

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	219	Базовые функции	232
Общие меры безопасности	219	Эксплуатация варочной поверхности	232
Установка	224	Специальные функции	235
Назначение прибора	226	Меню пользователя	238
Руководство по эксплуатации	226	Сообщения об ошибке	240
Ответственность производителя	227	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ	
Идентификационная табличка	227	ОБСЛУЖИВАНИЕ	241
Утилизация	227	Чистка варочной панели	241
Технические данные по энергоэффективности	227	Чистка стеклокерамической панели	241
Для экономии энергии	227	Действия в случае...	242
Работа с руководством по эксплуатации	228	УСТАНОВКА	242
ОПИСАНИЕ	228	Подключение к газовой сети	242
Общее описание	228	Обозначения видов газа в разных странах	246
Аксессуары	230	Таблица характеристик горелок и форсунок	246
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	230	Врезка рабочей поверхности	247
Меры предосторожности	230	Встраивание	249
Предварительные операции	230	Крепление к встроенной мебели	250
Использование принадлежностей	230	Электрическое подключение	250
		Для монтажника	251

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

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.
- При использовании прибора надевайте термостойкие перчатки.
- 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.
 - Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
 - Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
 - Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
 - Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
 - После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
 - Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
 - 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.
 - Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую

- варочную зону.
- Не используйте 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.
- **ВНИМАНИЕ!**
Приготовление жиро- 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 консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между дном емкости и стеклокерамической поверхностью, так как существует опасность получения ожогов.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЫ 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.
- 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.

- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- 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. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной

совместимости индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу В (EN 55011).

- **ВНИМАНИЕ!** Использование газового прибора приводит к образованию тепла, влажности и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию особенно в момент эксплуатации прибора. Оставляйте открытыми отверстия естественной системы вентиляции или установите механическое вентиляционное устройство.
- При интенсивном и длительном использовании прибора необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыть окно или повысить эффективность вентиляции, например, увеличив мощность механической вентиляционной системы, если она имеется.

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.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- Запрещается использовать прибор в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных панелях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА

ПОМЕЩЕНИЯ.

- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на варочную панель кислые вещества, например, 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).
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамические поверхности и на конфорки.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны или конфорки.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- 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.

- 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 мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- Данный прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Данный прибор нельзя устанавливать на посудомоечную машину.
- Встраивание прибора в мебель следует производить

вдвоем.

- Перед установкой убедитесь в том, что характеристики локальных сетей (тип и давление газа) и регулировка прибора являются совместимыми.
- Данный прибор не подключается к вытяжной системе для удаления продуктов горения. Прибор должен устанавливаться и подключаться в соответствии с требованиями действующих норм по монтажу. Особое внимание необходимо уделить предписаниям в отношении вентиляционной системы.
- Информация о регулировке данного прибора указана на табличке регулировки газа.
- Подключение к системе газоснабжения должны выполнять уполномоченные мастера.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого шланга и 1,5 метров для резинового шланга.
- Шланги для подключения к

- газовой сети не должны соприкасаться с подвижной частью встраиваемого модуля (например, ящиком) и не должны проходить в местах, где могут быть придавлены.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
 - После любых работ всегда проверяйте момент затяжки газовых соединений. Он должен находиться в пределах от 10 до 15 Нм.
 - После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
 - 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.
 - Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
 - Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °С.
 - Проложить кабель питания в задней части мебели. Следите, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.
 - Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
 - 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.
 - Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
 - 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.
- 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.
- Оценка правильности работы прибора (вращение ручек, расположение решеток и т. д.) должна проводиться после его установки и закрепления на мебели.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Для этого прибора

- Индукционные варочные зоны независимы от газовых конфорок. Можно использовать газовые конфорки в то время как выключены индукционные зоны и наоборот.

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.

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 для готовящегося блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



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



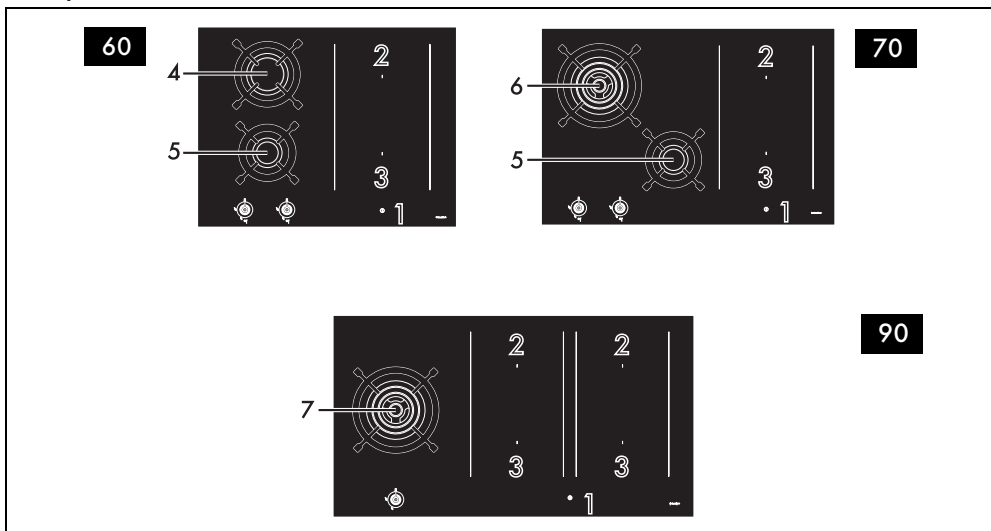
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



1. Панель управления
2. Задняя варочная конфорка
3. Передняя варочная конфорка
4. Быстрая конфорка (R)
5. Вспомогательная конфорка (AUX)
6. Сверхбыстрая конфорка (UR)
7. Сверхбыстрая конфорка* (UR*)

- Задняя зона
- Передняя зона

Перечень символов

Кнопка Вкл./Выкл.: включает или выключает варочную панель.

Кнопка паузы: приостанавливает

процесс приготовления.

Кнопка блокировки управления: предотвращает случайное касание кнопок управления.

Функциональная кнопка Гриль: активирует функцию гриля.





Функциональная кнопка Подогрев: активирует режим поддержания тепла.

Шкала настройки: увеличивает или уменьшает уровень мощности одной варочной зоны.

Зона	Габариты В x Д (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
Одиночные зоны	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone (Мультизоны)	360 x 240	3000	3700	-

* Указанные мощности являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от используемой посуды или заданных значений.

Ручки управления конфорками

Используются для розжига и регулировки пламени конфорки варочной панели. Нажмите и поверните ручки против часовой стрелки до символа  для розжига соответствующих конфорок. Поворачивайте ручки в зоне, находящейся между символами максимального  и минимального  режима нагрева для регулировки пламени. Поверните ручки в положение  для выключения конфорок.

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



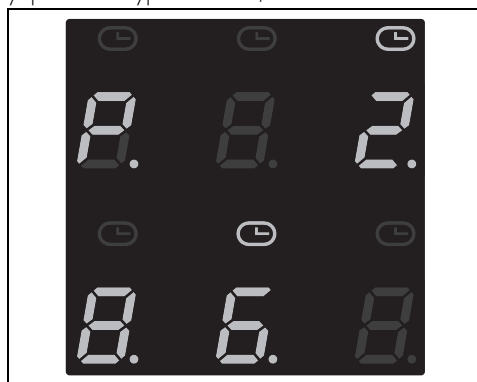
Прибор оснащен индукционным генератором для каждой варочной зоны. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В варочной зоне индукционной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.

- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.



Приоритет называется по последней установленной зоне.



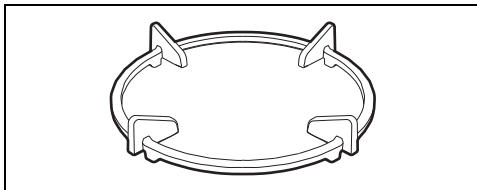
Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.

Аксессуары

- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплекующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания.

Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.

Решетка для адаптации



Приспособление для посуды вок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Меры предосторожности



См. «Общие меры безопасности».

Утечки газа могут привести к взрыву.

Если вы чувствуете запах газа или при возникновении неисправностей системы газоснабжения:

- Немедленно закройте кран подачи газа или клапан газового баллона.
- Немедленно выключите все источники открытого огня и затушите сигареты.
- Не включайте выключатели тока или электроприборы, не вытаскивайте никакую вилку из розетки. Не используйте телефоны или мобильные устройства в помещении.
- Откройте окна и проветрите комнату.
- Позвоните в сервисную службу или в аварийную газовую службу.

Аномальная работа

Любое из перечисленных далее условий считается аномальным и требует вмешательства:

- Неправильный розжиг конфорок.
- Зажженные конфорки с трудом остаются зажженными.
- Конфорка выключается во время работы.
- Газовые краны поворачиваются с трудом.

Предварительные операции



См. «Общие меры безопасности».

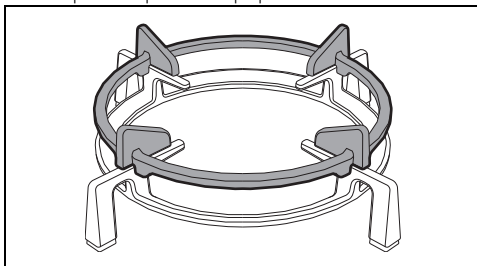
- Убрать все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей (при наличии).
- Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

Использование принадлежностей

Решетка для адаптации

Решетки для адаптации устанавливаются на решетки варочной панели. Убедитесь в том, чтобы они находились в правильном положении.

Решетка для адаптации используется только на сверхбыстрой конфорке.



Емкости для индукционной готовки

Емкости, используемые для приготовления на индукционных панелях, должны быть из металла с магнитными свойствами и достаточным дном.

Подходящие емкости:

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

Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

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

Диаметры емкостей

Для правильного определения прибором емкостей и достижения оптимальных результатов готовки емкости должны подбираться с учетом размеров, указанных в следующей таблице.

Зоны варочной поверхности	Минимальный диаметр (мм)	Максимальный диаметр (мм)
Одиночные зоны	110	180
Мультизона (Multizone)	180	220

Учитывайте следующую информацию:

- Емкости не должны выходить за пределы обозначенных линий поверхности прибора.
- Не приближайте емкости ни к краям стеклокерамической поверхности, ни к панели управления.
- Используемая сковорода-гриль должна иметь максимальные размеры и 36 x 24 см.

* Значения действительны при использовании одной сковороды; при использовании двух сковородок см. значения для конфигурации с одной конфоркой.

Практические советы для использования варочной поверхности

Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не «лизало» ее боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы

предотвратить переливание жидкости через край.

Конфорка	Диаметр посуды (см)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

Сводная таблица уровней мощности

Мощность может регулироваться на различных уровнях. В таблице ниже приводятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
от 1 до 2	Приготовление малого количества пищи (минимальные уровни мощности)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества еды, жаривание крупных кусков
от 7 до 8	Жаривание, поджарка с мукой
9	Жаривание
	Доведение до кипения большого количества воды (максимальная мощность, см. «Функция Booster»)

Ограничение длительности приготовления




Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если настройки приготовления в емкости не изменены, максимальное время работы зависит от выбранного уровня мощности.

При срабатывании устройства для ограничения длительности работы варочная зона выключается, раздается короткий сигнал, и если зона горячая, на дисплее

появляется символ 

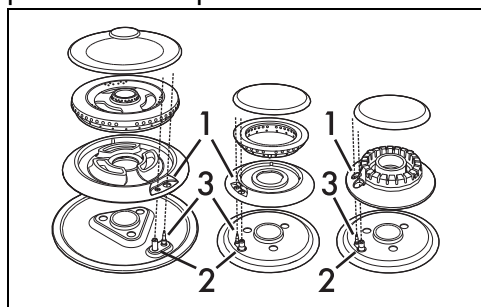
Уровень мощности	Максимальная длительность приготовления (в часах)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Защита от перегрева

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

При достижении определенных порогов безопасности одна или несколько варочных зон отключаются. Если внутренняя температура очень высока, прибор автоматически отключается и на дисплее отображается «ER21» (см. «коды ошибок»).

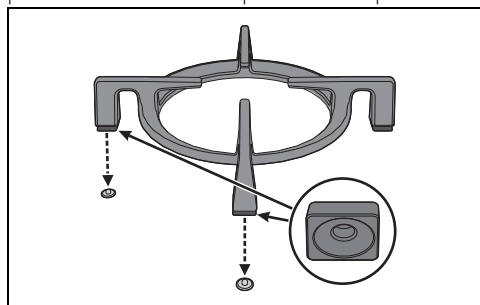
Правильное положение корончатых рассекателей и крышек



Перед тем, как включить конфорки варочной поверхности, убедитесь, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Следите за тем, чтобы отверстия «1» рассекателей совпадали со свечами «3» и термопарами «2». Кроме того, необходимо проконтролировать, чтобы выступы рассекателей правильно входили в отверстия конфорок.

Правильное положение решеток

Под решетками имеются вогнутые силиконовые прокладки, которые необходимо расположить на соответствующем стопорном штифте, расположенном на варочной поверхности.



Удостоверьтесь, что решетки были просто отцентрированы на соответствующих горелках, чтобы они не находились в приподнятом или наклонном положении; в противном случае следует повторить их установку.

В случае, если заметите особую нестабильность кастрюли, проверьте корректную установку решеток.


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.

Эксплуатация варочной поверхности

Включение и выключение

Кроме того, отображается мигающий символ  для перехода к сервисному меню прибора, которое предназначено только для работников службы техподдержки.



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

Чтобы включить прибор, удерживайте нажатой кнопку **⏻** не менее одной секунды. Чтобы выключить прибор, нажимайте кнопку **⏻** до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.. Если после включения не будут произведены никакие действия в течение 10 секунд, прибор автоматически выключится.

Автоматическое включение зоны готовки

После включения панели:

- Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) в предполагаемую для использования зону готовки.
- Кнопка соответствующей зоны с емкостью автоматически включится, отображая **0**, а на шкале настройки загорится первый сегмент.
- Выберите варочную зону посредством соответствующей кнопки (см. «Область настроек варочных зон»).
- После выбора зоны в нижнем углу справа от цифры появится точка: отображаемое значение мощности равно **0**.

