

| | |
|---------------------------------------|------------|
| ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ | 131 |
| Общие меры безопасности | 131 |
| Установка | 135 |
| Назначение прибора | 136 |
| Руководство по эксплуатации | 136 |
| Ответственность производителя | 137 |
| Идентификационная табличка | 137 |
| Утилизация | 137 |
| Для экономии энергии | 137 |
| Работа с руководством по эксплуатации | 138 |
| ОПИСАНИЕ | 138 |
| Общее описание | 138 |
| Панель управления | 139 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | 140 |
| Предварительные операции | 140 |

| | |
|--|------------|
| Базовые функции | 140 |
| Эксплуатация варочной поверхности | 140 |
| ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | 145 |
| Чистка стеклокерамической панели | 145 |
| Действия в случае... | 146 |
| УСТАНОВКА | 146 |
| Электрическое подключение | 146 |
| Врезка рабочей поверхности | 147 |
| Встраивание | 149 |
| Крепление в мебели для встраивания | 149 |
| Кронштейны крепления | 150 |
| Приемные испытания | 150 |
| Для монтажника | 150 |

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- В процессе работы данный прибор сильно нагревается. Не дотрагивайтесь до нагревающих элементов.
- Защищите руки термостойкими перчатками при перемещении горячих кастрюль.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- 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.
- Необходимо всегда контролировать процесс приготовления. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление жиро- и/или маслосодержащей пищи без присмотра за процессом может привести к опасности и вызвать возгорание. НИКОГДА не тушите пожар водой, а поступайте следующим образом. Выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой или покрывалом.
- Не используйте функции Booster и/или Double Booster (при их наличии) для разогрева жиро- или маслосодержащих блюд, так как существует опасность возгорания.
- Во время готовки не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ДЕРЖИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В**

ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ
ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (ПРИ
НАЛИЧИИ) ИЛИ ВБЛИЗИ
ПРИБОРА.

- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо

немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.

- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор, чтобы предотвратить риск получения электрического удара. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Не трогайте и не чистите поверхность варочной панели во время работы или при включенных индикаторах остаточного тепла.
- Активируйте блокировку панели управления в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- 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.
- Прибор не предназначен для работы с наружными

таймерами или с применением систем дистанционного управления.

- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защитный экран, разработанный производителем кухонного прибора. Использование неподходящих защитных экранов может привести к пожару.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать агрессивные абразивные моющие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и раздробить стекло.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Запрещается использовать прибор в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не садитесь на прибор.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, так это может привести к перегреву

и воспламенению жира и масел. Будьте предельно внимательны

- Опасность пожара! Не кладите/оставляйте посторонние предметы на варочных панелях.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Для приготовления пищи запрещается пользоваться столовыми приборами или емкостями из пластмассы.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на панель кислые вещества, такие как лимонный сок или уксус.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Во время приготовления не кладите на прибор материалы или вещества, которые могут расплавиться или загореться (бумага, пластмасса или

- алюминиевая фольга).
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
 - 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.
 - Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
 - Стеклокерамические поверхности обладают высокой ударпрочностью, однако несмотря на это, необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность

варочной панели, так как это может привести к ее расколу.

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

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Данный прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами

по безопасности электрических приборов.

- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории

перенапряжения.

- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Назначение прибора

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

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, отелях и жилых комплексах;
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

Руководство по эксплуатации

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

Ответственность производителя

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

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

Идентификационная табличка

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

Утилизация



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

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



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

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

Для утилизации прибора:

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

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные

материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

Для экономии энергии

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



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

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие

понятия:



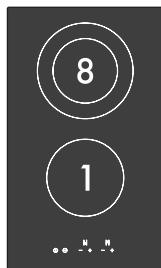
Предупреждение/Внимание



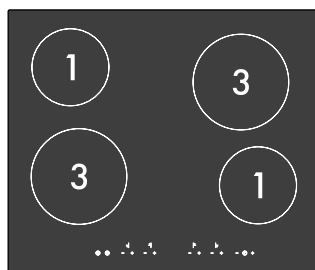
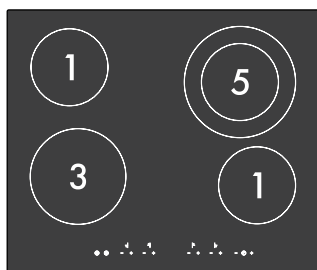
Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

