

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	221	Эксплуатация варочной поверхности	235
Общие меры безопасности	221	Дополнительные функции	238
Установка	226	Специальные функции	240
Назначение прибора	229	Меню пользователя	241
Руководство по эксплуатации	229	Функции безопасности	242
Ответственность производителя	229	Сообщения об ошибке	243
Идентификационная табличка	229	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ	
Утилизация	229	ОБСЛУЖИВАНИЕ	243
Технические данные по энергоэффективности 230		Чистка варочной панели	243
Для экономии энергии	230	Чистка стеклокерамической панели	244
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 230		Действия в случае...	245
Работа с руководством по эксплуатации	230	УСТАНОВКА	245
ОПИСАНИЕ	231	Подключение к газовой сети	245
Общее описание	231	Обозначения видов газа в разных странах 248	
Панель управления	232	Таблица характеристик конфорок и форсунок	249
Аксессуары	233	Электрическое подключение	250
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	234	Процедура по ограничению мощности	251
Меры предосторожности	234	Врезка рабочей поверхности	251
Предварительные операции	234	Встраивание	252
Использование принадлежностей	234	Крепление во встраиваемой мебели	253
Базовые функции	235	Крепление к встроенной мебели	253
		Для монтажника	253

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 вставлять 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 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.
- 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 повесить 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 пироллиз.
- 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.
- Чтобы не повредить решетки, не перетаскивайте кастрюли, а поднимайте и переставляйте их.

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 bed and breakfast.



Установка и использование данного прибора разрешены исключительно в помещениях.

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



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

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:



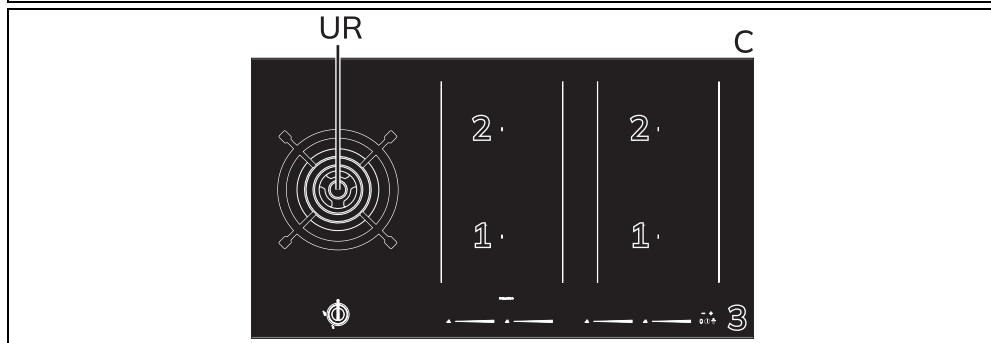
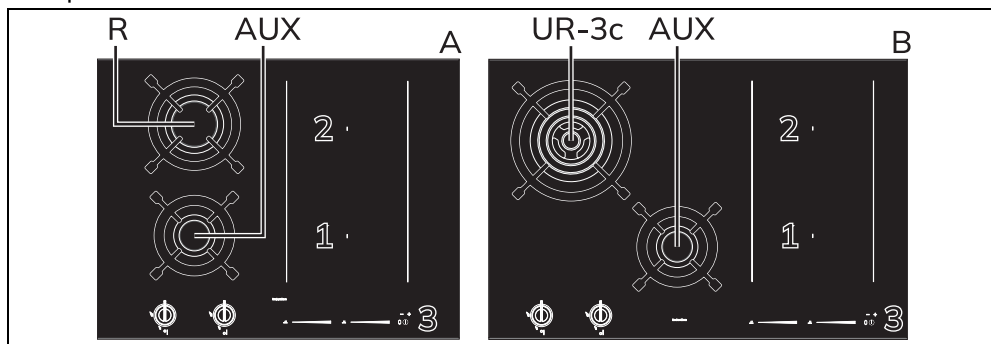
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



- 1, 2: Зоны индукционного приготовления
- 3: Панель управления
- AUX: Вспомогательная конфорка
- R: Быстрая конфорка
- UR-3с: Сверхбыстрая конфорка с тройным рассекателем
- UR: Сверхбыстрая конфорка
- А: Модели на 65 см.
- В: Модели на 75 см.
- С: Модели на 90 см.

Зона	Габариты В x Д (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
1-2 Одиночные зоны	182 x 218	2100	2500	3000
1+2 Функция Мост/ Bridge	365 x 218	3000	3700	-

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

Панель управления

Область варочных зон



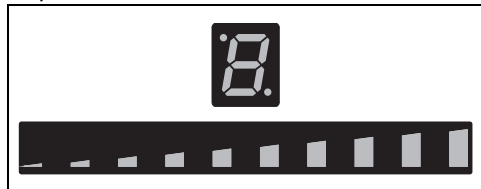
Перечень кнопок



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

Функциональная кнопка Warming (подогрева): активирует режим поддержания тепла.

Перечень иконок



Гистограмма и дисплей варочной зоны: показывают выбранный уровень мощности для варочной зоны.

