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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- 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.
- 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.
- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между днищем 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

RU

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.

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.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- 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.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.
- Чтобы не поцарапать стеклянную поверхность, не перетаскивайте кастрюли по варочной поверхности, а поднимите их и переставьте в нужное место.

Установка

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Этот прибор не должен устанавливаться над посудомоечной машиной, если не соблюдены инструкции, приведенные в главе «УСТАНОВКА».
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °C.
- Проведите кабель питания через заднюю стенку элемента 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 1,2-1,5 Нм.
- Не закрепляйте слишком прочно прибор к мебели, так как это может привести к повреждениям во время эксплуатации или частично закрыть отверстия для отвода тепла.
- Монтаж и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки 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 стационарного подключения.
- 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.
- Если доступ к электросети ограничен, средства отключения всех полюсов должны быть доступны и включены в стационарную проводку в соответствии с нормами подключения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на

RU

высоте не выше 2000 м над уровнем моря.
- Не устанавливайте варочную панель на мощность, превышающую ту, которую поддерживает ваше электрооборудование.

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.

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 приготовляемого 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:

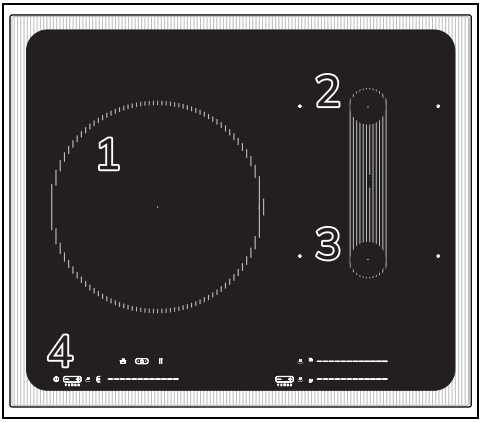
Предупреждение/Внимание

Информация/Рекомендации

RU

ОПИСАНИЕ

Общее описание

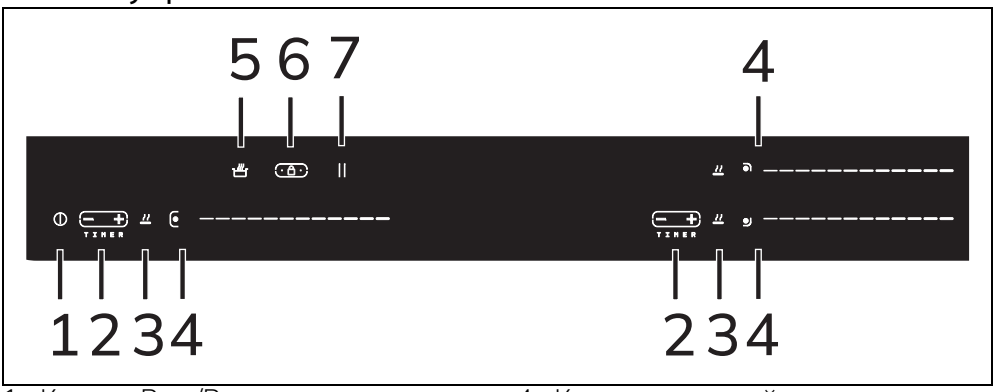


1 Левая варочная зона
2 Задняя правая варочная зона
3 Передняя правая варочная зона
4 Панель управления

Зона	Габариты В x Д (мм)	Минимальный Ø кастрюли (мм)	Рекомендуемый Ø кастрюли (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*
1	280 x 280	110	280	2700	3600
2	180 x 180	110	180	1500	2000
3	180 x 180	110	180	1500	2000
2+3	180 x 360	160	180 x 360	3000	-

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

Панель управления



1 Кнопка Вкл./Выкл.
2 Кнопки таймера
3 Кнопка функции поддержания тепла
4 Кнопка варочной зоны и полоса прокрутки
5 Кнопка быстрого нагрева
6 Кнопка блокировки панели управления

7 Кнопка функции паузы

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 предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддерживание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. Если появляется символ , это означает невозможность дальнейшего увеличения уровня мощности определенной варочной зоны.