Включение варочных зон



Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

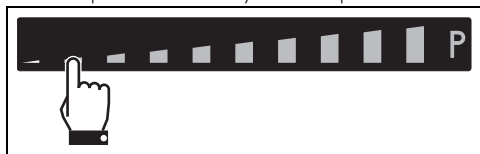
После включения прибора:

1. Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) на предполагаемую для использования варочную зону.
2. Дисплей, соответствующий зоне, на котором находится емкость, включается автоматически, показывая **0**.

Регулировка варочной зоны

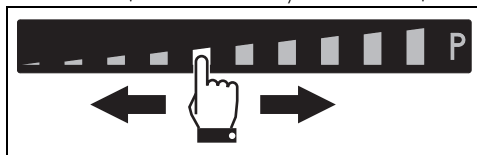
После размещения контейнера и включения варочной зоны:

1. Коснитесь пальцем левой стороны шкалы настройки используемой варочной зоны.



Теперь значение мощности равно **0**.

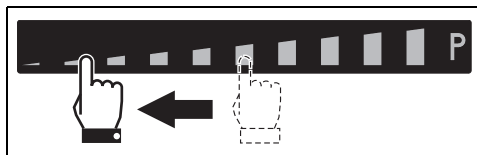
2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать мощность от 1 до 9, или включить функции Booster или Double Booster (см. соответствующие главы).



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Выключение варочных зон

1. Проведите пальцем влево до конца шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



1. На дисплее выбранной зоны отобразится значение **0**.



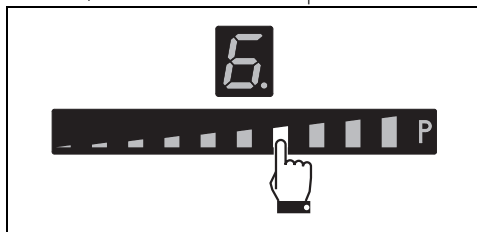
Для одновременного отключения нескольких варочных зон просто выключите прибор с помощью кнопки



Быстрый выбор

После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Дотроньтесь пальцем до требуемой мощности на шкале настройки.



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность приготовления.

Функция Booster (усилитель)



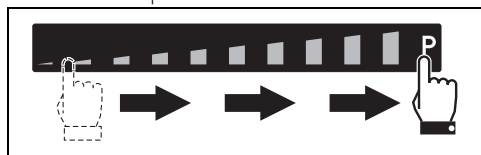
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Функция Booster позволяет нагреть емкость до максимума в течение ограниченного

времени. Это полезно для доведения до кипения большого количества воды за короткое время.

После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Проведите пальцем по полосе прокрутки слева направо.

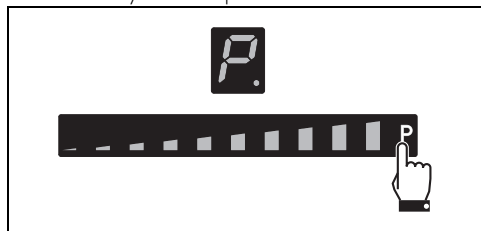


2. Будет активирована функция Booster, а на дисплее варочной зоны появится

символ **P**.

Можно активировать функцию Booster быстрым способом:

- После включения варочной панели и выбора зоны коснитесь пальцем крайней правой стороны шкалы настройки используемой варочной зоны.



Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически вернется на уровень 9.

Функция Double Booster



См. «Общие меры безопасности».

По сравнению с функцией Booster функция Double Booster позволяет достичь большей мощности.

После активации функции Booster для определенной варочной зоны вновь коснитесь крайней правой части шкалы настройки; последовательно отобразятся

символы **||**, **|||** и **P**, указывая на активацию функции Double Booster.

Для отключения функции выберите другой уровень мощности или выключите прибор.

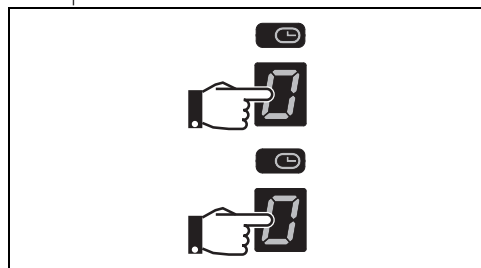
Функция Мультизона (Multizone)



Посредством этой функции можно одновременно управлять двумя варочными зонами (передней и задней) для использования такой посуды, как рыбоварки или другие продолговатые емкости.

После включения панели:

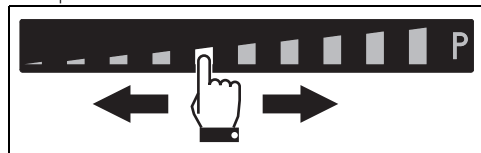
1. Одновременно дотронуться пальцем до кнопок двух вертикально расположенных варочных зон.



После кратковременного звукового сигнала на уровне кнопки задней зоны появится

символ **M**, означающий активацию функции Мультизона.

2. С левой стороны шкалы настройки задайте требуемую мощность приготовления.



В обеих зонах готовки будут заданы одинаковые параметры.



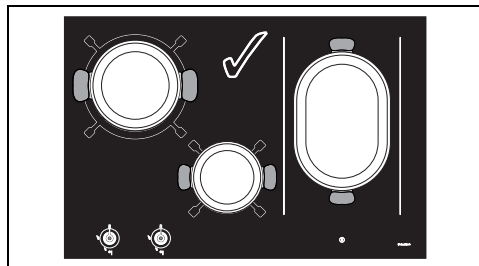
При включенной функции Мультизона невозможно активировать функцию Double Booster для соответствующих зон.



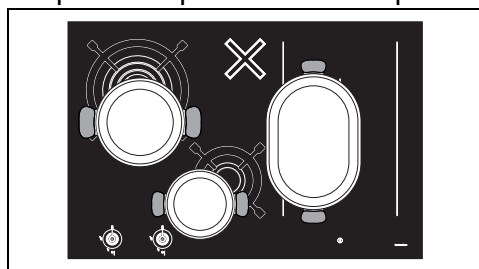
Функцию Мультизона можно активировать только для вертикально соединенных варочных зон (2 и 3).

Если используются кастрюли больших размеров, овальной или продолговатой формы, всегда ставьте их в центре варочной

зоны.



Правильное расположение кастрюль



Неправильное расположение кастрюль

Чтобы отключить функцию Мультизоны (Multizone):

Одновременно нажмите на кнопки варочных зон, на которых активирована функция


Мультизона. Символ  погаснет, и можно будет выполнять регулировку двух зон по отдельности.

Таблица рекомендаций по приготовлению


В нижеприведенной таблице указаны допустимые значения выставляемой мощности, и по каждому значению указан типготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и

вкуса пользователя.

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

RU

Остаточное тепло

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее отображается символ . Когда температура будет ниже 60 °C, символ исчезнет с дисплея.


Специальные функции



Функция Warming (Подогрев)




Посредством этой функции можно поддерживать температуру уже приготовленных блюд или кипяченой воды.

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Разместите на варочной зоне емкость.
2. Нажмите на кнопку  для активации функции. На дисплее выбранной

варочной зоны отобразится символ  а сбоку гистограммы появится иконка .


