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.
- 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.
- 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.
- Не закрепляйте слишком прочно прибор к мебели, так как это может привести к повреждениям во время эксплуатации или частично закрыть отверстия для отвода тепла.
- 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.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

RU

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.

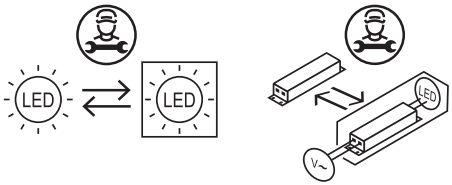
При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа в определенных условиях может быть превышено максимальное предельное значение потребляемой мощности электрооборудования.

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.

Источники света

- Данный светильник содержит не заменяемые пользователем источники света; их замена разрешена только специалистами сервисной технической службой.



- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «F».

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

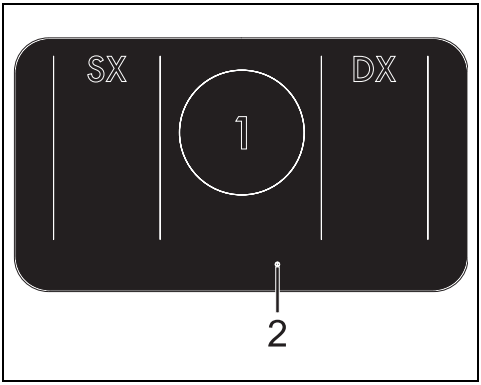
Предупреждение/Внимание

Информация/Рекомендации

RU

ОПИСАНИЕ

Общее описание



1. Центральная варочная зона
2. Кнопка панели управления

SX: Левая мультзона

DX: Правая мультизона

Зона	Габариты В x Д (мм)	Макс. потребляемая мощность Ур.9 (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
Зона SX - DX (Одиночная)	190 x 210	2100	2500	3000
Зона SX - DX (Мультизона)	360 x 240	3000	3700	-
Зона 1	200 x 200	2300	3000	-

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

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.

Приоритет отдается последней заданной 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.

Если вы поставите на поверхность прибора неподходящую кастрюлю, на дисплее появится знак вопроса в верхней части: если вы выберете кастрюлю на дисплее и захотите установить уровень мощности, номер желаемого уровня мощности окрасится в красный цвет, указывая на то, что операция не может быть выполнена. Нажмите на значок вопросительного знака, чтобы отобразить сообщение об ошибке. Нажмите на значок ⊗, чтобы закрыть сообщение об ошибке.

Чтобы разрешить проблему, снимите кастрюлю и используйте ту, которая подходит для индукционных плит.

Диаметр посуды

Для правильного определения прибором диаметра и достижения оптимальных результатов приготовления посуда должна подбираться с учетом размеров, указанных в следующей таблице.

Зоны варочной поверхности	Минимальный диаметр (мм)	Рекомендуемый диаметр (мм)
SX (Одиночная)	110	180
SX (Мультзона)	190	220
DX (Одиночная)	110	180
DX (Мультизона)	190	220
1	110	200
2	90	160

Примите во внимание следующее:

- Посуда не должна выходить за пределы обозначенных линий на поверхности прибора.
- Не приближайте посуду ни к краям варочной поверхности, ни к панели управления.
- Используемая сковорода-гриль должна иметь максимальные размеры и 36 x 19 см.
- Не используйте сковороду-гриль в варочной зоне 1.

Основные функции

Первое подключение питания

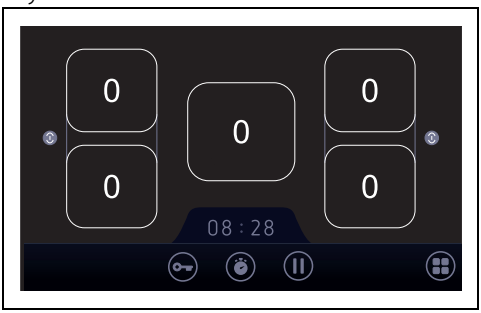
При первом подключении питания или после прерывания работы и сброса настроек на дисплее примерно на 20 секунд отображается заводская настройка времени.