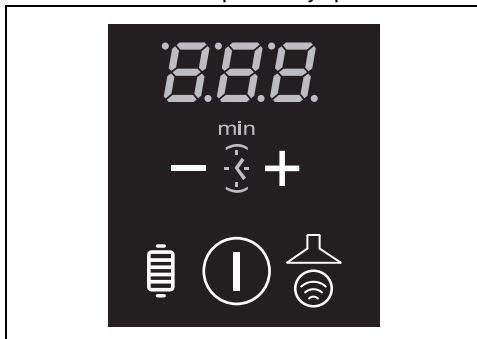
Иконка функции Warming (подогрева): показывает активацию режима поддержания тепла.

Иконка с ключом: показывает активацию режима блокировки панели управления.

Иконка с часами: показывает таймер зоны варки.

Иконки функции Bridge: показывают активацию функции Bridge.

Область главных органов управления



Кнопка Вкл/Выкл: включает или выключает варочную панель.

Функциональная кнопка Auto-Vent 2.0: активирует связь между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой (только на некоторых моделях).

Функциональная кнопка гриля: активирует функцию гриля.

Кнопки увеличения и уменьшения значения.

Иконка таймера: указывает активацию независимого таймера.

Дисплей таймера.

Отсутствие символа указывает на то, что прибор не имеет оснащения для беспроводной связи с вытяжкой.





Газовые варочные панели

Задняя зона

Передняя зона

Ручки управления конфорками

Используются для розжига и регулировки пламени конфорок 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 мощности, оптимизирующим/ограничивающим

потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусматривает управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.



Приоритет отдается последней заданной зоне.

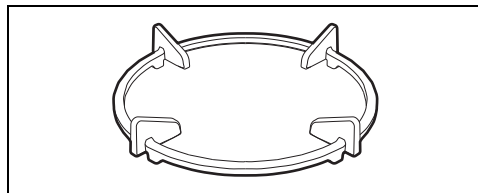


Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.

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 комплектующие 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).

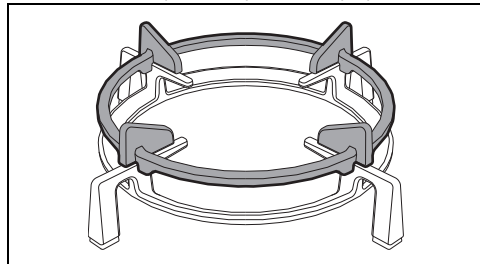
Использование принадлежностей

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)	Рекомендуемый диаметр (мм)
1-2 (одиночные)	90-110	170-190
1-2 (Bridge)	190-230	240

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.

- Возможная сковорода-гриль должна иметь максимальные размеры и 36 x 20 см для зон 1-2.

Практические советы для использования варочной поверхности

Чтобы достичь оптимальной эффективности конфорок, минимального расхода газа и предотвратить повреждение варочной панели, необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не заходило на боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.

Конфорка	Диаметр посуды
AUX	8-18 см
R	20-26 см
UR	20-30 см
UR-3c	20-30 см

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.

Включение и выключение

Для включения прибора удерживайте нажатой кнопку **1** не менее 1 секунды. Для выключения прибора нажимайте на кнопку **1** до тех пор, пока не будет подан звуковой сигнал. После включения прибор автоматически выключается по истечении около 10 секунд без выполнения каких-либо действий.

Эксплуатация варочной поверхности

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку

против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, поверните ручку на **0** и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд. При включении придержите ручку нажатой в течение несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключаться при отпуске ручки: это означает, что термопара не достаточно разогрелась.

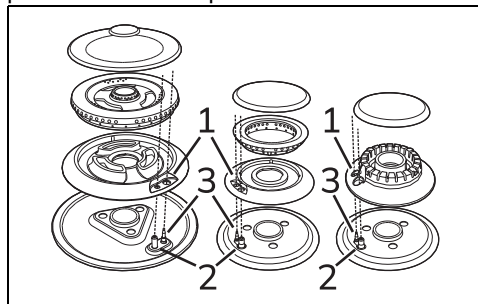
Подождите немного и повторите операцию. Держите ручку нажатой более длительное время.



Если конфорка случайно погаснет, предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом кране.

Верните ручку в положение **0** и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд.

Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

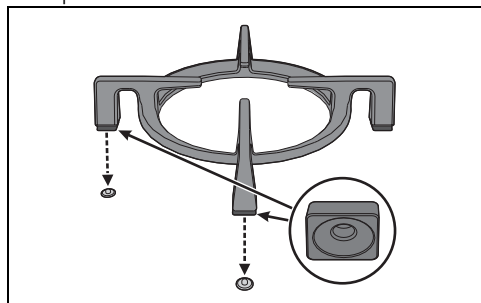


Перед тем, как включить конфорки варочной поверхности, убедитесь, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Следите за тем, чтобы отверстия «1» рассекателей совпадали со свечами «3» и термопарами «2». Кроме того, необходимо проконтролировать, чтобы выступы рассекателей 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 наклоненном положении; в противном случае следует повторить их установку. В случае, если заметите особую нестабильность кастрюли, проверьте корректную установку решеток.

Включение варочных зон



Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

После включения прибора:

1. Поставьте непустую емкость, подходящую для использования на индукционных плитах, на требуемую варочную зону.
2. Дисплей зоны, на которой стоит емкость, автоматически включится, показывая

Регулировка варочной зоны

Установив емкость на варочную зону и убедившись в том, что она активировалась:

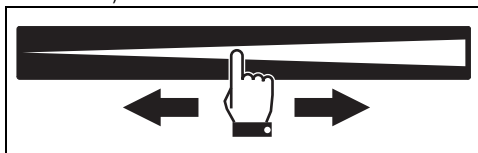
1. Коснитесь пальцем левой части шкалы настройки используемой варочной зоны.