Для отключения функции подогрева достаточно снова нажать на кнопку  этой зоны.



Функция гриля



Данная функция позволяет автоматически включать функцию Bridge только для правых варочных зон. Она служит для жарения блюд на сковороде-гриль или при приготовлении пищи в продолговатой посуде.

Для активации функции гриля:


1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на правых варочных зонах.
2. Нажмите на кнопку . Светодиод над кнопкой начнет мигать

На дисплее передней зоны появится символ , а на дисплее задней зоны символ . Электроника автоматически установит уровень мощности 9 (стадия предварительного нагрева).



По истечении 3 минут функционирования мощность опустится до уровня 7. Светодиод над кнопкой функции гриля загорится постоянным светом.

Используйте шкалу настройки, чтобы в любой момент изменять уровень мощности.

Для отключения функции гриля нажмите на кнопку .


Функция Auto-Vent 2.0 (только на некоторых моделях)




- Данная функция позволяет контролировать скорость всасывания вытяжки при помощи беспроводной связи.
- Вытяжка должна быть оснащена всем необходимым для использования функции Auto-Vent 2.0.
- Подключение всегда однонаправленное, от панели к вытяжке. Невозможно управлять панелью через вытяжку.

По умолчанию функция Auto-Vent 2.0 отключена. Ее активация осуществляется в меню пользователя.

Данная функция работает в автоматическом и ручном режимах:

- Автоматический режим регулирует скорость всасывания вытяжки на основании общей мощности прибора (см. «Меню пользователя - параметр U2).
- Ручной режим позволяет настраивать скорость всасывания путем нажатия кнопки .

Чтобы активировать ручной режим после включения панели, выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку .
2. При каждом ее последующем нажатии скорость всасывания вытяжки будет увеличиваться в циклической последовательности на основании 5 уровней настройки, начиная от «0» (выкл.) и заканчивая «4» (максимальная скорость).

Для возврата в автоматический режим достаточно выключить и снова включить прибор.



Обращайтесь к инструкции вытяжки для получения более точной информации.



Функция паузы




Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

1. Включите хотя бы одну варочную зону.

2. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы . На дисплее всех варочных зон появится символ .

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Удерживайте нажатой кнопку . При нажатии символа паузы он начинает мигать.
2. Нажмите на любую кнопку, за исключением кнопки паузы.
3. Таким образом отключается функция паузы, и восстанавливаются ранее заданные функции.



Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, символы остаточного тепла и функция блокировки панели управления.



В случае сбоя электропитания и последующего возобновления его подачи функция паузы отключается.



Функция паузы может длиться максимум 10 минут, по истечении которых прибор отключится.

Функция быстрого подогрева



Эта функция недоступна для уровней мощности 9, Booster и Double Booster.

Функция быстрого подогрева позволяет максимально разогреть варочную зону на определенное время, а затем продолжить готовку на заданном уровне мощности.

После выбора варочной зоны:

- Удерживайте уровень мощности (от 1 до 8) нажатым в течение минимум 3 секунд.
- На дисплее варочной зоны отобразится символ .
- После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.
- Эту функцию можно отключить, удерживая нажатым заданный уровень в течение
- 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

Таймер

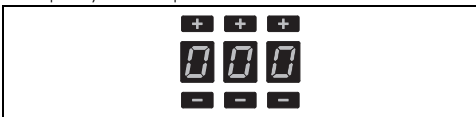
После включения панели, без выбора варочной зоны:

91477A880/B

1. Нажмите одновременно на кнопки в области настроек таймера.



2. Кнопками  и  выберите требуемое время.



- Первая цифра слева относится к часам, центральная к десятым долям минуты, правая к отдельным минутам.
3. Спустя 10 секунд таймер начнет отсчет в обратном порядке.
 4. По истечении времени начнут издаваться звуковые сигналы. Нажмите на любую кнопку для их отключения.



Можно настроить максимум на 9 часов 59 минут.



Употребление счетчика не прерывает функционирование варочных зон, но только сообщает потребителю, когда прошли программированные минуты.

Регулировка и отключение таймера

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл , чтобы активировать варочную поверхность (если он находится в режиме ожидания).
 - В области настройки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.
2. Кнопками  и  отрегулируйте время таймера или отключите его.
3. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.

Приготовление с помощью таймера

Чтобы включить функцию приготовления по таймеру, выполните следующие действия после включения хотя бы одной варочной зоны:

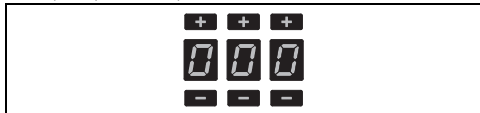
1. Выберите уровень мощности.

2. Нажмите на область настройки таймера.



• Над дисплеем варочной зоны появится символ .

3. Кнопками  и  выберите требуемое время.



4. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.

Об окончании запрограммированного времени пользователь известит звуковой сигнал.

5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.






Можно настроить максимум на 9 часов 59 минут.



Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон. Индикатор времени и мигающий светодиод относятся к той варочной зоне, которая скоро выключится.

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:



1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл , чтобы активировать варочную поверхность (если он находится в режиме ожидания).
2. Нажмите на кнопку дисплея варочной зоны, для которой настраивается таймер.
 - В области настройки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.
3. Кнопками  и  отрегулируйте время таймера или отключите его.
4. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.

Функция восстановления (Recall)



Эта функция используется после непроизвольного выключения и служит для возобновления некоторых ранее запущенных операций.

В случае непроизвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:


1. Включите прибор.
 - Кнопка  начнет мигать.
2. Сразу же нажмите на кнопку паузы , чтобы восстановить выполнение ранее активированные функции.



Эта функция возобновляет работу варочных зон, функций таймера и быстрого подогрева. Выполнение остальных функции не восстанавливается.


Blocco comandi




Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano. E' sempre attiva all'accensione del piano. Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .


Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto  per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto  per almeno un secondo.



A funzione attiva, se premuto un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo  ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.




Меню пользователя

В меню пользователя можно изменить некоторые функциональные характеристики прибора. Доступно 7 опций, каждая из которых обозначена на дисплее таймера

буквой «U» и порядковым номером.

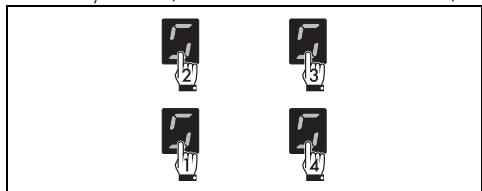
Пар.	Обозначение
U0	Полная макс. мощность (кВт)
U1	Не выбираемый параметр
U2	Громкость нажатия кнопок
U3	Громкость звуковых сигналов
U4	Яркость дисплея
U5	Анимация таймера
U6	Автоматическое обнаружение кастрюль
U7	Длительность сигнала таймера

Доступ к меню пользователя

1. Если панель выключена, включите ее кнопкой .
2. В течение 3 секунд снова нажмите на  для выключения панели. Начнет мигать иконка .

Нажмите и удержите кнопку .

3. На дисплее варочных зон отображается следующее (только для моделей 90 см):



4. Последовательно нажмите все кнопки варочных зон, начиная с передней левой и следуя по часовой стрелке. Каждое правильное касание сопровождается звуковым сигналом.

