

AVVERTENZE	3	USO	9
Avvertenze generali di sicurezza	3	Operazioni preliminari	9
Installazione	7	Funzioni di base	10
Scopo dell'apparecchio	8	Piano barbecue	11
Questo manuale d'uso	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	11
Responsabilità del produttore	8	Pulizia del piano vetroceramico	11
Targhetta di identificazione	8	Cosa fare se...	13
Smaltimento	8	INSTALLAZIONE	13
Dati tecnici di efficienza energetica	8	Collegamento elettrico	13
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	Intaglio del piano di lavoro	14
Come leggere il manuale d'uso	9	Per l'installatore	15
DESCRIZIONE	9		
Descrizione generale	9		

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

Настоящие инструкции действительны исключительно для стран назначения, указанных в табличке характеристик, закрепленной на приборе.

Данная встраиваемая варочная поверхность относится к классу 3.

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.
- Защищайте 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 нагреться.
 - 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 ударопрочностью, 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.
- Чтобы не поцарапать стеклянную поверхность, не перетаскивайте кастрюли по варочной поверхности, а поднимите их и переставьте в нужное место.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

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, мотелях 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.

Технические данные по энергоэффективности

Информация, касающаяся европейского регламента по экодизайну, приводится в отдельном документе, поставляемом вместе с инструкцией на изделие.

Эти данные присутствуют в «Информационном листке изделия», который можно скачать с веб-сайта, перейдя на страницу рассматриваемого изделия.

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

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

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

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



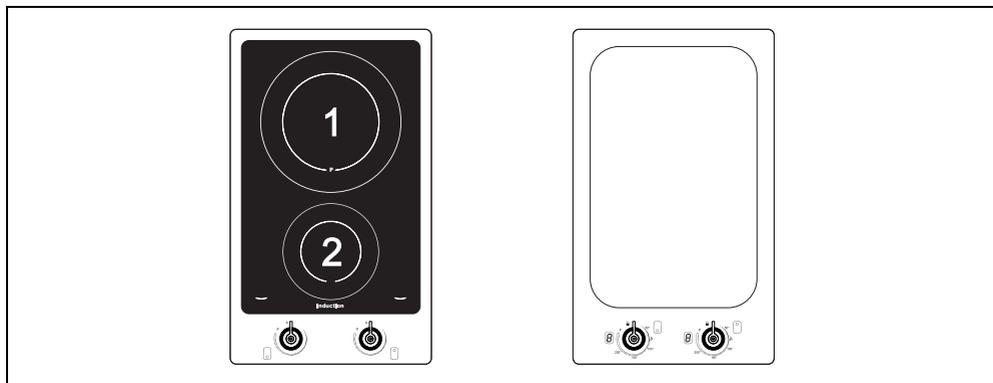
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



- 1: Задняя варочная зона
2: Передняя варочная зона

Символы варочных зон



Передняя зона



Задняя зона

Ручки варочной поверхности

Используются для розжига и регулировки пламени конфорок варочной поверхности.

Нажмите и поверните ручки против часовой стрелки до нужного значения. Индикаторы рядом с ручкой указывают на остаточный нагрев, они загораются, когда температура варочной зоны превышает 50 °С.

○ том, что плита нагревается, свидетельствует загорание индикатора нагрева барбекю. Выключение индикатора указывает на то, что достигнут заданный уровень мощности. Мигающий индикатор означает, что мощность плитки поддерживается на установленном уровне.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции



См. «Общие меры безопасности».

- (при наличии).
• Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

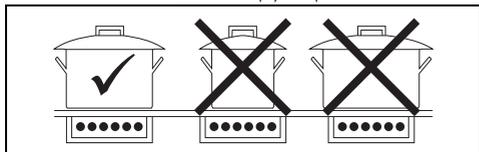
Базовые функции

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 дисплеи. После этого можно использовать прибор привычным способом.

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.

Диаметры используемых емкостей

Зона	Диаметр посуды	Потребляемая мощность	Потребляемая мощность при активации функции Booster
1	210 мм	1850 Вт	2500 Вт
2	140 мм	1400 Вт	1800 Вт



При первом использовании варочной панели ее следует нагреть до максимальной температуры в течение достаточного времени для удаления возможных масляных остатков производства, так как они могут придать пище неприятный запах.



Минимальный диаметр кастрюль, используемых для готовки, должен обеспечивать правильное функционирование панели. Для зоны 1 минимальный размер составляет 14 см, для зоны 2 – 9 см.