RU

Приоритет отдается первой настроенной в хронологическом порядке зоне.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

См. «Общие меры безопасности».

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

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.

Основные функции

Первое подключение питания

При первом подключении прибора к электросети или после отключения электроэнергии и последующего подключения выполняется

автоматическая проверка, в результате которой на несколько секунд загораются индикаторы и дисплеи. После этого активируется функция автоматической блокировки панели управления, о чем свидетельствует загорание индикатора блокировки панели управления. Чтобы включить прибор, нажмите двумя пальцами кнопку и удерживайте ее не менее 2 секунд.

Включение и выключение

Нажмите на кнопку для включения прибора. Для выключения прибора нажимайте на кнопку до тех пор, пока не будет подано три звуковых сигнала.

Эксплуатация варочной поверхности

Включение варочных зон

1. После включения панели и выбора варочной зоны с пмощью кнопок варочных зон.
2. Нажимайте на шкалу настройки мощности, чтобы увеличить или уменьшить нужную мощность.

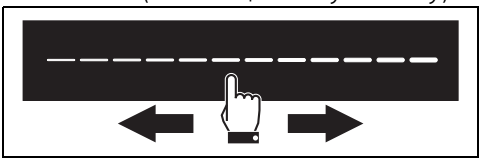
Регулировка варочных зон

После размещения емкости и включения варочной зоны:

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



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать мощность от 1 до 12 или включить функцию Booster (см. специальную главу).

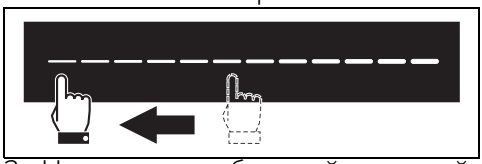


На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Уровень мощности также можно выбрать, непосредственно нажав на шкалу настройки мощности примерно в точке, соответствующей желаемому уровню мощности.

Выключение варочных зон

1. Выберите варочную зону, которую вы хотите отключить, с помощью кнопки варочной зоны.
2. Проведите пальцем влево до конца шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



3. На дисплее выбранной варочной зоны отобразится значение .

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

Индикация обнаруженной посуды

Если на дисплее включенной/выбранной зоны появляется символ , это значит, что посуда не подходит для нее.

Также символ отображается в том случае, если емкости нет или она убирается с варочной зоны.

Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Неровное дно может привести к снижению эффективности системы нагревания и к отказу из-за необнаружения кастрюли на плите.

Не закрывайте кастрюлями органы управления на фронтальной панели прибора.

Индикация обнаружения предмета на варочной поверхности

Когда варочная панель включена, при помещении любого предмета на панель управления более чем на 10 секунд, она автоматически выключается.

Каждые 10 секунд раздается звуковой сигнал.

Сводная таблица уровней мощности

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

Уровень мощности	Подходит для:
0	Положение ВЫКЛ.
1,2	Приготовление малого количества пищи (минимальные уровни мощности)
3,4	Приготовление
5,6	Приготовление большого количества пищи, зажаривание крупных кусков
7,8	Зажаривание, поджарка с мукой
9,10,11	Зажаривание, приготовление большого количества пищи
12, P	Доведение до кипения большого количества воды (максимальная мощность, см. «Функция Booster»)

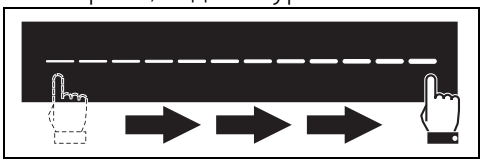
Функция Booster (усилитель)

См. «Общие меры безопасности».

Функция Booster (усилитель) 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 шкале настройки мощности слева направо, задайте уровень 12.



Функцию Booster (усилитель) можно также активировать одним нажатием на правый конец шкалы настройки мощности.

2. Нажмите на шкалу настройки мощности с правой стороны, функция Booster (усилитель) будет активирована, а на дисплее варочной зоны появится символ P.

Функция Booster (усилитель) останется включенной максимум в течение 10 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически вернется на уровень 12.

Чтобы отключить функцию бустера, просто уменьшите мощность варочной зоны или выключите прибор.

Приготовление по таймеру

Эта функция не может быть установлена вместе с таймером.