Теперь значение мощности равно

2. Проведите пальцем вправо или влево для выбора мощности от 1 до 9 или активируйте функции Booster или

Double Booster (см. соответствующие главы).



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.



Можно выбрать уровень мощности и на шкале настройки, напрямую нажимая в точке, соответствующей требуемому уровню мощности.

Выключение варочных зон

1. Проведите пальцем до левого края шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



1. На дисплее выбранной зоны отобразится значение



Для одновременного выключения нескольких варочных зон достаточно выключить прибор кнопкой

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, за жаривание крупных кусков
от 7 до 8	За жаривание, под жарка с мукой
9	За жаривание

Уровень мощности

Подходит:



Доведение до кипения большого количества воды (максимальная мощность, см. «Функция Booster»)

Функция Booster (усилитель)

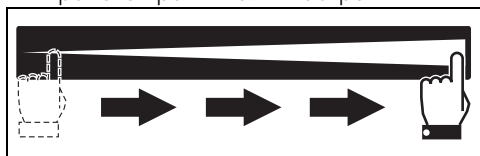


См. «Общие меры безопасности».

Функция Booster позволяет максимально нагреть емкость за ограниченное время. Она может пригодиться для быстрого доведения до кипения большого количества воды.

После включения панели и выбора зоны:

1. Проведите пальцем от левого до правого края шкалы настройки.



Функцию Booster можно также активировать нажатием правого края шкалы настройки.

2. Функция Booster включится, и на дисплее варочной зоны отобразится символ **P**.



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

Для отключения функции Booster достаточно снизить уровень мощности варочной зоны или выключить прибор.

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 Bridge (только на некоторых зонах)



Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обеих задействованных зонах варочной панели.

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

После включения панели:

1. Установите две небольшие или одну продолговатую емкость на вертикально соединенные зоны.
2. На дисплеях соответствующих варочных зон отобразится символ **Q**.

3. Сбоку дисплеев появятся мигающие символы **n** и **U**. Эти символы означают, что можно активировать функцию Bridge.



Если после размещения емкостей (при включении или работе панели), необходимо использовать две варочные зоны по отдельности, подождите 5 секунд, пока не пропадут символы **n** и **U**.

Для активации функции Bridge:

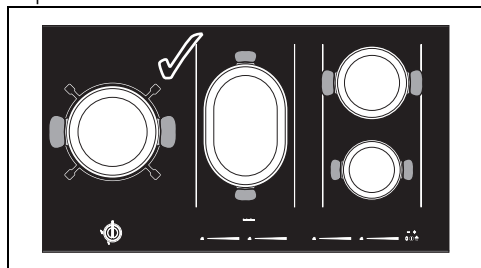
1. Одновременно дотроньтесь до шкал настройки соответствующих варочных зон; символы **n** и **U** перестанут мигать.
2. После активации функции остается активным только дисплей левой варочной зоны.
3. При помощи шкалы настройки левой варочной зоны задайте требуемый уровень мощности для обеих зон.



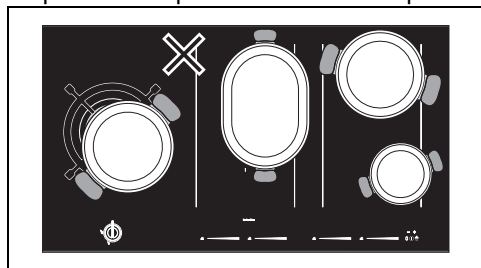
При включенной функции Bridge невозможно активировать функцию Double Booster для соответствующих зон.

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

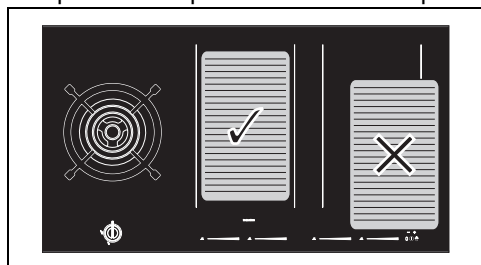
варочной зоны.



Правильное расположение кастрюль




Неправильное расположение кастрюль



Примеры размещения сковороды-гриль




Дополнительные функции

Независимый таймер

 Можно задать максимум 1 час 59 минут.



При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который будет подавать звуковой сигнал по истечении заданного времени. Таймер не прерывает функционирование варочных зон. Он служит для предупреждения пользователя об истечении запрограммированных минут. После включения панели без активации варочной зоны:

1. Одновременно нажмите на кнопку

 и ; между ними появится иконка .



2. На дисплее таймера отобразится



3. Посредством кнопок  и  выберите требуемое время. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.


4. По истечении нескольких минут таймер начнет обратный отсчет, при этом начинает мигать точка между первой и второй цифрами.



5. По истечении времени будут подаваться звуковые сигналы.

Нажмите на кнопку  или  для отключения звука.

Регулировка и отключение таймера-счетчика минут

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку  для включения панели (если она выключена или находится в режиме ожидания).

2. Одновременно нажмите на кнопки  и .





3. При помощи кнопки  или  измените обратный отсчет или обнулите таймер. При обнулении таймера он отключается.