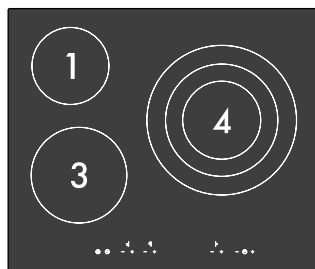
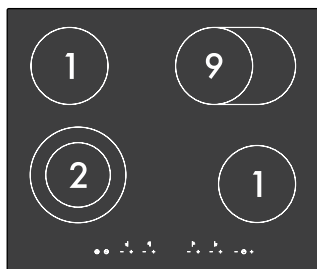
Общее описание

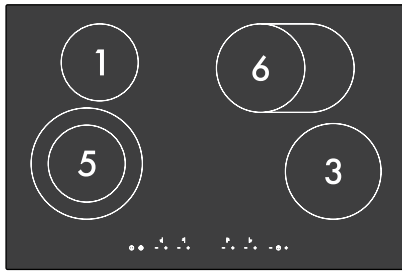


30

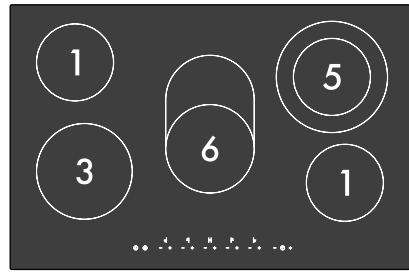


60

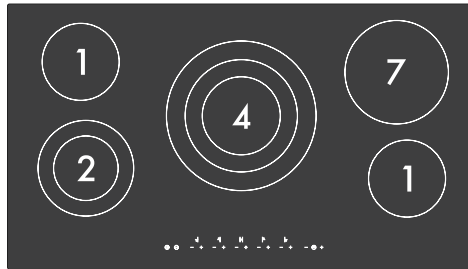




77



90



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 | 2000 | 148 | 800 | - | - |
| 6 | овальная конфорка | 2000 | 170 | 1000 | - | - |
| 7 | 199 | 2000 | - | - | - | - |
| 8 | 184 | 1700 | 124 | 700 | - | - |
| 9 | овальная конфорка | 2000 | 148 | 1100 | - | - |

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

Панель управления

Символы

Кнопка ON/OFF



Варочная панель включается или выключается.

Кнопка блокировки управления





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

Кнопка увеличения




Уровень мощности увеличивается или блокировка управления деактивируется.


 **Кнопка уменьшения**
Уровень мощности или время жарки.


 **Кнопка счетчика**
Активирует таймер для функции автоматического выключения/счетчика.


Зоны варочной поверхности


 Передняя левая

 Задняя левая


 Центральная

 Задняя правая

 Передняя правая


 Центральная правая

 Передняя (только версия 30 см)

 Задняя (только версия 30 см)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

 См. «Общие меры безопасности».


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

Базовые функции

Первое подключение к электросети

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








Включение и выключение




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


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

Эксплуатация варочной поверхности

Включение отдельной варочной зоны

1. После включения варочной панели используйте кнопку «Увеличение» , чтобы активировать требуемую варочную зону. На дисплее появится символ .
2. Нажмите на кнопку «Увеличение» . На дисплее появится символ  или , указывающий на максимальную мощность работы варочной зоны.
3. Нажмите на кнопки «Увеличение»  или «Уменьшение» , чтобы увеличить или уменьшить мощность.

 Когда варочная зона выключена () , ее невозможно включить нажатием кнопки «Уменьшение» .

 Если кнопка «Увеличение» нажимается в момент работы варочной зоны на максимальной мощности, варочная зона отключается.