Таймер можно установить максимум на 1 час 39 минут.

С помощью этой функции можно запрограммировать автоматическое отключение каждой отдельной варочной зоны по истечении заданного пользователем периода времени.

1. Установите емкость на варочную зону и выберите уровень мощности для зоны.
2. Выберите варочную зону и установите уровень мощности.
3. Нажмите на кнопки − и + над надписью TIMER для выбора желаемого времени.

RU

- Над надписью TIMER появится мигающий символ 00.
- В зависимости от того, какая зона была выбрана, начинает мигать светодиод.

4. После установки желаемого времени начнется приготовление по таймеру. Через 5 секунд после последнего нажатия кнопки настройка таймера отменяется, и ранее выбранная зона больше не выбрана.
5. Дисплей перестает мигать.
6. По истечении времени выбранная зона выключается, а на ее дисплее появляется символ 0. На дисплее таймера мигает символ 00 и мигает светодиод, относящийся к ранее выбранной зоне.

По окончании функции раздается звук, который длится 1 минуту; чтобы остановить его, нажмите любую кнопку на варочной панели.

- Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон.
- Для ускоренного увеличения/уменьшения нажмите и удерживайте кнопку − или +.
- Если нажать кнопку − при значении таймера «0», автоматически устанавливается значение «99». Если нажать кнопку + при значении таймера «99», автоматически устанавливается значение «0».

Если задано несколько режимов приготовления по таймеру, мигает светодиод того режима, который завершается первым.

Отключение приготовления по таймеру

Чтобы отключить процесс приготовления по таймеру, выберите соответствующую зону и нажмите одновременно кнопки таймера − и +.

Или

С помощью кнопки − установите значение, равное 00

Автономный таймер

Таймер можно настроить на значение от 1 минуты до 99 минут максимум.

Функциональность можно настроить только с помощью кнопок таймера, расположенных слева.

С помощью этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении установленного времени. Он не прерывает работу варочных зон, а лишь предупреждает пользователя об истечении заданного времени.

После включения варочной панели, не выбирая никакой зоны:

1. Нажмите кнопку − или + над надписью TIMER
2. На дисплее таймера отображается 00, светодиод мигает.
3. Кнопками − и + выберите желаемое время; нажмите и удерживайте кнопки для быстрой перемотки.
4. Когда обратный отсчет закончится, на дисплее появится мигающий 00, начнет мигать светодиод, раздастся звуковой сигнал. Чтобы остановиться, нажмите любую кнопку.

Невозможно установить приготовление по таймеру, если активен таймер минутного отсчета.

Использование таймера не прерывает работу варочных зон, а лишь предупреждает пользователя об истечении заданного времени.

Изменение настроек и отключение таймера

С помощью кнопок − и + можно изменить обратный отсчет или сбросить таймер. Сброс таймера приводит к его отключению.

Блокировка панели управления

Эта функция предназначена для блокировки всех кнопок варочной панели.
Она активируется при включении варочной панели.
Она блокирует все остальные кнопки, кроме своей и кнопки Вкл/Выкл.

Эта функция используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активации блокировки панели управления, оставив работать хотя бы одну варочную зону:

1. Нажимайте двумя пальцами на кнопку  не менее одной секунды.
2. Светодиод дисплея загорается на 2 секунды, указывая на то, что функция активирована.

Для отключения блокировки панели управления нажимайте двумя пальцами на кнопку  не менее одной секунды.

Она всегда включена, когда панель активирована.

Функция паузы

Эта функция позволяет приостановить работу всех варочных зон, включая таймеры, чтобы облегчить очистку или временно приостановить приготовление.

Чтобы включить функцию паузы:

1. Если активна хотя бы однаварочная зона, нажмите кнопку .
2. Звук сигнализирует о начале работы функции.
3. Появится сообщение «STOP».
4. Все кнопки будут заблокированы.

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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Нажмите на кнопку .
2. О завершении функции оповещает звуковой сигнал.
3. Функция паузы теперь отключена, а ранее заданные функции восстановлены.

Во время паузы можно нажимать только кнопку Вкл/Выкл или кнопку паузы.