Эксплуатация варочной поверхности

Ручки варочной панели

Служат для включения и регулировки варочных зон. Для включения нажмите и поверните ручки против часовой стрелки в требуемое положение. Для выключения верните ручку в положение «0».

На двух дисплеях, расположенных по бокам варочных зон отображается информация о мощности приготовления и специальных функциях.

Функция Booster

Индукционная варочная панель оснащена функцией booster для быстрого достижения температуры.

После включения панели и выбора зоны выполните следующие действия для

активации функции:

1. Поверните ручку на символ .
2. Функция Booster включится, и на дисплее варочной зоны отобразится символ .

Для отключения функции Booster достаточно снизить уровень мощности варочной зоны.



- Функция Booster останется включенной максимум в течение 10 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до 9.
- Автоматическое отключение функции booster может произойти также для достижения чрезмерной температуры варочной поверхности и для интегрированного контроля мощности.

Ускоритель нагрева



Каждая варочная зона оснащена ускорителем нагрева, который позволяет подавать максимальную мощность в течение времени, пропорционального выбранной мощности.

Данная функция позволяет достигнуть выбранной мощности за наименьшее возможное время.

1. Поверните ручку против часовой стрелки в положение «А» и отпустите ее. На дисплее появится символ .
2. За 10 секунды выберите требуемую мощность нагрева. Символ  показывается до завершения функции.

После окончания периода ускорения мощность будет оставаться на ранее установленном уровне.



Если мощность изменяется вращением ручки, ускоритель нагрева автоматически выключается.

Блокировка панели управления



Для активации функции не должны быть выбраны варочные зоны.

Эта функция используется для выполнения

очистки и предотвращения случайного взаимодействия с панелью.

Для активирования блокировки панели управления выполните указанные ниже действия:

- Поверните ручки на символ «А» и удерживайте их в этом положении до тех пор, пока на дисплее не появится символ .

Или

- Поверните ручку на символ «А» и удерживайте ее в этом положении 5 секунд.

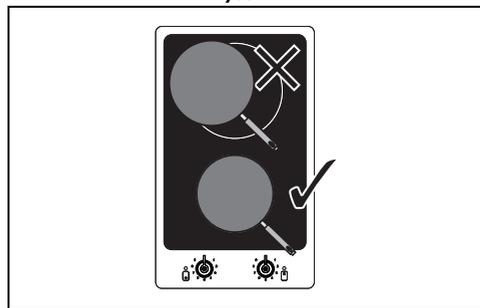
Чтобы отключить функцию, выполните вышеописанные действия. На дисплее появится символ «О», указывающий на действительное отключение функции.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка оборудована сигнальным устройством наличия остаточного тепла.

После выключения любой конфорки на дисплее появляется мигающая буква «Н». Этот сигнал показывает, что данная варочная зона еще не остыла. Можно вернуться к приготовлению блюд и с мигающей «Н».

Использование посуды



Во время приготовления пищи, чтобы избежать ожогов, повреждения варочной панели или столешницы, все емкости или сковороды-грили должны быть расположены в пределах периметра варочной панели.



В конце каждого использования всегда проверяйте, что ручки повернуты в нужное положение (нейтральное).

Использование панели terpan yuki

Данная варочная панель позволяет готовить

или разогревать блюда непосредственно на конфорке. Прибор оснащен двумя варочными зонами одинаковых мощностей и поверхностей. Каждая из них занимает зону, которая примерно определяется передней и задней половиной конфорки. Символ, расположенный сбоку от ручек, обозначает управляемую зону приготовления. Для включения поверните ручку в требуемое положение. Регулировка является непрерывной, следовательно, прибор работает и с промежуточными значениями. Для выключения снова установите ручку на «0».

Два дисплея по бокам от ручек предоставляют информацию о мощности приготовления и специальной функции «boost» (см. предыдущую главу). На дисплеях показываются уровни температуры цифрами от 1 до 9.



Варочная поверхность предназначена для приготовления пищи с использованием кастрюль или другой посуды.



Несмотря на то, что стальная варочная поверхность очень прочная и полированная, со временем и при нормальном использовании на ней появятся следы износа. Несмотря на это, условия работы конфорки не изменятся. Небольшое обесцвечивание в виде пожелтения стальной поверхности считается абсолютно нормальным явлением.

Нагрев

Путем поворота ручки на значение, превышающее изначальное, запускается стадия нагрева. Во время нагрева одной из зон приготовления на дисплее будут попеременно отображаться символы, указанные сбоку .