Схема увеличения и уменьшения времени на таймере-счетчике минут (пошаговая).

	-	+
от 0 до 5 минут	10 с	1 минута
от 5 до 9 минут	30 с	1 минута
от 9 минут и более	1 минута	1 минута

Схема увеличения и уменьшения времени на таймере-счетчике минут (быстрая настройка).

	-	+
от 0 до 10 минут	1 минута	1 минута
от 10 минут до 1 часа	5 минут	5 минут
от 1 часа до 1 часа 59 минут	5 минут	5 минут

 При выборе времени, равного 10 минутам или более, под дисплеем таймера появляется иконка .

Приготовление по таймеру



Можно задать максимум 1 час 59 минут.

Посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой варочной зоны в конце определенного периода времени, заданного пользователем.

1. Установите емкость на варочную зону и выберите уровень мощности.
2. Одновременно нажмите на кнопку и . Сбоку дисплея варочной зоны появится иконка .
3. Посредством кнопок и выберите требуемое время. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.
4. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.
5. По истечении времени будут подаваться звуковые сигналы. Нажмите на кнопку или для отключения звука.



- Можно активировать функцию для нескольких варочных зон одновременно.
- При активации таймера другой варочной зоны иконка ранее заданной зоны слегка затемняется.

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить или обнулить время приготовления по таймеру, достаточно следовать указанным выше инструкциям по регулировке или обнулению таймера-счетчика минут. Если было задано несколько приготовлений по таймеру, одновременно нажмите на кнопку и для просмотра таймеров каждой варочной зоны и их изменения по отдельности.

Каждый выбранный таймер отображается с полностью подсвеченной иконкой , в то время как другие иконки частично

затемняются.



Во время одного или нескольких приготовлений по таймеру всегда можно настраивать независимый таймер.

Быстрый подогрев



Эта функция недоступна для функций подогрева, Booster и Double Booster.

Данная функция нагревает максимум одну варочную зону и позволяет ей быстро достичь температуры, соответствующей выбранному уровню мощности.

После выбора варочной зоны:

1. В течение не менее 3 секунд удерживайте нажатым требуемый уровень мощности (от 1 до 9) на шкале настройки.
2. На дисплее варочной зоны будут поочередно отображаться символ и выбранный уровень мощности.
3. После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Эту функцию можно отключить, выбрав другой уровень мощности или выключив прибор.

Функция паузы (только в некоторых моделях)

Эта функция позволяет приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

1. В условиях хотя бы одной активной варочной зоны одновременно нажмите на кнопку и .
2. На дисплее всех варочных зон появится символ .



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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Одновременно нажмите на кнопки и . Появится изображение гистограммы в задней правой варочной зоне.
2. Дотрагиваясь пальцем, прокрутите шкалу настройки слева направо.

3. Таким образом отключается функция паузы и восстанавливаются ранее заданные функции.



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





Функция восстановления (Recall) (только в некоторых моделях)



Данную функцию можно использовать только в том случае, если в момент непроизвольного выключения была включена хотя бы одна варочная зона.

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

В этом случае выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.
 - Светодиоды над кнопками  и  начнут мигать.
2. Одновременно нажмите на кнопки  и , чтобы восстановить ранее задействованные функции.

Функция Recall (восстановление) позволяет восстановить только следующие функции:

- 1 Активация и установка уровней мощности варочных зон.
- 2 Приготовление по таймеру.
- 3 Функция Bridge.
- 4 Быстрый подогрев.
- 5 Функции Booster и Double Booster.
- 6 Блокировка панели управления.



Все перечисленные функции не восстанавливаются.

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 зажаривания 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.

Меню пользователя

В меню пользователя можно изменить некоторые функциональные характеристики прибора. В распоряжении имеется 4 параметра. Каждый из них отмечается на дисплее таймера буквой U и порядковым

номером.

Параметр	Описание
	Ограничение мощности (кВт) - Модификацию может выполнять только монтажник
	Активация и отключение функции Auto-Vent 2.0 (только на некоторых моделях)
	Конфигурация Auto-Vent 2.0 в автоматическом режиме (только на некоторых моделях)
	Зарезервированный параметр

Доступ к меню пользователя

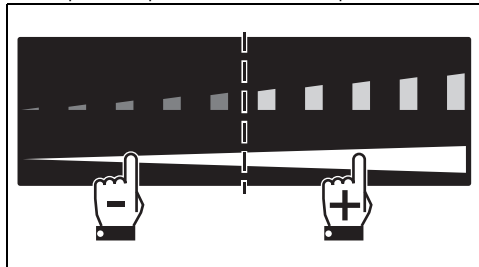
1. Если панель выключена, включите ее кнопкой
2. В течение 3 секунд снова нажмите на для выключения панели. Начнет мигать иконка
3. Одновременно нажимайте на кнопки и до тех пор, пока над шкалами настройки правых зон не появятся гистограммы.
4. Одновременно нажмите в центре обеих шкал настройки, чтобы завершить доступ.

Параметры пользователя

После доступа появится первый параметр, касающийся ограничения мощности (параметр U0). Изменять его может только монтажник (см. «Процедура по ограничению мощности»).

Для перемещения по параметрам используйте кнопку и .

Для выбора значений каждого параметра нажмите на левую половину шкалы настройки для просмотра значений назад и на правую половину для просмотра значений вперед.