Модели 65 - 75 см:


Сначала нажмите на кнопку передней


варочной зоны, а потом задней.



Если последовательность нажатия кнопок будет неправильной, панель отключится и потребуются повторить процедуру доступа к меню.

5. Отпустите кнопку .

Меню пользователя активировано, и в верхней части дисплея варочной зоны появляется символ , чередующийся с

номером  (параметр U0 - Функция Eco-Logic Advance).

Функция Eco-Logic Advance позволяет увеличивать и уменьшать общую мощность прибора с шагом 0,1 кВт. На дисплее таймера отображается заданное на заводе значение мощности (в зависимости от модели, см. "Таблица потребляемой мощности"):

Только для моделей 90 см:




Для моделей 65 и 75 см:



Нажмите на область настройки таймера, чтобы включить изменение мощности; затем нажмите на левую половину шкалы настройки, чтобы уменьшить мощность, или на правую половину, чтобы ее увеличить.

Таблица потребляемых мощностей

Модель	Мин.мощность (кВт)	Макс.мощность (кВт)
90 см	2,4	7,4
65 см - 75 см	2,4	3,7

- Нажмите на символ , чтобы вернуться на страницу выбора параметров.
- Нажмите на сегменты шкале настройки

для выбора параметра.



Каждый сегмент шкалы настройки соответствует параметру меню пользователя, за исключением второго сегмента слева (U1), который отключен.


Параметр U2 позволяет настроить громкость нажатия кнопок: с помощью шкалы настройки можно выбрать 4 уровня регулировки.



На основании количества уровней регулировки каждого из параметров на шкале настройки будут показаны только те сегменты, которые соответствуют выбираемым уровням.

- Значение "0": минимальная громкость.
- Значение "3": максимальная громкость.



Звук нажатия кнопки  и звуки сообщений об ошибке нельзя отключить.

Параметр U3 позволяет настроить громкость звуковых сигналов (например, звук истекшего времени по таймеру) на один из 4 доступных уровней регулировки.

- Значение "0": минимальная громкость.
- Значение "3": максимальная громкость.

Параметр U4 позволяет настроить яркость дисплея на одну из 10 уровней регулировки.

- Значение "0": максимальная яркость.
- Значение "9": минимальная яркость.

Параметр U5 позволяет отобразить обратный отсчет секунд таймера и приготовления блюда по времени (от 59 до 0 секунд).



Отсчет секунд отображается в том случае, если заданное на таймере время меньше 10 минут.

- Значение "0": анимация отключена.
- Значение "1": анимация включена.

Параметр U6 позволяет включить или отключить функцию автоматического обнаружения емкостей. (см. Автоматическое включение варочной зоны).

- Значение "0": автоматическое обнаружение выключено.
- Значение "1": автоматическое

обнаружение активировано.




Если функция автоматического обнаружения емкостей отключена, после установки емкости на панель активируйте варочную зону вручную.

Параметр U7 позволяет настроить длительность звука таймера по истечении заданного на нем времени на одну из 3 уровней регулировки.


- Значение "0": длительность звука 120 секунд.
- Значение "1": длительность звука 10 секунд.
- Значение "2": звук отключен.

Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

1. Нажмите на кнопку  Любое изменение игнорируется, и панель отключается.

Или

2. Удерживайте нажатой кнопку Вкл./Выкл.  в течение минимум 2 секунд. Любое изменение сохраняется, и панель отключается.

Сообщения об ошибке

В случае сбоя или неисправного функционирования на дисплее отображается сообщение с кодом ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с букв «E» или «Er», за которой следует ряд цифр (напр., «Er47-30»).

Ошибки с кодами:

- «E02»
- «E2»
- «Er21»

Указывают на перегрев прибора или одного из его компонентов. Сразу же выключите прибор, снимите с него все емкости и дайте остыть.

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

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка варочной панели

Решетки варочной поверхности

Выньте решетки и промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите все следы нагара. Высушите их и установите заново на варочную поверхность.



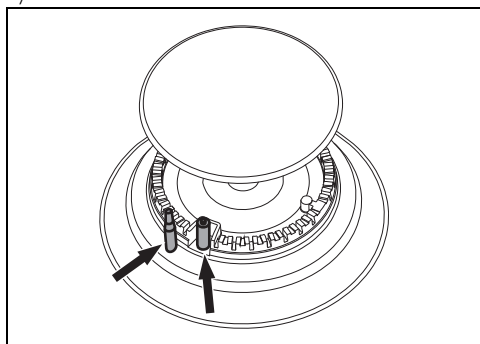
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Это естественное явление, которое никоим образом не ухудшает рабочие характеристики данного компонента.

Корончатые рассекатели и крышки конфорок

Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите все следы нагара и подождите полное высыхание. Установите на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

Запальные свечи и термопары

Для корректного функционирования запальных свечей и термопар они должны быть всегда хорошо очищены. Часто проверяйте их и при необходимости очищайте влажной тряпкой. Присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.



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. Хромотические 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.

УСТАНОВКА



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал плавкий предохранитель. В этом случае замените плавкий предохранитель.
- Удостоверьтесь, что не сработал терромагнитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Проверьте, чтобы температура приготовления была не слишком высокая и не слишком низкая.
- Проконтролируйте, чтобы обеспечивалась правильная вентиляция панели и воздухозаборные отверстия не были загромождены.
- Используйте сертифицированные и испытанные кастрюли для индукционных панелей.

Варочная панель дымит:

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

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или терромагнитный 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.

Подключение к газовой сети



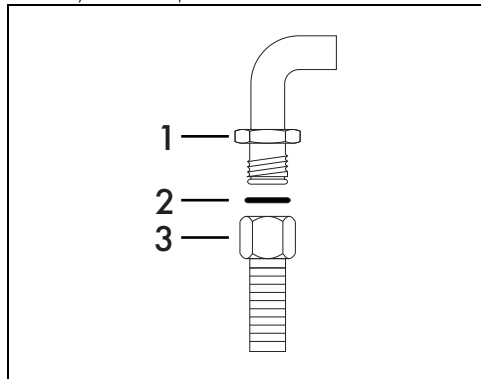
См. «Общие меры безопасности».

Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами. При работе на

других видах газа смотрите раздел «Переход на разные типы газа». Газовый патрубок прибора имеет наружную газотрубную резьбу на 1/2 дюйма (ISO 228-1).

Подключение с использованием гибкой стальной трубы

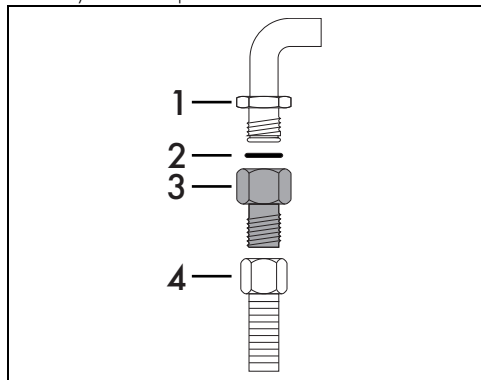
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.



