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.

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:

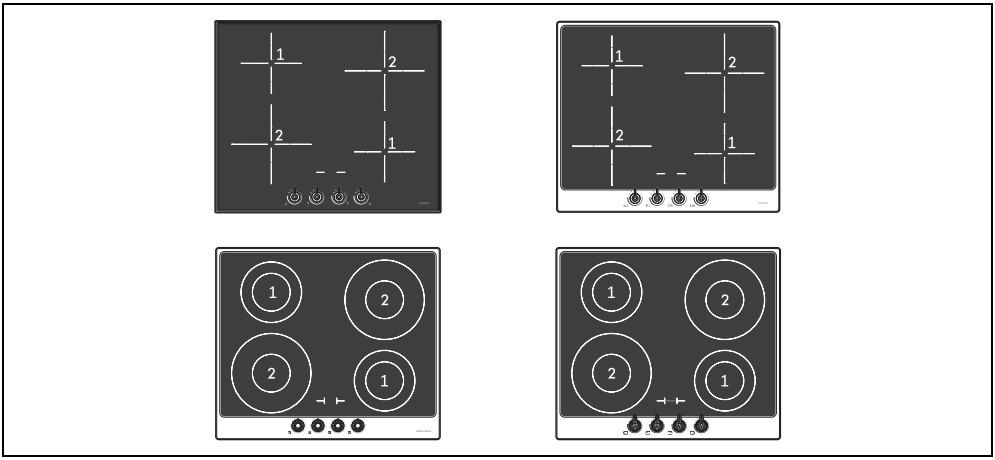
Предупреждение/Внимание

Информация/Рекомендации

RU

ОПИСАНИЕ

Общее описание



Зона	Диаметр/Габариты В x Д (мм)	Мин. Ø кастрюли (мм)	Потребляемая мощность на ур.9 (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*
1-3	160 x 160	110	1300	1400
2-4	210 x 210	120	2300	3000

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

Зоны варочной поверхности

Передняя левая

Задняя левая

Передняя правая

Задняя правая

Перечень символов:

0 Символ 0: варочная зона выключена.

P Символ P: активация функции booster.

A Символ A: активация функции ускорения.

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. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Мигание одного из показателей мощности указывает на то, что ее значение будет автоматически ограничено до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.



Приоритет отдается последней заданной зоне.

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

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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.

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.

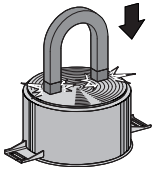
Не пригодны для использования следующие типы емкостей:
- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

Советы по экономии электроэнергии

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели. При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите панель.

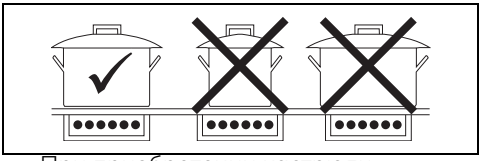
Если на дисплее появляется символ U,

это означает, что кастрюля не подходит.



Советы по экономии электроэнергии

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



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

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

Сводная таблица уровней мощности

Мощность можно установить на разные уровни. В таблице приводятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
от 1 до 2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P	Доведение до кипения большого объема воды (макс. мощность, см. «Функция Booster (усилитель)»)

Остаточное тепло

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

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 и на дисплее появляется символ H.

Уровень мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1	6
2	6

Уровень мощности	Максимальный срок приготовления в часах
3	5
4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

Эксплуатация варочной поверхности

Функция Booster (усилитель)

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию следующим образом:

1. Выберите кнопку P.
2. Функция Booster (усилитель) будет активирована, а на дисплее варочной зоны появится символ P.

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

- Только для некоторых варочных зон функция Booster останется включенной максимум 10 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до 9.
- Если внутренняя температура слишком высока, функция Booster будет временно отключена.

Ускоритель нагрева

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

Данная функция позволяет достигнуть выбранной мощности за наименьшее возможное время.

1. Поверните ручку против часовой стрелки в положение «A» и отпустите ее. На дисплее появится символ A.
2. За 3 секунды выберите требуемую мощность нагрева (1...8). Выбранная мощность и символ A переменно мигают на дисплее.

При этом в любой момент можно увеличить уровень мощности. Продолжительность режима «максимальная мощность» автоматически изменится. После окончания периода ускорения мощность будет оставаться на ранее установленном уровне.