Параметр U1 (только на некоторых моделях) позволяет включить или отключить функцию Auto-Vent 2.0:

- Значение 0: функция отключена.

- Значение 1: функция включена. Параметр U2 (только на некоторых моделях) позволяет выполнить конфигурацию функции Auto-Vent 2.0 в автоматическом режиме. Можно выбрать

одно из 8 значений. В следующей таблице кратко описываются возможные настройки:

Значение	Подсветка вытяжки	Скорость вентилятора вытяжки		
		Деликатное при-готовление	Средняя степень прожарки	Интенсивная степень прожарки
0	Выкл.		Выкл.	
1	Вкл.		Выкл.	
2-4-6	Вкл.	Выкл.	скорость 1	скорость 2
3-5-7	Вкл.	скорость 1	Скорость 2	Скорость 3

Обращайтесь к нижеприведенной таблице для выбора наиболее подходящего значения на основании ограничения по мощности прибора:

Значение	Ограничение мощности
2-3	до 4 кВт
4-5	от 4 до 5 кВт
6-7	от 5 кВт и выше





Если прибор отрегулирован на более низкий уровень мощности по сравнению с указаниями из нижеприведенной таблицы, может оказаться невозможным выбор некоторых скоростей вентилятора вытяжки.




Для моделей без беспроводного подключения параметры U1 и U2 в меню пользователя будут отображаться, но невозможно будет получить доступ к ним.

Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

- 1 Одновременно нажимайте на кнопку  и  не менее 2 секунд. Все изменения сохраняются, и панель отключается. Потребуется снова включить панель.

Или

- 2 Нажимайте на кнопку  не менее 2 секунд. Все изменения будут отменены, панель будет заново перезапущена и будет оставаться включенной.

Функции безопасности



См. «Общие меры безопасности».

Ограничение длительности приготовления

Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяются настройки приготовления для емкости, максимальная продолжительность функционирования зависит от выбранного уровня мощности.




При активации устройства, ограничивающего длительность работы, нагрев емкости отключается.

Уровень мощности	Максимальный срок приготовления в часах
Подогрев	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster/ DBooster	10 минут

Индикаторы остаточного тепла

После выключения варочной зоны на каждом дисплее отображается специальный символ, предупреждающий о том, что зона может быть горячей, и указывающий ее

примерную температуру:


Символ	Температура
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C


Защита от перегрева

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

При достижении определенных порогов безопасности одна или несколько варочных зон отключается(-ются). В крайних случаях, когда внутренняя температура становится очень высокой, прибор автоматически выключается.



Устройство блокировки дверцы (только на некоторых моделях)




Данная функция предназначена для блокировки всех кнопок варочной панели во время работы, за исключением кнопки 

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

Для активации блокировки панели управления при хотя бы одной включенной варочной зоне:


- одновременно нажимайте на кнопку  и  не менее 1 секунды.

Блокировка панели управления включена, и для каждой варочной зоны отображается символ .

Для отключения блокировки панели управления нажимайте одновременно



на кнопку  и  хотя бы одну секунду; пропадут символы .


Блокировка прибора для безопасности детей





Данная функция служит для предотвращения случайной активации прибора, напр., детьми.

Для активации блокировки прибора для безопасности детей необходимо, чтобы прибор был включенным, варочные зоны неактивными и все таймеры отключенными:

- Одновременно нажимайте на кнопку  и  не менее 3 секунд.

Символ  отобразится на дисплеях всех варочных зон и на дисплее таймера.

Для отключения блокировки прибора для безопасности детей нажимайте одновременно на кнопку  и  не менее 3 секунд.

Сообщения об ошибке

В случае сбоев 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.



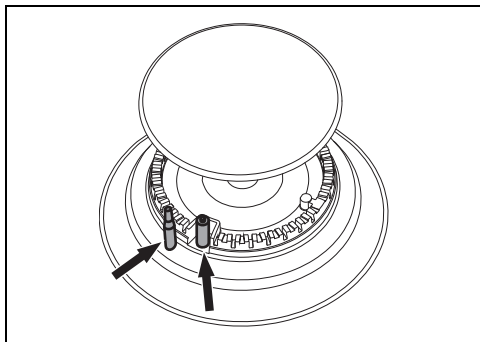
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Это естественное явление, которое никоим образом не ухудшает рабочие характеристики данного компонента.

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. Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились. На поверхности могут появиться блестящие образования в

результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



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

Действия в случае...

Варочная панель не работает:

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

- Удостоверьтесь, что не сработал 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 приготавливаемой 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.

УСТАНОВКА



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

Подключение к газовой сети



См. «Общие меры безопасности».