Аккуратно навинтите патрубок 3 на газовый патрубок 1 прибора, обязательно проложив прокладку 2 из комплекта поставки.

Подсоединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

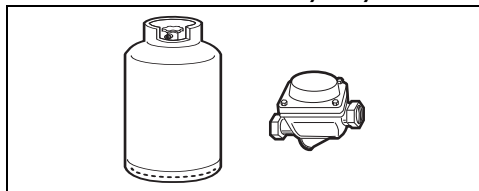
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.



Аккуратно привинтите фитинг 3 к газовому патрубку 1 (резьба 1/2 дюйма ISO 228-1) прибора, проложив прокладку 2 из комплекта поставки. Нанесите изоляционный материал на резьбу патрубка

3, а затем заверните гибкий стальной шланг 4 на патрубке 3.

Подключение к сжиженному газу



Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблицах характеристик конфорок и форсунок.

Вентиляция помещений

Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны иметь размеры, соответствующие действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

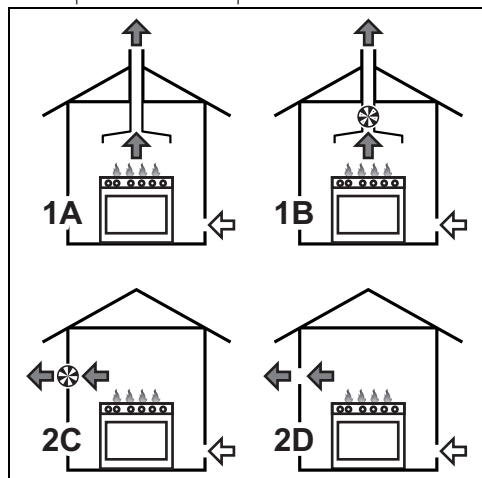
В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

Отвод продуктов горения

Отвод продуктов горения должен обеспечиваться с помощью вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой или с помощью принудительной вытяжки. Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.

По окончании установочных работ должно

быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям норм.



- 1 Отвод продуктов сгорания с помощью вытяжки
- 2 Отвод продуктов сгорания без вытяжки
- A Отвод через отдельную дымовую трубу с естественной тягой
- B Отвод через отдельную дымовую трубу с электровентилятором
- C Прямой отвод в атмосферу посредством закрепленного на стене или стекле электровентилятора
- D Прямой отвод в атмосферу через стену



Воздух



Продукты сгорания



Электрический вентилятор

Переход на разные типы газа

Для работы с другими видами газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух. Для замены форсунок и регулировки конфорок необходимо демонтировать панель.

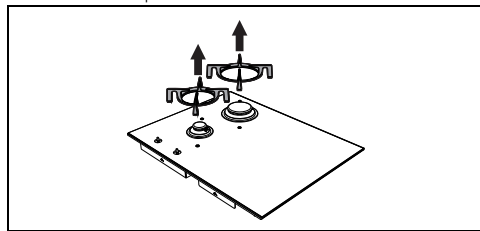


Чтобы выполнить замену форсунок, необходимо выдвинуть прибор из встроенной мебели.

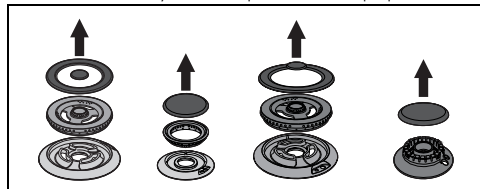
Снятие панели

1. Потяните ручки и розетки ручек (где имеются) вверх, чтобы снять их.

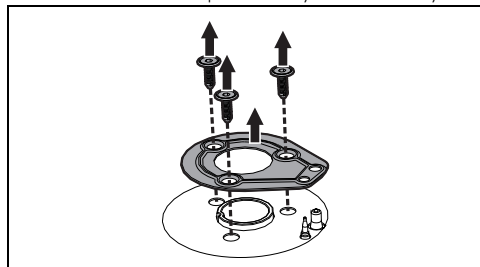
2. Снимите решетки с панели.



3. Снимите корончатые рассекатели и соответствующие крышки конфорок.



4. Ввинтите винты под каждой конфоркой, чтобы снять закрепляющую пластинку.

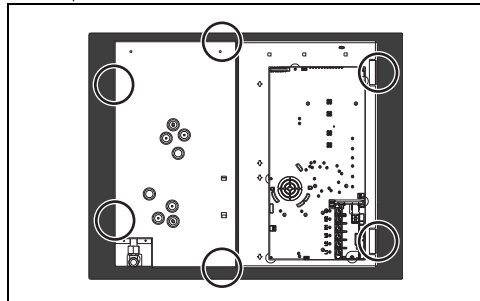


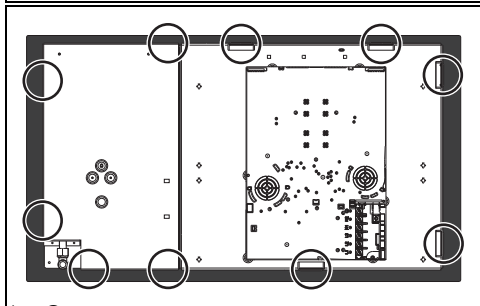
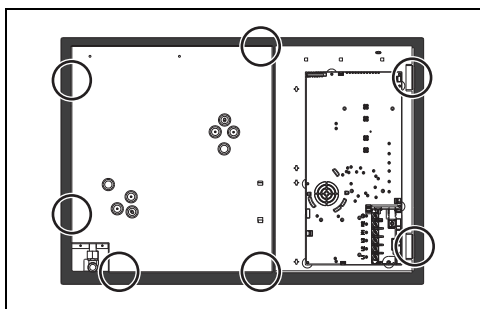
Там, где имеется горелка для сверхбыстрой конфорки UR, следует открутить гайку, которая крепит термопару к панели (CH8).



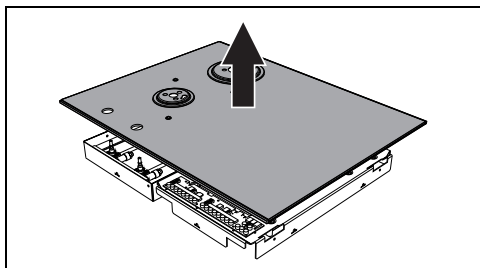
Под конфорками могут иметься несколько прокладок рядом со свечой и термопарой. Будьте внимательны.

5. Открутите винты, которые крепят панель к кожуху (см. рисунки ниже, чтобы определить их положение).

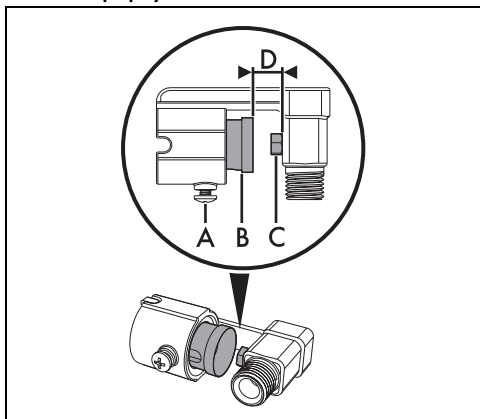




6. Снимите панель.