RU

Включение и выключение

Заводская настройка языка дисплея - английский. Чтобы изменить язык, см. раздел «Меню настроек».

Нажмите на кнопку для включения или отключения прибора. При включении на дисплее отображается главный экран, сопровождаемый звуковым сигналом:



Под индикатором времени находится строка меню, в которой собраны значки, связанные со следующими функциями (см. «Функции строки меню»):

	Блокировка панели управления
	Независимый таймер
	Функция паузы
	Меню настроек

Чтобы выключить прибор, нажимайте кнопку , до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.. Текущее время отображается примерно в течение 20 секунд.

Освещение

При включении прибора активируется светодиодный индикатор в основании панели, который горит в течение всего времени использования прибора.

Светоиндикаторы горят даже при выключенной варочной панели, указывая на то, что зона все еще горячая; они выключаются, когда температура перестает быть высокой и символ «H» исчезает (см. главу «Остаточное тепло»).

Сводная таблица уровней мощности

Уровень мощности	Подходит для:
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 пищи, зажаривание крупных кусков
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
B/B²	Доведение до кипения большого количества воды (максимальная мощность, см. «Функция Booster»)

В зависимости от уровня мощности емкости на дисплее отображаются разными цветами:

- Уровень 0: синий.
- **1-1,5-2,5-3-3,5: синий/красный.**
- 4-4,5-5,5-6-6,5: красный
- 7-7,5-8-8,5-9: красный/ оранжевый.
- B и B²: оранжевый

Эксплуатация варочной поверхности

Автоматическое включение варочных зон

Варочная панель оснащена системой обнаружения емкостей, которая автоматически выбирает зоны, на которых установлена соответствующая кастрюля.

При перемещении емкости из одной зоны в другую на варочной панели на дисплее автоматически отображается зона, в которой она находится, и все установленные настройки сохраняются (если емкость перемещается при включенной функции «пауза», настройки не переносятся).

После включения прибора:

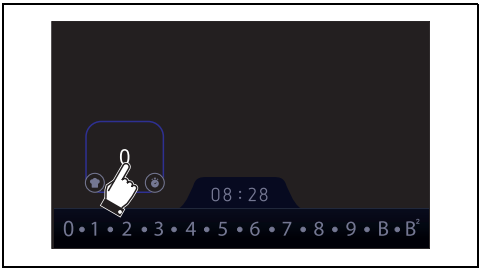
1. Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) на предполагаемую для использования варочную зону.

- Дисплей, соответствующий варочной зоне, на котором находится емкость, включается автоматически.

Регулировка варочных зон

После размещения емкости и включения варочной зоны:

1. Нажмите на зону, которой вы хотите управлять.



Появятся кнопки и и шкала выбора уровня мощности.

2. Нажмите, чтобы выбрать мощность от 1 до 9, или включите функции Booster или Double Booster (см. соответствующие главы).

На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

В зависимости от установленного уровня зона окрашивается в разные цвета, начиная с синего на уровне «0» и заканчивая оранжевым в режиме «Booster».

Выключение варочных зон

1. Выберите нужную зону и установите уровень мощности «0» или дважды нажмите в центре варочной зоны,которую нужно выключить.

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

Функция Booster (усилитель)

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

1. Нажмите на кнопку B.
2. Функция Booster (усилитель) теперь работает, а на дисплее варочной зоны появится литера «B».

Чтобы отключить функцию Booster (усилитель), просто уменьшите мощность варочной зоны или дважды нажмите кнопку в центре зоны, которую вы хотите отключить.

- Функция Booster (усилитель) останется включенной максимум в течение 15 минут, по истечении которых мощность автоматически снизится до уровня 9.
- Если внутренняя температура слишком высока, функция Booster будет временно отключена.

RU

Функция Double Booster (двойной усилитель)

См. «Общие меры безопасности».