Быстрый нагрев

Эта функция недоступна для функции «Бустер», а также при настройке мощности - 0 или 12.

Эта функция позволяет быстро нагреть емкость и, соответственно, блюдо за короткий промежуток времени.

После выбора варочной зоны и установки уровня мощности:

1. Удерживайте нажатой кнопку .
2. На дисплее варочной зоны отображается специальная анимация, чередующаяся с выбранным уровнем мощности.
3. После завершения времени нагрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

При активной функции, если мощность выбранной зоны увеличивается, время быстрого нагрева обновляется в соответствии с заданным уровнем (см. таблицу ниже). Если мощность выбранной варочной зоны снижается, функция отменяется.

Эту функцию можно отключить, выбрав более низкий уровень мощности, чем установленный ранее, или выключив прибор.

Уровень мощности	Время быстрого нагрева (секунды)
0	Отсутствует
1	40
2	60
3	70
4	100
5	120
6	150
7	180
8	260
9	430
10	120
11	195
12	Отсутствует
P	Отсутствует

RU

Справочная таблица по основным режимам приготовлени с функцией быстрого нагрева

Блюда	Уровень мощности	Вес (кг)	Время приготовления (минуты)	Указания
МЯСО				
Бургеры из говядины	6-8+	0,2-0,3	2 - 4 (с каждой стороны)	-
Куриная грудка (нарезанная)	7+	0,1 - 0,3 (на ломтик)	6 - 7 (с каждой стороны)	-
ОВОЩИ				
Перец (полосками)	7+	0,2-0.3	4 - 5 (с каждой стороны)	-
Кабачки (полосками)	7+	0,2-0.3	3 - 4 (с каждой стороны)	-
Баклажаны (полосками)	7+	0,2-0.3	2 - 3 (с каждой стороны)	-
ЖАРЕНЫЕ (И/ИЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОБЖАРЕННЫЕ) И В ПАНИРОВКЕ				
Соффичини (замороженные)	9+	переменное	6 (с каждой стороны)	Налейте в сковороду около 600 мл подсолнечного масла, разогрейте его и в конце разогрева приготовьте соффичини.
Омлет	7+	4 средних яйца	5 - 6 (с каждой стороны)	Смажьте сковороду небольшим количеством подсолнечного масла, прежде чем выливать смесь.
Оладьи	9+	0,1 - 0,2 (каждый)	40 - 50 секунд (с каждой стороны)	Следуйте собственному рецепту или используйте смесь для приготовления оладьев.
СОУСЫ				
Томатный соус	4+	0,5 - 0,750 л	45-50	Обжарьте сельдерей, морковь и лук на разогретом оливковом масле, а затем готовьте томатное пюре.

*время приготовления, указанное в таблице, действительно только для варочных зон диаметром 180 мм.

**Для мяса и овощей положите их в кастрюлю в конце функции «быстрый нагрев».

Поддержание тепла

С помощью этой функции можно сохранить при желаемой температуре уже готовые блюда.

Чтобы активировать функцию поддержания тепла, после выбора зоны нажмите кнопку нужной зоны, появится символ .

Чтобы отключить функцию:

- После выбора зоны нажмите кнопку или , мощность зоны будет установлена на 1.
- Нажмите кнопку , мощность зоны будет установлена на 1.
- Выключите прибор.

Функции безопасности



См. «Общие меры безопасности».

Ограничение длительности приготовления

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 ограничения длительности работы нагрев емкости отключается.

Уровень мощности	Максимальная длительность приготовления (в часах)
1	10
2	5
3	5
4	5
5	5
6	4
7	4
8	3
9	2
10	2
11	2
12	1.5

Индикаторы остаточного тепла

При отключении варочных зон, если их температура превышает определенный порог безопасности, на соответствующем дисплее появляется символ . Когда температура опускается ниже этого порога, символ  исчезает.

Защита от перегрева

Если варочная панель используется на максимальной мощности в течение длительного времени, прибор может долго остывать, 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.

Сообщения об ошибке

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

Коды ошибок всегда начинаются с буквы «F», за которой следует цифра или буква (например, Ft или F4).

Ошибки с кодами:

- «Fc»
- «Ft»
- «FE»

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.