Когда зона достигнет заданной температуры, символ  будет отображаться постоянным светом.

Охлаждение

При установке ручки на значение меньше

первоначального начнется охлаждение пищи. Во время охлаждения одной из зон приготовления на дисплее будут попеременно отображаться символы, указанные сбоку .

Блокировка панели управления



Для активации функции не должны быть выбраны варочные зоны.

Эта функция используется для выполнения очистки и предотвращения случайного взаимодействия с панелью.

Для активирования блокировки панели управления выполните указанные ниже действия:

- Поверните ручки на символ «замка» и удерживайте их в этом положении до тех пор, пока на дисплее не появится символ



Или

- Поверните ручку на символ «замка» и удерживайте ее в этом положении 5 секунд.

Чтобы отключить функцию, выполните вышеописанные действия. На дисплее появится символ «0», указывающий на действительное отключение функции.

Справочная таблица по режимам приготовления

Уровень мощности	Типы приготовления	Служит для...
1	Выполнение приготовления ограниченных порций пищи (на минимальной мощности)	Растопить масло, шоколад и т.д.
2 - 3	Выполнение приготовления ограниченных порций пищи	Поддерживать кипение небольшого количества воды, взбивать соусы на основе яичного желтка или масла
4 - 5	Выполнение приготовления пищи	Разогреть напитки в жидком и твердом состоянии, поддерживать кипение воды, размораживать продукты глубокой заморозки, готовить омлет из 2-3 яиц, готовить фруктовые и овощные блюда и так далее
6	Приготовление больших порций пищи	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и т.д.
7 - 8	Приготовление больших порций пищи, за жаривание	За жаривать мясо, рыбу, бифштексы, печень, подрумянивать мяса и рыбы, жарить яйца и т.д.
9	Жарить, под жаривать, готовить (максимальная мощность)	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения

Сообщения об ошибке

В случае сбоев или неисправного функционирования на дисплеях варочных зон отображается символ .

Соответствующая зона автоматически

выключается.



Индикаторы остаточного тепла не относятся к кодам ошибок.

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

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка стеклокерамической панели



См. «Общие меры безопасности».

Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.



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

Еженедельная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



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

Чистка конфорки теппан-яки



См. «Общие меры безопасности».

Рекомендуется очищать прибор после каждого использования, в противном случае удалить отложившиеся остатки пищи будет очень трудно. Не очищайте нагретый прибор. Дайте прибору остыть в течение около 15 минут. Для упрощения очистки рекомендуется использовать кубики льда и несколько капель моющего средства для посуды. После того, как оставите для смягчения загрязнения (максимум на 1 час), приступите к его удалению.

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.



Не лейте воду непосредственно на горячий прибор, так как может образоваться водяной пар и горячие брызги.



После ручной очистки и перед новым использованием полностью удалите остатки моющего средства.



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.

Поддерживаемая чистка

Конфорка теппан-яки обладает также вспомогательной функцией чистки вручную. Включить аппарат, установив обе ручки на функцию поддерживаемой чистки .

Затем очистить влажной тканью.

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.

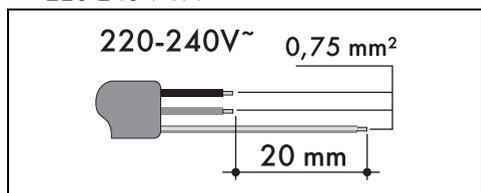
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

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.

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 V 1N~



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

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.

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке

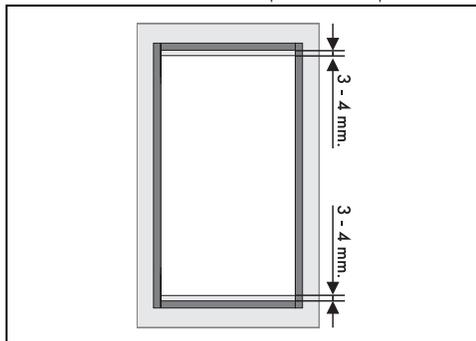


См. «Общие меры безопасности».

- 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

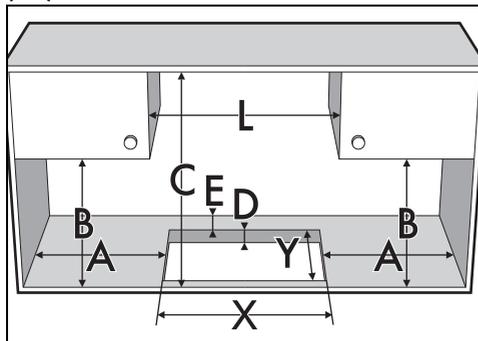
- временем могут деформироваться.
- Если отверстие на мебели для встраивания панели недостаточное, обратитесь за помощью к компетентному специалисту для выполнения соответствующих столярных и/или каменных работ.
 - Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, 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.