Включение двойной/тройной варочной зоны

1. После установки максимальной мощности или нажмите на кнопку «Увеличение» . На дисплее появится световая точка рядом с мощностью, указывающая на включение внутренней варочной зоны или .

Для тройной варочной зоны при ее наличии

2. Снова нажмите на кнопку «Увеличение» для активации всей варочной зоны. На дисплее появится световая точка рядом с мощностью, указывающая на включение всей варочной зоны или .

Для изменения мощности (обеих зон)

3. Нажмите на кнопку «Увеличение» или «Уменьшение» , чтобы увеличить или уменьшить требуемую мощность.



Если кнопка «Увеличение» нажимается в момент работы варочной зоны на максимальной мощности, варочная зона отключается.

Функция размораживания (Melting)



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

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

1. Нажмите на кнопку «Увеличение» после того, как мощность была установлена на . На дисплее появится надпись .
2. Нажмите еще раз на кнопку «Увеличение» . На дисплее появится надпись .

Остаточное тепло

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее отображается символ .

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. Посредством кнопок «Увеличение» и «Уменьшение» выберите уровень мощности между 1 и 9 (даже в режиме двойной или тройной варочной зоны).
2. Одновременно нажимайте на кнопки «Увеличение» и «Уменьшение» варочной зоны, для которой необходимо активировать функцию ускорения. На дисплее будут попеременно показываться надпись и только что выбранная мощность.

| Время нагрева при активированной функции | |
|--|----------------|
| Уровень мощности | равной (мин.) |
| 1 | 2 |
| 2 | 3 |
| 3 | 4 |
| 4 | 5 |
| 5 | 6 |
| 6 | 7 |
| 7 | 8 |
| 8 | 10 |
| 9 | 12 |


Блокировка панели управления

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

Служит, чтобы избежать случайных изменений запрограммированных варочных значений. Блокировка может быть активирована при включенной или выключенной варочной панели.






1. После включения варочной панели нажимайте на кнопку «Блокировка панели управления»  не менее 2 секунд. На дисплее появится световая точка, указывающая на то, что панель управления заблокирована. При каждом нажатии любой кнопки появится надпись **6L00** или **6L** (в зависимости от модели).
2. Нажимайте на кнопку «Блокировка панели управления»  не менее 2 секунд. Световая точка над символом выключается, указывая на то, что панель управления разблокирована и можно нажимать на любую кнопку.



По причинам безопасности, кнопка ON/OFF  остается активной, если включена хотя бы одна варочная зона. В любое время можно выключить всю варочную панель, даже если включена блокировка панели управления.







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 **00**, указывающая на возможность изменения таймера.
2. Посредством кнопок  и  задайте требуемое время для счетчика. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.
3. В конце заданного времени варочная панель оповестит об этом пользователя несколькими звуковыми сигналами. Для отключения данных сигналов нажмите на кнопку «Таймер» .
4. Чтобы отключить таймер, необходимо обнулить счет нажатием кнопки «Уменьшение» . Когда на дисплее появляется надпись **00**, таймер отключается.

Таймер автоматического выключения (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 **00**, 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  или , чтобы задать требуемое время для автоматического выключения (удерживайте кнопки нажатыми для быстрой настройки), или выберите еще одну варочную зону посредством кнопки «Таймер» .
4. Для изменения заданного времени нажимайте на кнопку «Таймер»  до тех пор, пока не появится световая точка под командами варочной зоны, для которой требуется внести изменение.
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

Вспомогательное меню варочной панели позволяет активировать или отключить некоторые параметры:

1 = Автоматическая блокировка панели управления: в этом режиме через минуту после последнего действия пользователя активируется автоматическая блокировка панели управления.

2 = Демонстрационный режим (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 **5 4 0**, которая остается гореть в течение одной секунды. Для обычного использования варочной панели необходимо установить этот режим на **п**.

3 = ECO-Logic (только для некоторых моделей):

В этом режиме электроника варочной панели автоматически регулирует мощность для соблюдения максимально заданного потребления: 3 или 4 кВт. Чтобы использовать варочную панель на максимальной мощности, необходимо установить данный режим на **п**.