Индикаторы остаточного тепла не относятся к кодам ошибок.

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка стеклокерамической панели



См. «Общие меры безопасности».

Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

или салфеткой из микрофибры.



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

Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Старайтесь, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как они могут иметь агрессивную реакцию при нагревании и могут отрицательно повлиять на ее структуру.

Пятна от продуктов или остатки пищи

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



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



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

Действия в случае...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена и главный выключатель включен.
- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал плавкий предохранитель. В этом случае замените плавкий предохранитель.
- Удостоверьтесь, что не сработал термомагнитный 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 приготовляемой пищи. В противном случае возьмите кастрюлю бóльших размеров.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомагнитный выключатель:

- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.

Варочная панель повреждена или на

ней есть трещины:
- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в службу техподдержки.

УСТАНОВКА

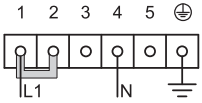
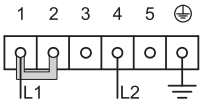
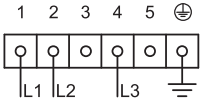
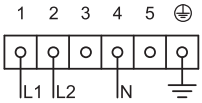
Электрическое подключение

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

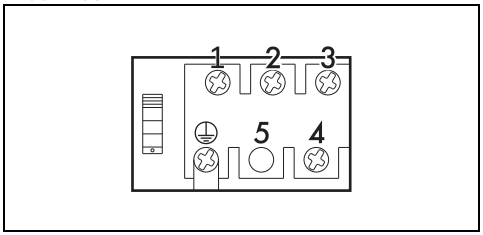
Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.
Никогда не снимайте эту табличку.
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор может работать при следующих условиях:

220-240 V 1N~ 3 x 6 мм² трехжильный кабель	
220-240 V 2~ 3 x 6 мм² трехжильный кабель	
220-240 V 3~ 4 x 2,5 мм² четырехжильный кабель	
380-415 V 2N~ 4 x 2,5 мм² четырехжильный кабель	

На приведенной ниже схеме показан вид снизу клеммной панели питания без подсоединенных кабелей.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

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

Для каждого подключения (при наличии) всегда используйте перемычку из комплекта

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.

RU

Меню ограничения мощности

- По умолчанию мощность прибора ограничена и составляет 7,2 кВт.
- После установки ограничения мощности при ееe превышении раздается звуковой сигнал, а на дисплее варочной зоны появляется символ , чередующийся с максимальным уровнем, который может быть установлен.

Ограничение может быть установлено только в течение первых 30 секунд после включения прибора.

Функция блокировки команд должна быть деактивирована.

Следующая процедура позволяет получить доступ к меню для изменения вырабатываемой мощности прибора.

1. Удерживайте нажатой кнопку , чтобы разблокировать органы управления.
2. Нажмите кнопку  над надписью TIMER левой зоны.

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится «LP».

3. Одновременно нажмите кнопку  и кнопку .

Теперь на дисплеях отображается мощность: число слева указывает на тысячи ватт, а число справа - на сотни (например, 28 соответствует 2800).

1. Чтобы изменить значение, используйте кнопки  и .

Выход из меню и сохранение новых настроек:

2. Одновременно нажмите кнопку и кнопку .

Если все прошло успешно, прибор перезагрузится.

Чтобы выйти из меню без сохранения изменений нажмите на кнопку .

Или не нажимайте ни одной кнопки в течении минуты, и настройки не будут сохранены.

Мощность на дисплее	Мощность в кВт
	7,2
	6,0
	4,5
	4,0
	3,5
	2,8
	2,5

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке



См. «Общие меры безопасности».