Если мощность уменьшится при вращении ручки против часовой стрелки, ускоритель нагревания автоматически выключится.

Блокировка панели управления

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

Для активирования блокировки панели управления выполните указанные ниже действия:

1. При выключенных варочных зонах одновременно поверните две ручки управления зонами влево, в направлении против часовой стрелки (положение «A»).
2. Держите ручки в этом положении до тех пор, пока на дисплее не появятся символы L.
3. Отпустите ручки.

Для снятия блокировки панели управления повторите указанные выше операции.

При повороте любой из ручек в положение «A» на более, чем 30 секунд, на дисплее появится сообщение об ошибке r.

Сообщения об ошибке

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

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

RU

Настройка значения мощности прибора

- Уровень мощности должен быть задан в течение 2 минут с момента подключения к сети электрического питания.
- По умолчанию прибор настроен на максимальную мощность 7,4 кВт. Однако его можно отрегулировать на следующие значения мощности: 4,5; 3,8; 3,0; 2,6 и 1,9 кВт.

1. Отсоедините прибор от сети электрического питания и подключите его снова по истечении 10 секунд.
2. Поверните одновременно ручки управления передней левой и передней правой варочными зонами против часовой стрелки (положение «A») и придержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появятся надписи «7.» и «4».

3. Отпустите ручки.
4. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности со значениями «4.» и «5».

5. Отпустите ручки.
6. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности со значениями «3.» и «8».

7. Отпустите ручки.
8. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности со значениями «3.» и «0».

9. Отпустите ручки.
10. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

11. Отпустите ручки.
12. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности со значениями «1.» и «9».

13. Отпустите ручки.

Чтобы вернуть начальную мощность (или установить другую), следует повторить конфигурацию.

- Отпустив ручку на желаемой мощности, дождитесь выключения дисплея.
- Повторное изменение мощности можно внести в течение 4 минут после выключения дисплея (без необходимости отключать прибор от сети электрического питания).
- Последняя заданная мощность остается активированной и в случае перебоев с электрическим питанием.

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

RU

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

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

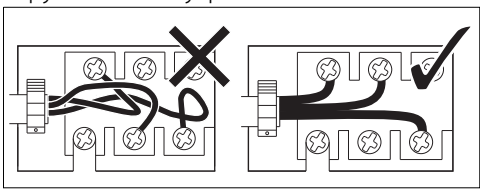
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

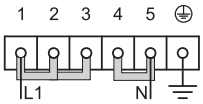
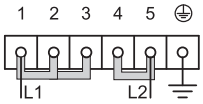
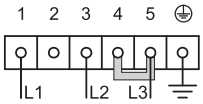
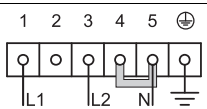
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.
Никогда не снимайте эту табличку.
Выполните подключение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

Подключение клеммника

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



Прибор может работать при следующих условиях:

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

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

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

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.

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

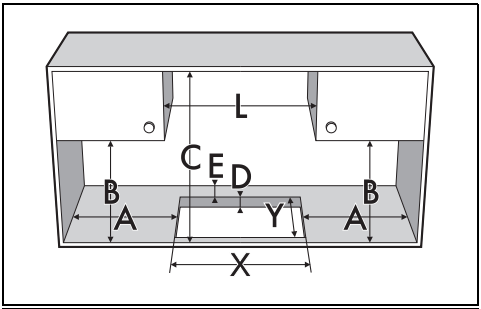
компетентному специалисту для выполнения соответствующих столярных и/или каменных работ.
- Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, указанному в монтажной инструкции вытяжки.
- Кроме того, необходимо соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице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

Габаритные размеры прибора (мм)



МОДЕЛИ (см)	L
60	600

Нормально встраиваемый вариант и вариант встраивания со скосом (мм)

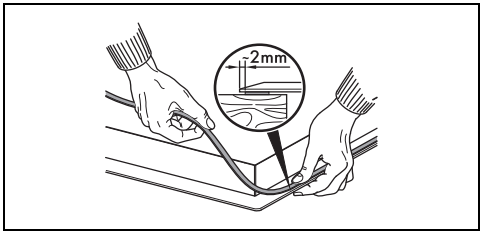


A	B	C	D	E
мин 150	мин 460	мин 750	20-60	мин 50

L	X	Y
600	550-560	478-479

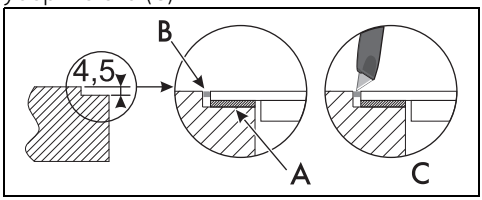
Прокладка варочной панели

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).