Замена форсунок



1. Отверните винт А и задвиньте до упора регулятор воздуха В.

2. С помощью жесткого ключа снимите форсунки С и установите форсунки, подходящие для нового типа газа, следуя указаниям, приведенным в соответствующих таблицах (см. «Типы газа и страны принадлежности» или «Таблицы характеристик конфорок и форсунок»).

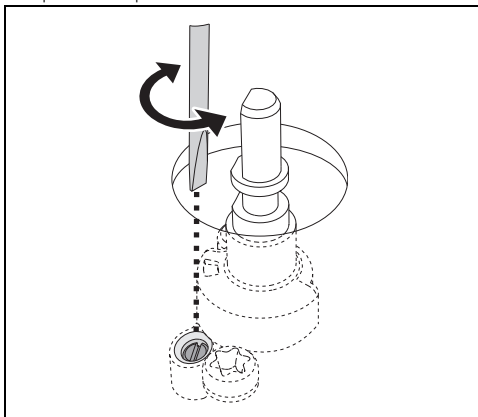


Момент затяжки форсунки не должен превышать 3 Нм.

3. Отрегулируйте воздушный поток, сместив регулятор воздуха В так, чтобы получилось расстояние D, указанное в соответствующей таблице (см. «Таблицы характеристик конфорок и форсунок»).
4. Выполнив регулировку каждой конфорки, правильно соберите прибор.

Регулировка минимального уровня метана или бытового газа

1. Разожгите конфорку и установите ее на минимальное положение.
2. Снимите ручку газового крана и при помощи регулировочного винта, находящегося сбоку от стержня крана (в зависимости от модели), настройте равномерное минимальное пламя.



3. Установите ручку на место и проверьте стабильность пламени конфорки.
4. При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть.
5. Повторите эту операцию для всех газовых кранов.

Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Завинтите полностью в направлении часовой стрелки винт, расположенный сбоку

от стержня крана подачи газа.



После перенастройки на вид газа, иной, чем тот, для которого варочная поверхность проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому виду газа. Этикетка находится в пакете с форсунками (если имеется).

Обозначения видов газа в разных странах

Вид газа	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Газ метан G20										
G20 20 мбар	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20-25 мбар			•							
2 Газ метан G20										
G20 25 мбар										•
3 Газ метан G25.1										
G25.1 25 мбар										•
4 Газ метан G2.350										
G2.350 13 мбар									•	
5 Сжиженный газ G30/31										
G30/31 28-30/37 мбар	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30-30 мбар							•	•		•
6 Сжиженный газ G30/31										
G30/31 37 мбар									•	
7 Городской газ G110										
G110 8 мбар	•						•			

В зависимости от страны установки возможно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке определите правильные параметры, опираясь на «Таблицы характеристик конфорок и форсунок».

Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной

смазки.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.

Таблица характеристик горелок и форсунок

1 Газ метан G20 - 20 мбар	AUX	R	UR	UR*
Номинальный расход тепла (кВт)	1,1	3,1	3,3	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	73	126	130	175
Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
Первичный воздух (мм)	1	1,5	0,5	1,5

2 Газ метан G20 - 25 мбар	AUX	R	UR	UR*
Номинальный расход тепла (кВт)	1,1	3,1	3,3	5,7
Диаметр форсунки (1/100 мм)	73	120	123	160
Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1800
Первичный воздух (мм)	1	1	1	1
3 Газ метан G25.1 - 25 мбар	AUX	R	UR	UR*
Номинальный расход тепла (кВт)	1,1	3,1	3,3	5,9
Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	135	140	190
Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1800
Первичный воздух (мм)	0,5	1	1	0,5
4 Газ метан G2.350 - 13 мбар	AUX	R	UR	UR*
Номинальный расход тепла (кВт)	1,1	3,1	3,3	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	100	175	180	280
Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1800
Первичный воздух (мм)	1	1	1	3
5 Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар	AUX	R	UR	UR*
Номинальный расход тепла (кВт)	1,0	3,1	3,3	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	85	87	115
Экономичный расход (Вт)	400	1100	1800	1800
Первичный воздух (мм)	1,5	2	1,5	12
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	225	240	436
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	221	236	429
6 Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар	AUX	R	UR	UR*
Номинальный расход тепла (кВт)	1,1	3,1	3,3	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	80	85	110
Экономичный расход (Вт)	450	1100	1800	1800
Первичный воздух (мм)	1	1,1	1,5	6
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	225	240	436
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	221	236	429
7 Газ метан G110 - 8 мбар	AUX	R	UR	UR*
Номинальный расход тепла (кВт)	1,1	3,0	3,1	3,8
Диаметр форсунки (1/100 мм)	132	250	250	310
Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1400
Первичный воздух (мм)	1	1	1	1

RU

Форсунки, не входящие в комплект поставки, можно найти в официальных сервисных центрах технического обслуживания.

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению

и установке



См. «Общие меры безопасности».

- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл,

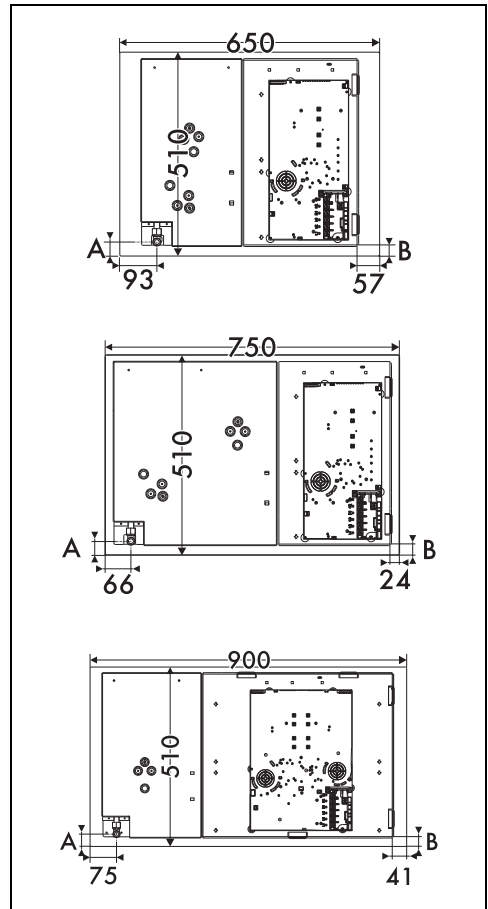
натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$).

- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом мебели должны быть теплостойкими ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$), 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.

Размеры прибора (мм)

Положение газовых и электрических

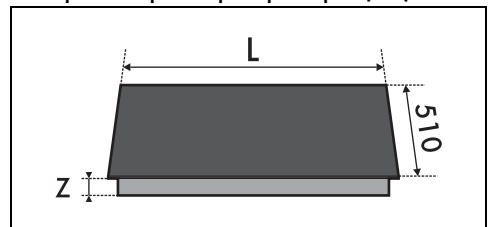
подключений.