При первой установке, по истечении двух минут после подачи питания на варочную панель нажмите и удерживайте нажатыми кнопки «Увеличение» **+** и «Уменьшение»

- первой варочной зоны (около символа ).

На дисплее варочной зоны появится номер изменяемой в настоящий момент настройки (1 = Автоматическая блокировка панели управления, 2 = Демонстрационный режим, 3 = ECO-logic), а рядом с ним значение (**5**: включено, **п**: выключено).

Например, **1 п** указывает на то, что функция автоматической блокировки панели управления отключена.

Нажмите на кнопки «Увеличение» **+** или «Уменьшение» **-** для установки на значения **5** или **п**. При изменении параметра ECO-logic можно выбрать следующие значения **3** (3 кВт), **4** (4 кВт), **п** (максимальное потребление). Чтобы перейти к изменению следующих настроек, нажмите на кнопку «Блокировка

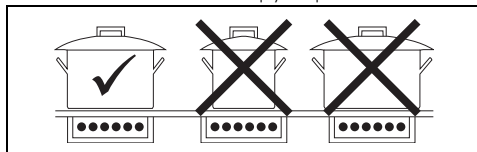
панели управления» .



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

Советы по экономии электроэнергии

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



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



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

Примерная 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 соусов на основе желтка или сливочного масла |
| 3-4 | Выполнение приготовления пищи | Разогрев твердых и жидких блюд, поддержание 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 омлета 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 |

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, на дисплее появляется символ .

| 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, и на дисплее появятся мигающие надписи **H** и **E**.

Если температура электронной платы не уменьшается, устройство прекращает подачу электропитания на все зоны и появляется надпись **H E E E** (только на некоторых моделях).

После того, как температура опустится ниже

порога срабатывания, жарка может быть продолжена.

Другие функции

При одновременном или длительном задействовании трех или более команд (например, случайно поставленная на них кастрюля или выплескивание воды) автоматическое устройство отключает все варочные зоны (если они включены) и на дисплее появляется надпись об ошибке **E**.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка стеклокерамической панели



См. «Общие меры безопасности».

Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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



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

Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна

останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Старайтесь, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как они могут иметь агрессивную реакцию при нагревании и могут отрицательно повлиять на ее структуру.

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



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

Действия в случае...

Варочная панель не работает:

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

снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Проверьте, чтобы температура приготовления была не слишком высокая и не слишком низкая.
- Проконтролируйте, чтобы обеспечивалась правильная вентиляция панели и воздухозаборные отверстия не были загромождены.

Варочная панель дымит:

- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Проверьте достаточную вместимость кастрюли дляготавливаемой пищи. В противном случае возьмите кастрюлю больших размеров.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомангнитный выключатель:

- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.

Варочная панель повреждена или на ней есть трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в службу техподдержки.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

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

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

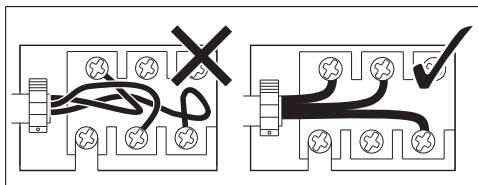
Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не

менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Подключение клеммника

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



Прибор может работать при следующих условиях:

Модели на 30 см:

220-240 V 1N~

3 x 1,5 мм²

трехжильный кабель

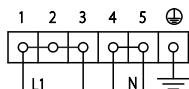


Модели на 60 см:

220-240 V 1N~

5 x 2,5 мм²

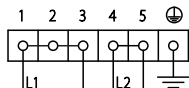
пятижильный кабель



220-240 V 2~

5 x 2,5 мм²

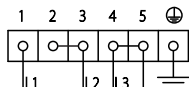
пятижильный кабель



220-240 V 3~

5 x 2,5 мм²

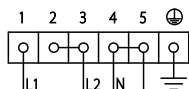
пятижильный кабель



380-415 V 2N~

5 x 2,5 мм²

пятижильный кабель



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



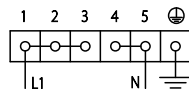
Для каждого соединения всегда используйте прилагаемую перемычку (при наличии), клеммы 2 и 3, 4 и 5 всегда должны быть соединены.