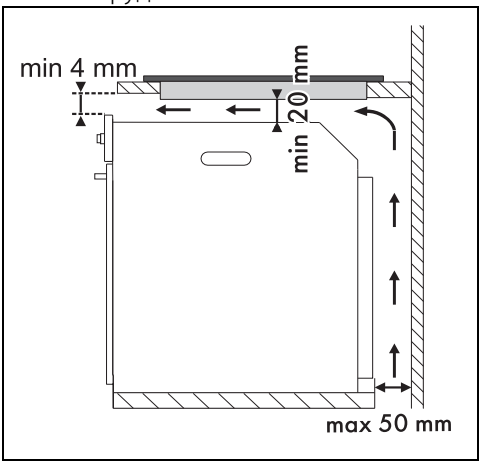
Встраивание

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

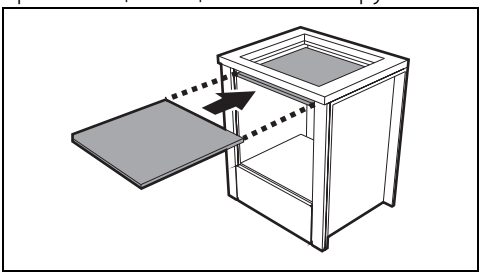
RU

ниже оборудования.

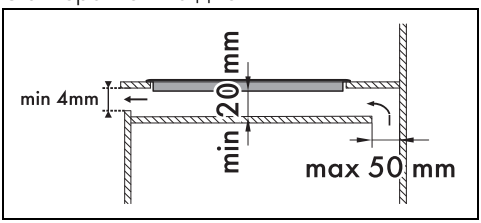


В нейтральном отсеке или ящиках

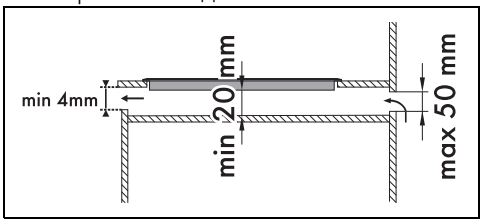
В случае если под варочной поверхностью расположена иная мебель (боковые стенки,
ящики и т. д.), посудомоечная машина или холодильник, необходимо установить деревянное двойное дно на расстоянии не менее 20 мм от нижней стороны рабочей поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть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



С отверстием на дне:



С отверстием сзади:

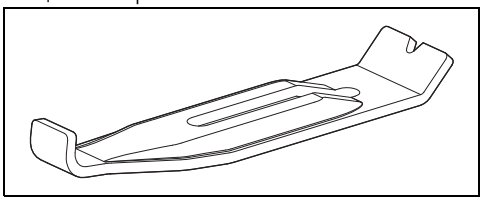


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

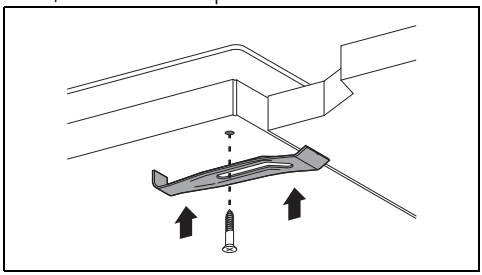
При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Крепление в мебели для встраивания

Чтобы обеспечить крепление к тумбе для встраивания и правильное центрирование, необходимо привинтить крепежные кронштейны из комплекта поставки, совместив их с отверстиями, которые расположены на нижней защитной крышке.



Чтобы правильно закрепить варочную панель на тумбе для встраивания, ввинтите крепежные кронштейны в специальные отверстия.



Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в

условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

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

Приемные испытания

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

Для монтажника

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