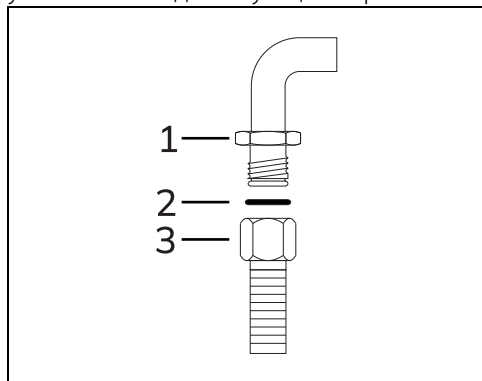
Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами. При работе на других видах газа смотрите раздел «Переход на разные типы газа». Газовый патрубок прибора

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,

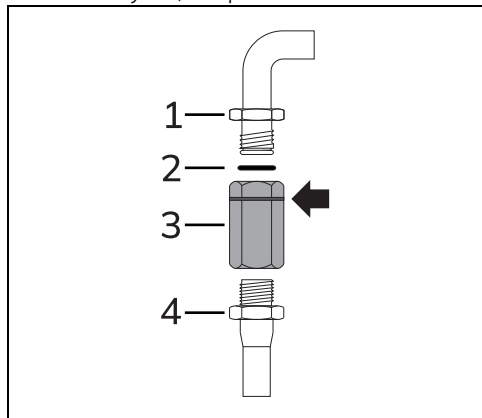
указанными в действующих нормах.



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

Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

Произведите подсоединение к газовой сети, используя стальной гибкий шланг с байонетным соединением, соответствующим требованиям В.С. 669.

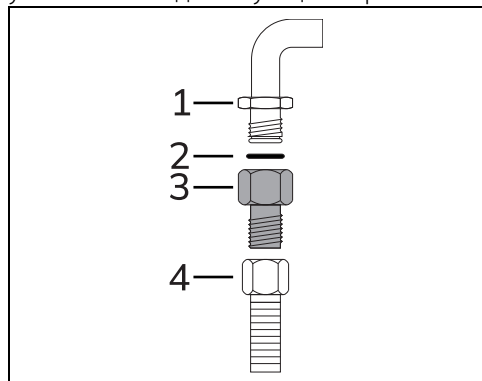


Нанесите изоляционный материал на резьбу газовой трубы 4 и заверните на ней переходник 3. Прикрутите стопор к подвижному патрубку 1 прибора, обязательно проложив прокладку 2 из комплекта поставки.

Подсоединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

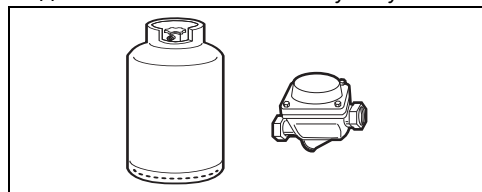
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками,

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.

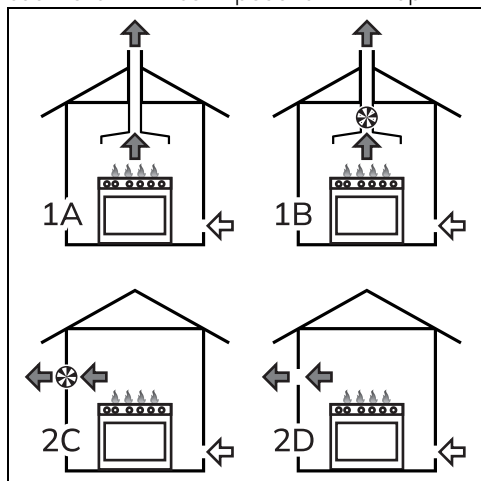
В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при

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.

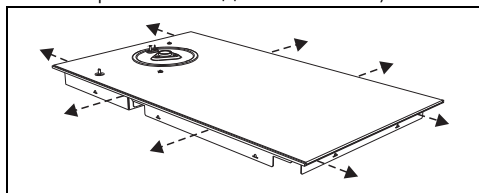
 Чтобы выполнить замену форсунок, необходимо выдвинуть прибор из встроенной мебели.

Снятие панели

1. Потяните ручки и основания ручек (где имеются) вверх, чтобы снять их. Будьте осторожны с пружиной, расположенной между ручкой и основанием.
2. Снимите решетки с панели.
3. Снимите раскладели и соответствующие крышки конфорок.
4. Снимите крепежные винты панели и соответствующие пластины, расположенные у каждой конфорки.
5. Снимите прокладку на уровне свеч и термопар, находящиеся под ранее снятыми пластинами.

 Там, где имеется сверхбыстрая конфорка, отверните гайку, которая крепит термопару к панели (СН8).

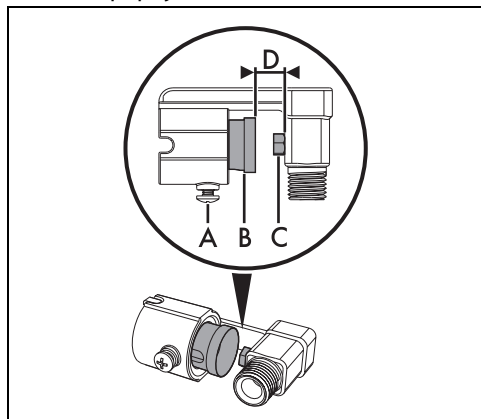
6. Снимите винты, которые крепят панель к кожуху конфорок (на рисунке в качестве примера изображена модель на 90 см).



7. Снимите панель.

RU

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»).



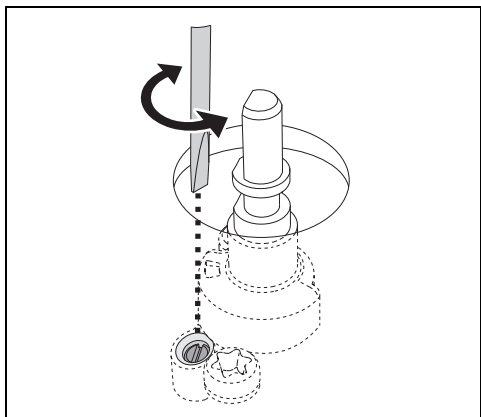
Момент затяжки форсунки не должен превышать 3 Нм.