A 35

B 28

Габаритные размеры прибора (мм)

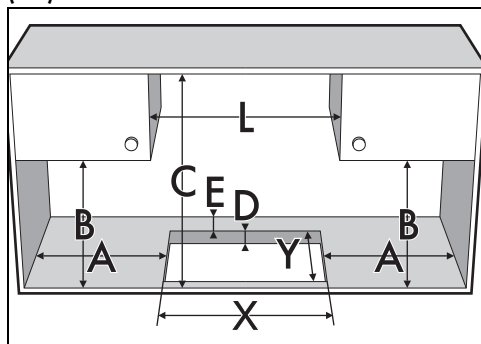


L	Z
650	50
750	50
900	46

После размещения на стеклянной

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

Размеры мебели для встраивания прибора (мм)



L (мм)	X (мм)	Y (мм)
650	560-564	482-486
750	720-724	482-486
900	844-848	482-486

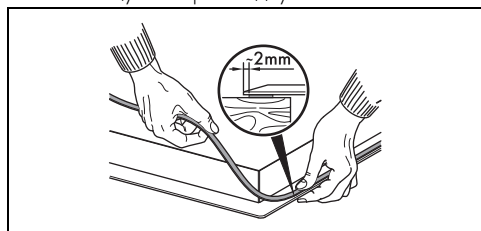
A (мм)	B (мм)	C (мм)*	D (мм)	E (мм)
мин 200	мин 460	мин 750	40±60	мин 65

* При наличии подвесной мебели над варочной панелью В случае с вытяжкой обратитесь к

размерам, указанным в соответствующем руководстве.

Прокладка варочной панели

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

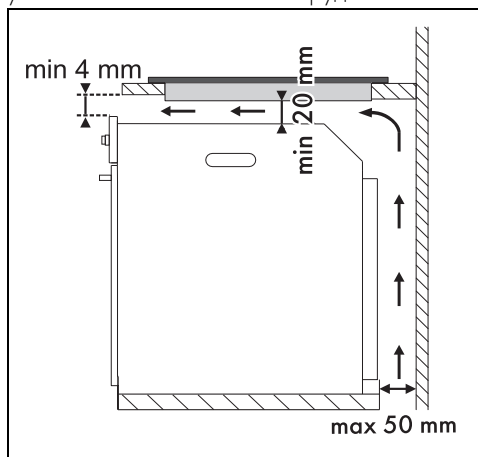


Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

Встраивание

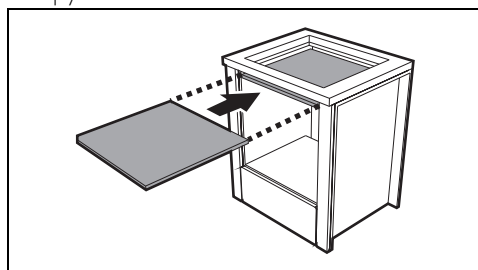
В отсеке встраиваемой духовки

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.

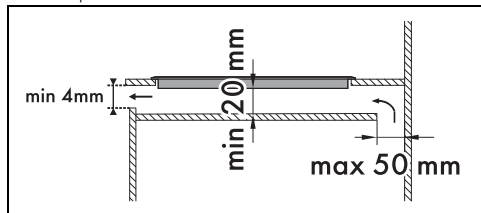


В нейтральном отсеке или ящиках

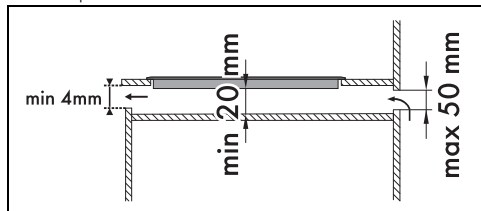
В случае если под варочной поверхностью расположена иная мебель (боковые стенки, ящики и т. д.), посудомоечная машина или холодильник, необходимо установить деревянное двойное дно на расстоянии не менее 20 мм от нижней стороны рабочей поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть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

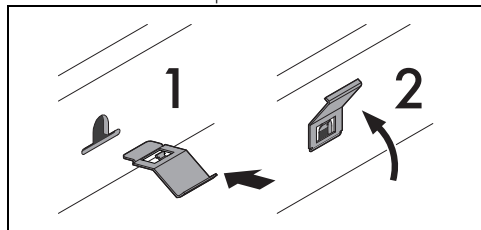


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

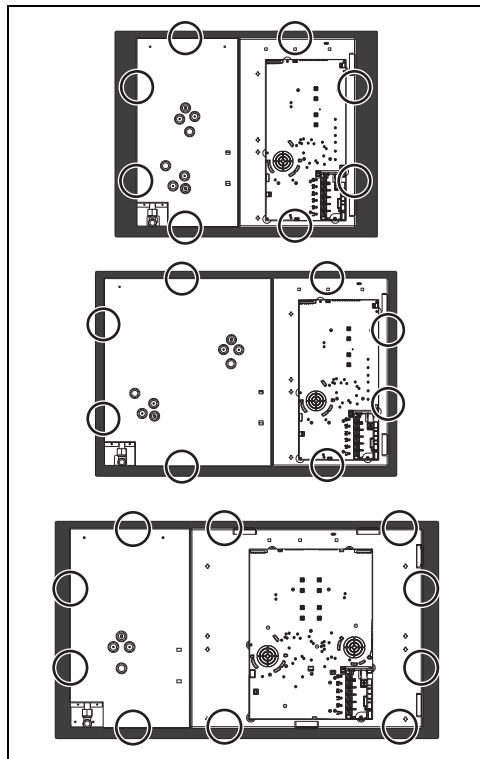
Крепление к встроенной мебели

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.



Расположение пазов для зажимов



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.

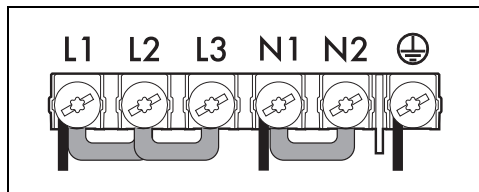
Никогда не снимайте эту табличку.

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:

Модели 65 - 75 см:

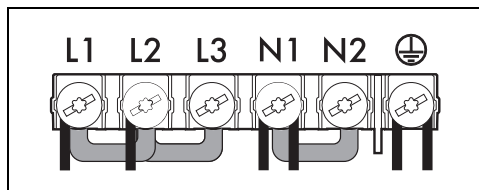
- 220 - 240 В 1 N~



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм².

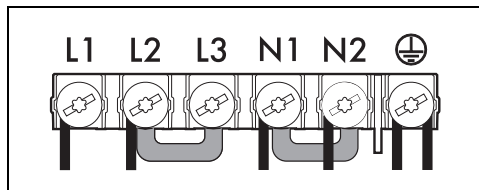
Модели 90 см:

- 220 - 240 В 1 N~



Кабель трехжильный 6 x 1,5 мм².

- 380 - 415 В 2 N~

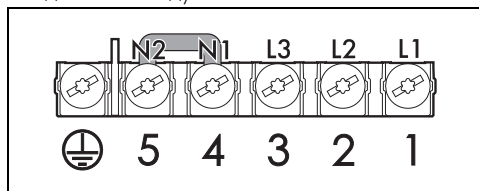


Кабель трехжильный 6 x 1,5 мм².



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

Приведенная ниже схема показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу без единого подсоединенного провода. 4 и 5 зажимы должны быть всегда соединены между собой.



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.

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.

Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте 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.