Модели 60-77-90 см:

220-240 V 1N~

3 x 6 мм²

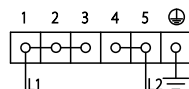
трехжильный кабель



220-240 V 2~

3 x 6 мм²

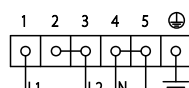
трехжильный кабель



380-415 V 2N~

4 x 4 мм²

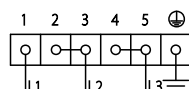
четырежильный кабель



220-240 V 3~

4 x 4 мм²

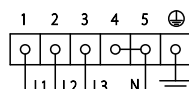
четырежильный кабель



380-415 V 3N~

5 x 2,5 мм²

пятижильный кабель



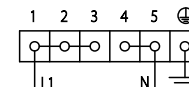
Для каждого соединения всегда используйте прилагаемую перемычку (при наличии), клеммы 4 и 5 всегда должны быть соединены.

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

220-240 V 1N~

3 x 1,5 мм²

трехжильный кабель



Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке



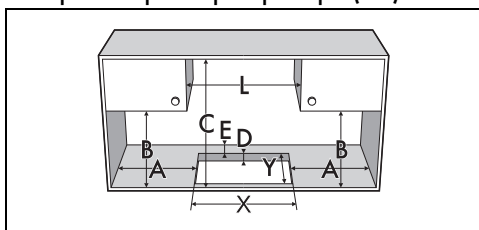
См. «Общие меры безопасности».

- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (> 90 °C).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом мебели должны быть теплостойкими (> 90 °C), так как со временем могут деформироваться.
- Если отверстие на мебели для

встраивания панели недостаточное, обратитесь за помощью к компетентному специалисту для выполнения соответствующих столярных и/или каменных работ.

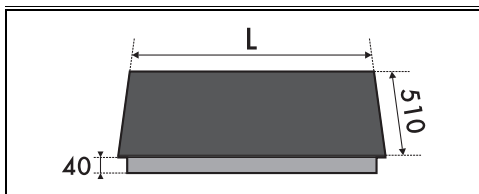
- Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, указанному в монтажной инструкции вытяжки.
- Кроме того, необходимо соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице с задней стороны, как указано в монтажных инструкциях.
- Если прибор устанавливается над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Габаритные размеры прибора (мм)



A B C D E

мин. 50 мин. 460 мин. 750 20÷60 мин. 50



С рамкой:

| L | X | Y |
|-----|-----|-----|
| 570 | 560 | 500 |
| 760 | 750 | 500 |

Со скошенной кромкой:

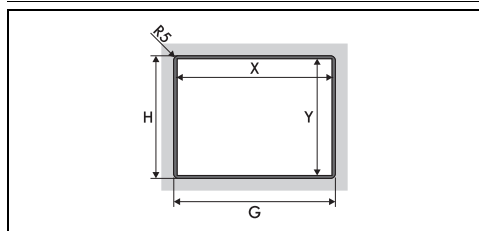
| L | X | Y |
|-----|-----|-----|
| 300 | 270 | 490 |
| 600 | 565 | 490 |
| 770 | 745 | 490 |
| 900 | 850 | 490 |

С прямой кромкой:

Для данного вида варочных панелей,

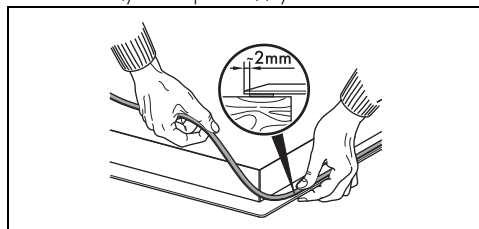
необходимо добавить выемку, которую необходимо выполнить в отверстии для встраивания, если вы хотите установить варочную панель на одном уровне с рабочим столом.