3. Отрегулируйте воздушный поток, сместив регулятор воздуха В так, чтобы получилось расстояние D, указанное в соответствующей таблице (см. «Типы газа и страны принадлежности» или «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).

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.

Обозначения видов газа в разных странах

В зависимости от страны установки возможно определить используемые виды газа.

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	•						•			

По цифровой маркировке определите правильные параметры, опираясь на «Таблицы характеристик конфорок и форсунок».

Таблица характеристик конфорок и форсунок


1 Газ метан G20 - 20 мбар	AUX	R	UR-3c	UR
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	3,10	3,30	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	126	130	175
Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
Первичный воздух (мм)	1	1	0,5	1
2 Газ метан G20 - 25 мбар	AUX	R	UR-3c	UR
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	3,10	3,30	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	73	120	123	165
Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
Первичный воздух (мм)	1	1	1	0,5
3 Газ метан G25.1 - 25 мбар	AUX	R	UR-3c	UR
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	3,10	3,30	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	135	140	190
Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
Первичный воздух (мм)	1	1	1	0,5
4 Газ метан G2.350 - 13 мбар	AUX	R	UR-3c	UR
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	3,10	3,30	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	100	175	180	280
Экономичный расход (Вт)	400	900	1600	1800
Первичный воздух (мм)	1	1	2	3
5 Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар	AUX	R	UR-3c	UR
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	3,10	3,30	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	85	87	115
Экономичный расход (Вт)	400	1100	1800	1800
Первичный воздух (мм)	1,5	8	1,5	12
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	225	240	436
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	221	236	429

RU

6 Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар	AUX	R	UR-3c	UR
Номинальный расход тепла (кВт)	1,10	3,10	3,30	6,0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	48	80	82	110
Экономичный расход (Вт)	450	1100	2000	1800
Первичный воздух (мм)	1,5	10	2	12
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-3c	UR
Номинальный расход тепла (кВт)	1,10	3,10	3,10	3,80
Диаметр форсунки (1/100 мм)	132	250	250	310
Экономичный расход (Вт)	400	900	1400	1400
Первичный воздух (мм)	1	1	1,5	1,5

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

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

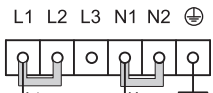
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

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.

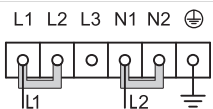
Прибор может работать при следующих условиях:

Модели 65 - 75 см:

220-240 В ~
3 x 1,5 мм²
трехжильный кабель

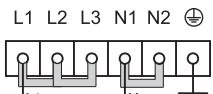


220 В 2 ~
3 x 1,5 мм²
трехжильный кабель

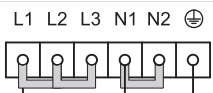


Модели 90 см:

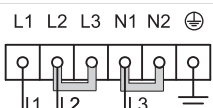
220-240 В ~
3 x 6 мм²
трехжильный кабель



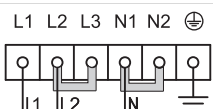
220 В 2 ~
3 x 6 мм²
трехжильный кабель



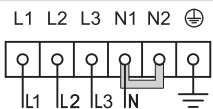
220-240 В 3~
4 x 4 мм²
четырёхжильный кабель




380-415 В 2N~
4 x 4 мм²
четырёхжильный кабель




380-415 В 3N~
5 x 2,5 мм²
пятижильный кабель





Для каждого подключения всегда используйте перемычку из комплекта поставки.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



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

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке



См. «Общие меры безопасности».

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.

Процедура по ограничению мощности



- Данная процедура предназначена только для монтажника.
- По умолчанию прибор настроен на максимальную мощность.

Для изменения максимальной потребляемой мощности прибора необходимо перейти к меню пользователя (см. «Меню пользователя»). Параметр, касающийся ограничения мощности, появляется первым и

отмечается кодом **11**.

На дисплеях передней и задней зон отображаются номера мощности, заданной по умолчанию (значение выражено в кВт):

7.4

(7,4 кВт). При помощи правой шкалы настройки измените мощность: нажмите в левой части для уменьшения мощности и в правой части для ее увеличения.

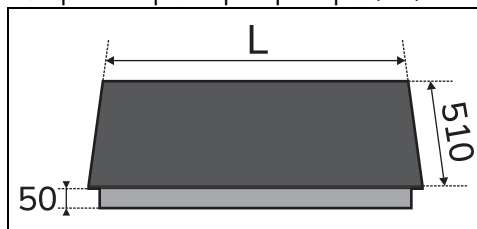
Благодаря функции Eco-Logic Advance значение мощности увеличивается и уменьшается шагом регулировки 0,1 кВт при каждом касании.

Информацию по выходу из меню пользователя смотрите в главе «Меню пользователя».

- 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.