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

После выбора варочной зоны нажмите значок B².

Чтобы отключить функцию, просто установите мощность варочной зоны на другой уровень или дважды нажмите кнопку в центре зоны, которую вы хотите отключить.

- Функция Double Booster (двойной усилитель) останется включенной максимум в течение 15 минут, по истечении которых мощность автоматически снизится до уровня 9.
- Если внутренняя температура слишком высока, функция Booster будет временно отключена.

Функция Мультзона (Multizone)

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

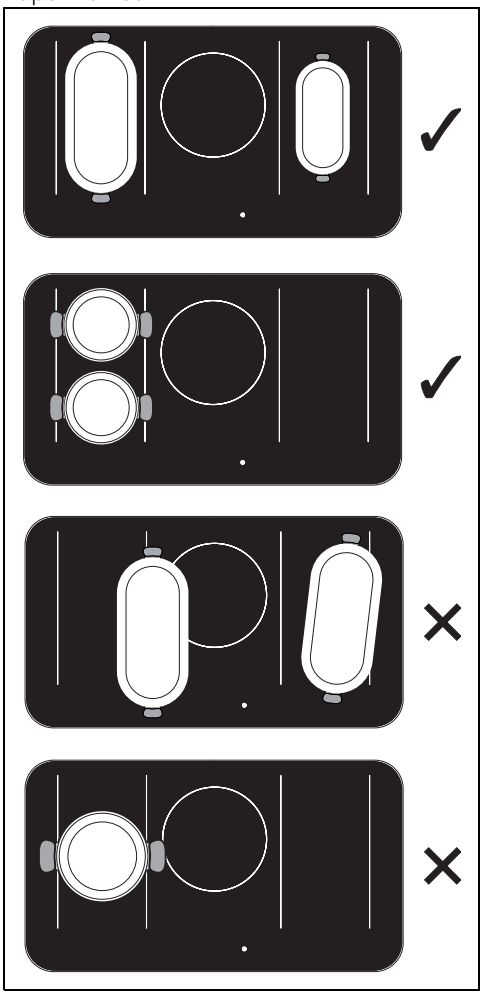
Функция может быть активирована только для левой или правой варочных зон.

После включения панели:

1. Нажмите на значок .
- Теперь две варочные зоны становятся одной большой.
2. Нажмите в центре зоны и установите желаемый уровень мощности или функцию.

При включенной функции невозможно активировать функцию Booster и Double Booster на соответствующих зонах.

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



Чтобы отключить функцию:

Нажмите кнопку «x», теперь две зоны можно настраивать отдельно.

Если часть кастрюли выходит за пределы зоны, функция отключается.

Если во время работы функции появляется ошибка, она автоматически отключается.

Остаточное тепло

После отключения варочной панели или варочной зоны, если она еще горячая, на дисплее отобразится

символ H; Светодиодные индикаторы продолжают гореть, указывая на то, что зона все еще горячая. Когда температура опустится ниже 60°C, символ исчезнет с дисплея.

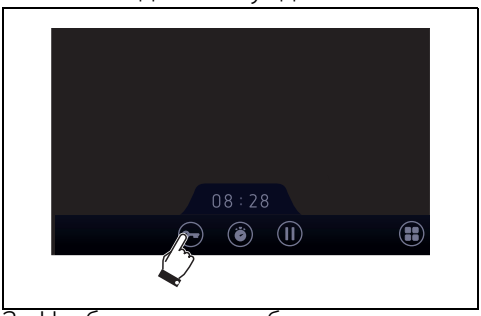
Блокировка панели управления

Эта функция предназначена для блокировки всех кнопок варочной панели.

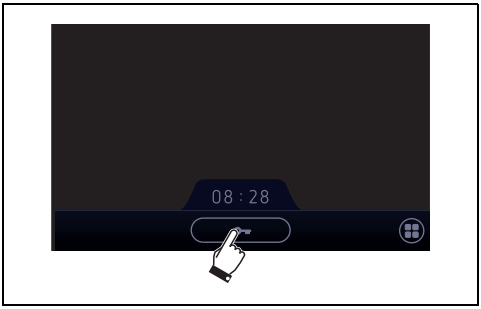
Эта функция используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активации блокировки панели управления:

1. Нажимайте на кнопку не менее одной секунды.