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



Прокладка варочной панели

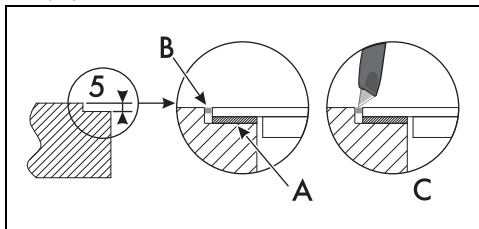
Во избежание попадания жидкости между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру самоклеящуюся прокладку из комплекта.



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

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

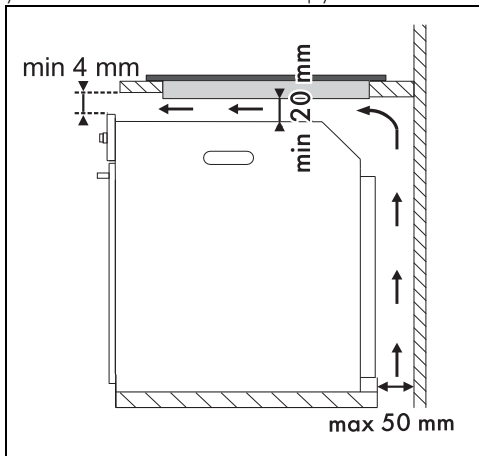
его (С).



Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

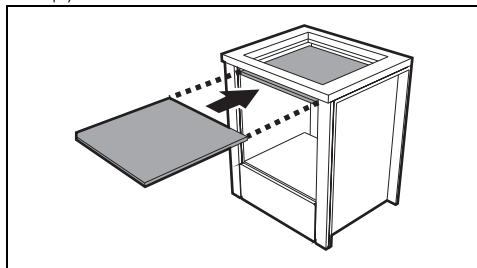
Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого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



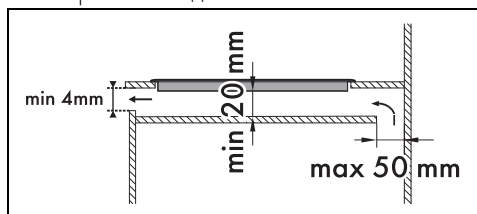
В нейтральном отсеке или ящиках

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

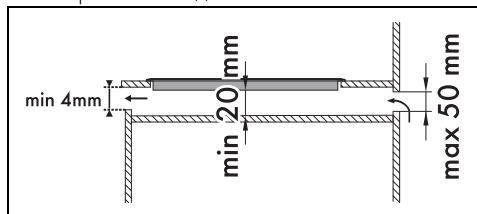
инструментов.



С отверстием на дне:



С отверстием сзади:



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



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Крепление в мебели для встраивания

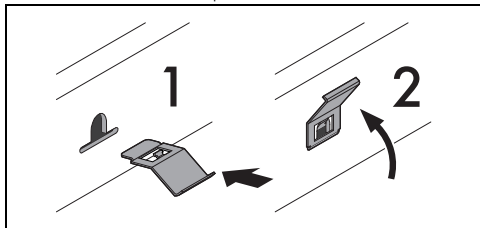


Зажимы не должны устанавливаться в передней части прибора.

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

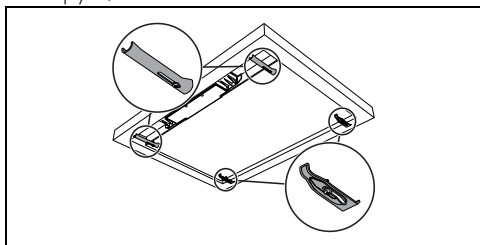
1. Вставьте зажимы горизонтально в соответствующий паз, слегка нажимая на них.

2. Затем поверните их кверху для окончательной фиксации.



Кронштейны крепления

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



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

Стационарное подключение

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

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

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

Приемные испытания

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

Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки

(при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.

- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.