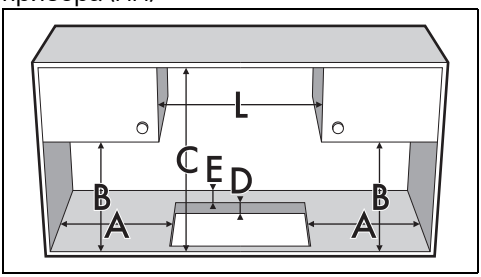
- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (> 90 °C).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом мебели должны быть теплостойкими (> 90 °C), так как со временем могут деформироваться.
- Если отверстие на мебели для встраивания панели недостаточное, обратитесь за помощью к компетентному специалисту для выполнения соответствующих столярных и/или каменных работ.
- Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, указанному в монтажной инструкции вытяжки.
- Кроме того, необходимо соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице с задней стороны, как указано в монтажных инструкциях.
- Если прибор устанавливается над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Габаритные размеры прибора (мм)



L	600

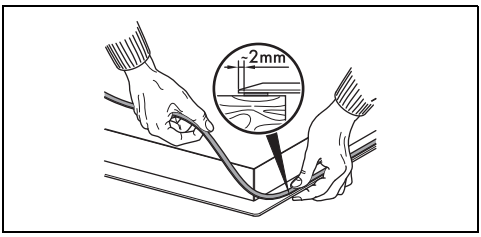
Размеры мебели для встраивания прибора (мм)



A	мин. 50
B	мин. 460
C	мин. 750
D	30-50
E	мин. 50
L	мин. 600

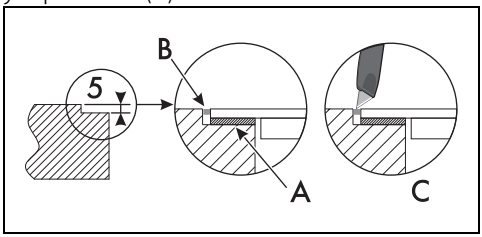
Прокладка варочной панели

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

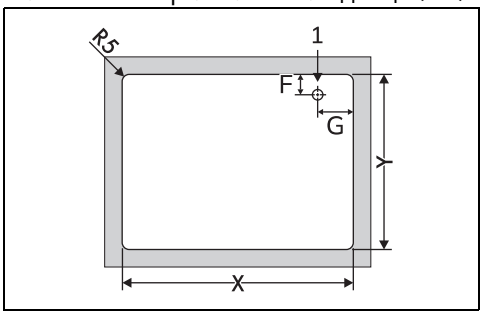


Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

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

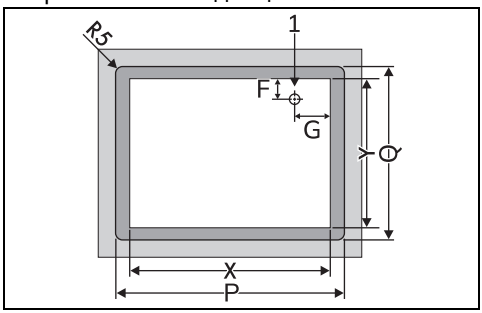


Частичное встраивание заподлицо (мм)



X	555-560
Y	478-482
F	88
G	317
1	Подключение к сети электропитания

Встраивание заподлицо (мм)



X	555-560
Y	482
P	603
Q	513
F	88
G	317

RU

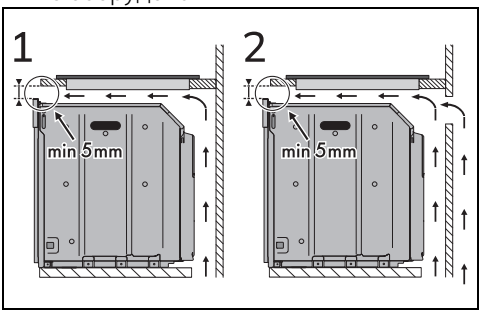
1	Подключение к сети электропитания

Встраивание

См. «Общие меры безопасности».

