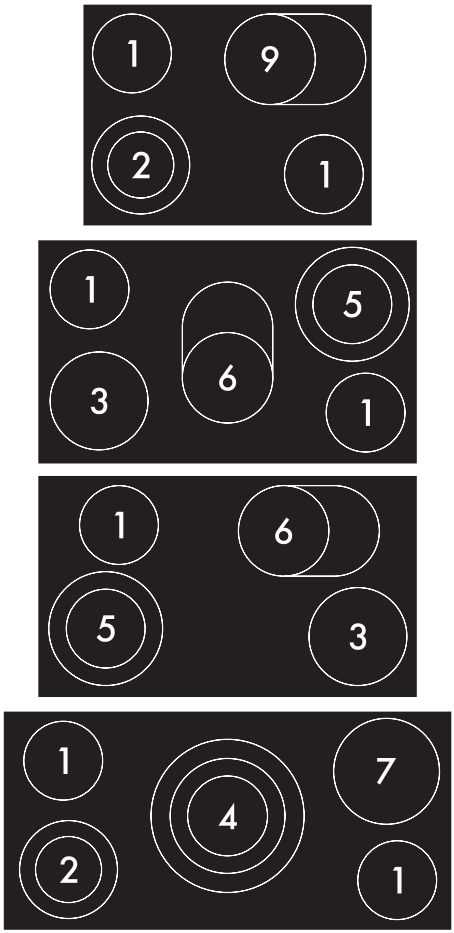
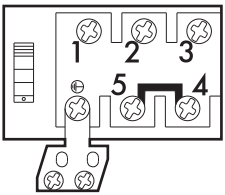
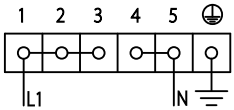


Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода. Зажимы **4** и **5** должны быть всегда соединены между собой.

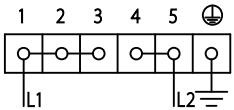


- 220-240 V 1N~



Используйте **трехжильный** кабель **3 x 6 мм²** из комплекта.

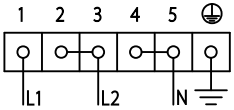
- 220-240 V 2~



Используйте **трехжильный** кабель **3 x 6 мм²** из комплекта.

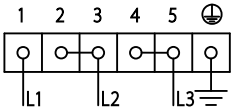
В случае замены кабеля прибор будет работать также при следующих способах подключения:

- 380-415 V 2N~



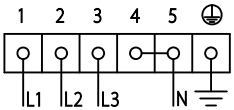
Кабель **четырехжильный 4 x 4 мм²**.

- 220-240 V 3~



Кабель **четырехжильный 4 x 4 мм²**.

- 380-415 V 3N~



Кабель **пятижильный 5 x 2,5 мм²**.

Модели 60 - 90 см (ограничение по мощности 3 кВт):

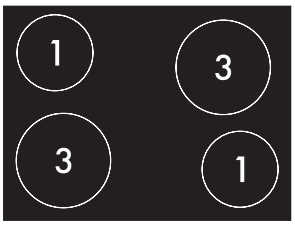
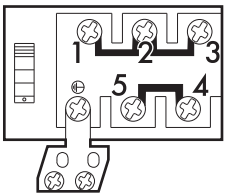
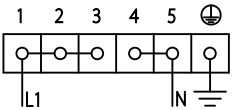




Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода. Зажимы **1**, **2** и **3** и зажимы **4** и **5** должны быть всегда соединены между собой.



- 220-240 V 1N~



Кабель **трехжильный 3 x 1,5 мм²** из комплекта.

RU

Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.



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 зонами приготовления.

Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. Если после проверки правильности выполнения всех инструкций прибор не работает, обратитесь в ближайший сервисный центр.

5.5 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, как правильно пользоваться прибором.