длинные стороны спереди и сзади должны совпадать с краем отверстия.



2. Слегка прижмите прокладку к поверхности по наружному периметру отверстия, выполненного в столешнице; передняя и задняя стороны прокладки должны совпадать с краем отверстия.

Размеры мебели для встраивания прибора (мм)



X (мм)	Y (мм)
292	494

A (мм)	B (мм)	C (мм)*	D (мм)	E (мм)
мин. 110	мин. 460	мин. 750	20 ÷ 70	мин. 50

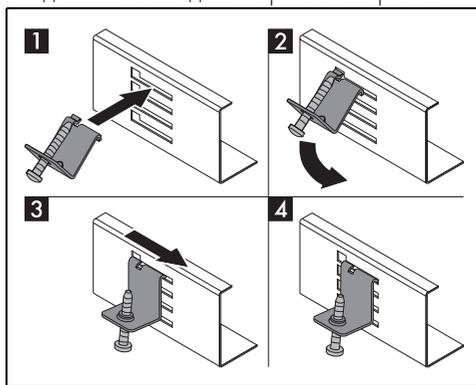
мин. 110 мин. 460 мин. 750 20 ÷ 70 мин. 50

*При наличии подвесной мебели над варочной поверхностью. В случае вытяжки смотрите высоту, указанную в соответствующем руководстве.

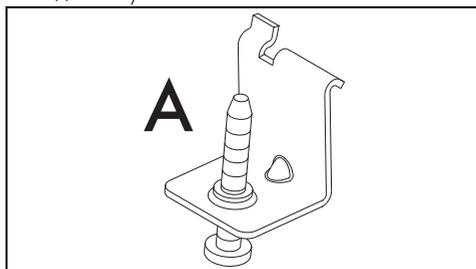
Крепление к встроенной мебели

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

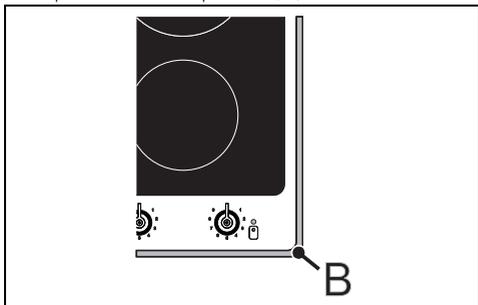
1. Придерживайтесь расстояний, указанных на рисунке, учитывая, что



3. Положите варочную панель на изолирующую прокладку и с помощью винтов и крепежных скоб из комплекта поставки (A) прикрепите панель к опорной конструкции, обеспечив идеальную плоскостность.



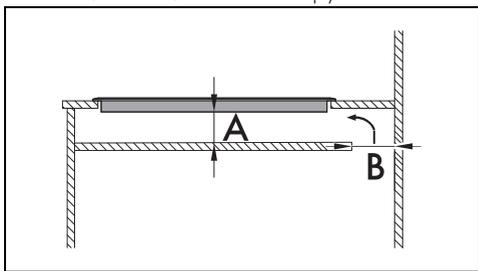
4. Аккуратно обрежьте лишнюю часть прокладки по кромке (В).



Крепежные скобы следует размещать только после укладки панели на прокладку.

В нейтральном отделении

В случае иной мебели, расположенной под варочной панелью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии 20 мм от нижней стороны варочной панели, во избежание случайных контактов. Двойное дно можно снять только с помощью специальных инструментов.



А мин. 20 мм

В макс. 100 мм



Отсутствие двойного дна создает для потребителя риск случайного контакта с острыми или горячими частями.

Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не гните и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Не пытайтесь отвинтить или применять силу к резьбовому колену штуцера. Вы

рискуете повредить эту часть оборудования, что приведет к прекращению действия гарантии производителя.

- Для проверки утечек газа на всех соединениях используйте воду и мыло. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать открытый огонь для проверки возможных утечек газа.
- Включите каждую конфорку по отдельности, а затем все конфорки одновременно, чтобы проверить исправность работы газового клапана, конфорки и системы розжига.
- Поверните ручку конфорки в положение минимального огня и проверьте устойчивость пламени каждой конфорки, как по отдельности, так и всех одновременно.
- 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.