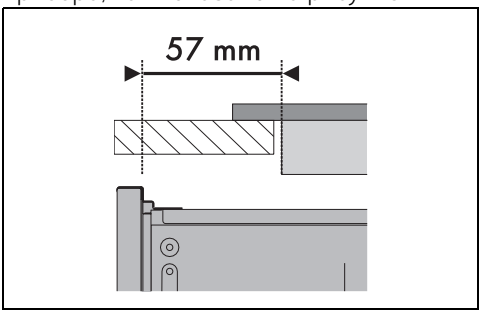
В отсеке встраиваемой духовки

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

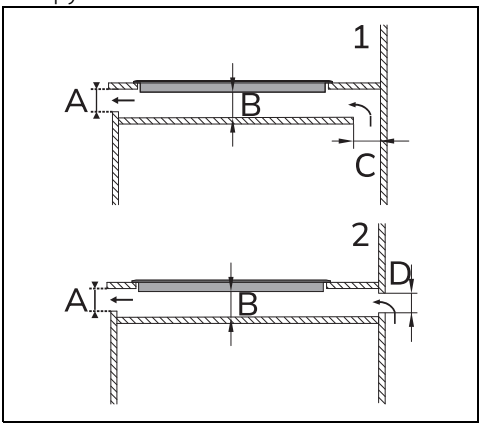
Кроме того, необходимо соблюдать расстояние примерно 57 мм от передней панели духовки до передней стороны прибора, как показано на рисунке.



Для обеспечения правильной вентиляции необходимо оставить пространство не менее 20 мм между дном варочной панели и расположенной снизу духовкой.

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.



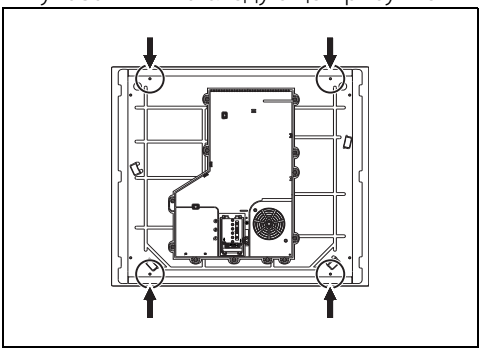
1	С отверстием на дне
2	С отверстием сзади
A	мин. 5 мм
B	мин. 20 мм
C	мин. 30 мм - макс. 50 мм
D	мин. 30 мм - макс. 50 мм

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

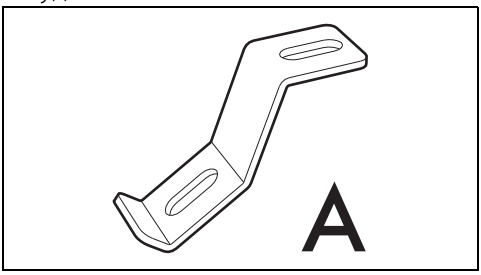
Крепление к мебели для встраивания

Крепление к мебели должно осуществляться с помощью передних и задних винтов:

1. Отверните винты с отверстий, указанных на следующем рисунке.



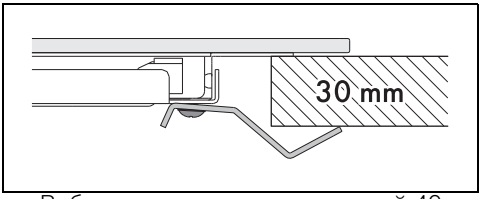
2. Для правильного крепления варочной панели к конструкции ввинтите крепежные кронштейны (A) в отверстия, намеченные ранее удаленными винтами.



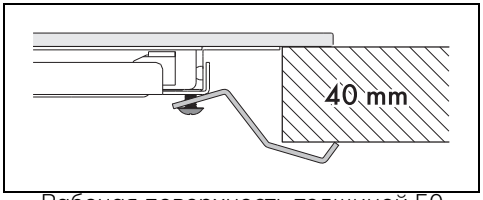
При чрезмерном затягивании может возникнуть натяжение стекла, что может привести к его поломке.

Крепежные кронштейны устанавливаются разным способом в зависимости от толщины рабочей поверхности.

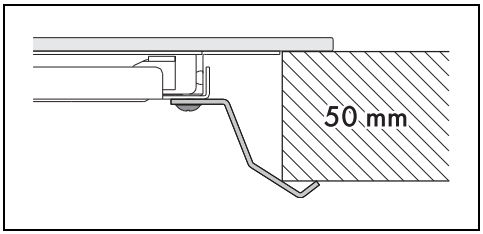
- Рабочая поверхность толщиной 30 мм:



- Рабочая поверхность толщиной 40 мм:



- Рабочая поверхность толщиной 50 мм:



В случае рабочих поверхностей толщиной менее 30 мм необходимо использовать дополнительную прокладку между кронштейном и столешницей.

RU

Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.