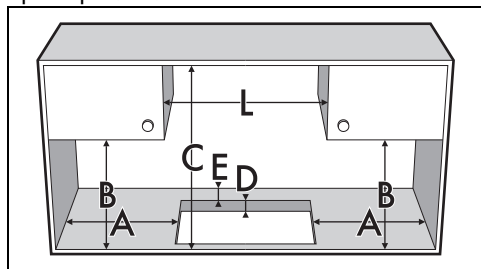
RU

Габаритные размеры прибора (мм)



	L
Модели А на 35 см	350
Модели В на 65 см	650
Модели С на 90 см	900

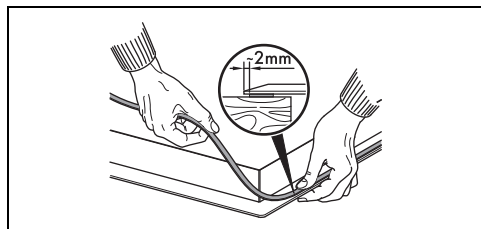
Размеры мебели для встраивания прибора (мм)



A	мин. 200
B	мин. 460
C	мин. 750
D	40-60
E	мин. 50
	мин. 650 - модели А на 65 см
L	мин. 750 - модели В на 75 см
	мин. 900 - модели С на 90 см

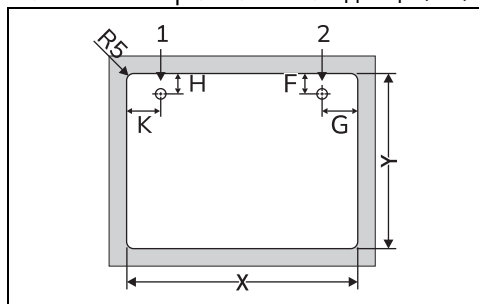
Прокладка варочной панели

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



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

Частичное встраивание заподлицо (мм)



	X	Y	F	G	H	K
Мод. А на 65 см	555-560	482-486	69	85	35	93
Мод. В на 75 см	719-724	482-486	69	53	35	66
Мод. С на 90 см	844-848	482-486	70	112	35	75

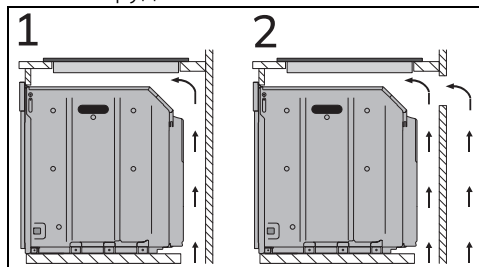
1 Подключение к газовой сети

2 Подключение к сети электропитания

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.



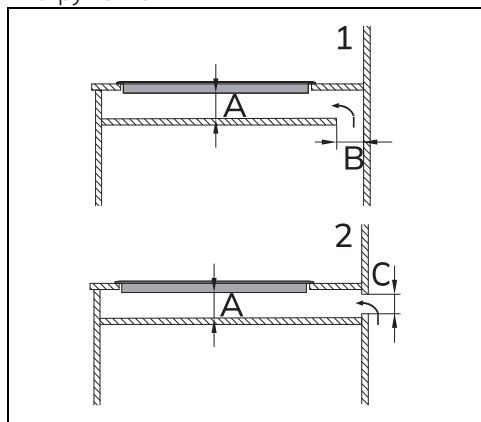
1 С отверстием на дне

2 С отверстием на дне и сзади

В нейтральном отсеке

В случае если под варочной поверхностью расположена иная мебель, 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 использовании специальных инструментов.



1 С отверстием на дне

2 С отверстием сзади

A мин. 20 мм - макс. 50 мм

B макс. 50 мм

C макс. 50 мм

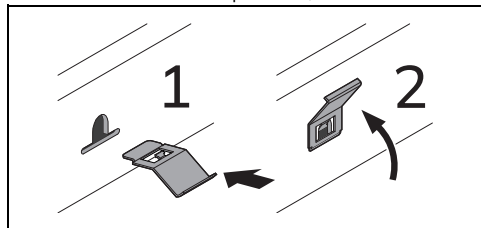


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

Крепление во встраиваемой мебели

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

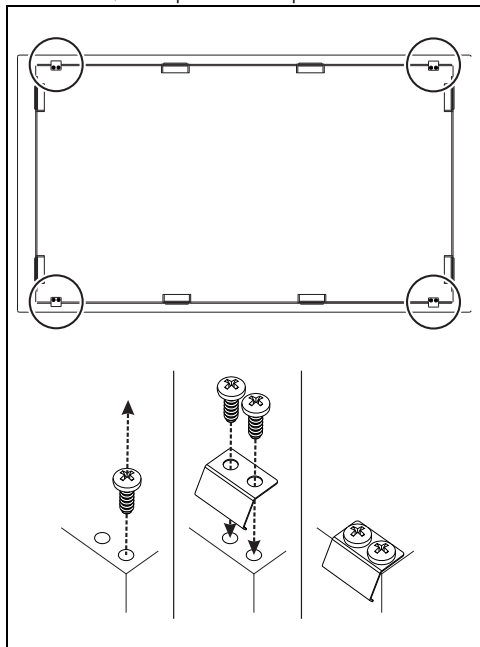
1. Вставьте зажимы горизонтально в соответствующий паз, слегка нажимая на них.
2. Затем поверните их кверху для окончательной фиксации.



Крепление к встроенной мебели

Для надежного крепления и правильного центрирования следуйте следующим инструкциям:

1. Открутите винты прибора.
2. Приложите кронштейн и затяните винты, которые были ранее сняты.



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 колесу шульца. 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 конфорок 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.