2. Чтобы отключить блокировку панели управления удерживайте нажатой кнопку, как показано на рисунке ниже.



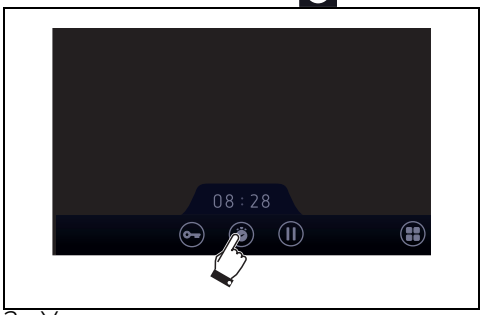
Автономный таймер

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

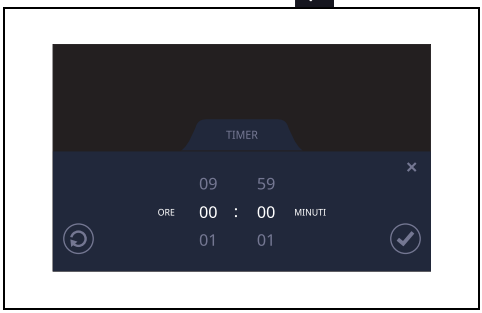
С помощью этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении установленного времени. Он не прерывает работу варочных зон, а лишь предупреждает пользователя об истечении заданного времени.

После включения варочной панели, не выбирая никакой зоны:

1. Нажмите на кнопку .



2. Установите желаемое время и нажмите на кнопку .



Чтобы быстро сбросить таймер на 00:00, нажмите .

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

Функция паузы

Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.

Чтобы включить функцию паузы:

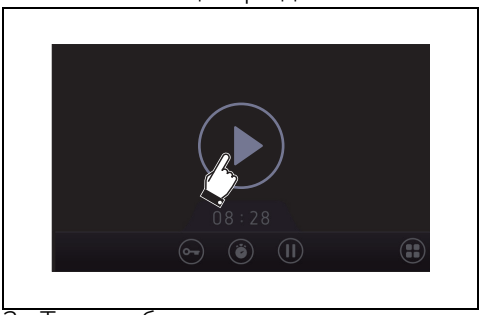
RU

1. Нажмите кнопку паузы .



Чтобы отключить функцию паузы:

2. Нажмите в центре дисплея.



3. Таким образом отключается функция паузы, и возобновляются ранее заданные функции.

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

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

Поддержание температуры

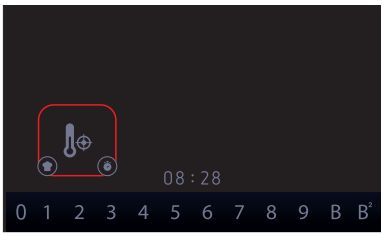
Посредством этой функции можно поддерживать уже приготовленные блюда при определенной температуре или поддерживать воду в кипящем состоянии. Эту функцию можно активировать, например, во время «жарки» или «кипячения».

Перед активацией функции емкость должна достичь желаемой температуры.

После включения панели и выбора заданной варочной зоны можно активировать функцию:

1. Нажмите кнопку и выберите .

Значок мигает, когда свет начинает гореть постоянно, вы можете настроить функцию.



2. Повторно нажмите на значок .
3. С помощью стрелок можно увеличить или уменьшить температуру.

Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре варочной зоны, которую вы хотите выключить, выберите другую функцию или

нажмите на кнопку «ВЫКЛ».

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

Кипячение

С помощью этой функции можно вскипятить воду.

Используйте только воду комнатной температуры.

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию:

1. Нажмите кнопку и выберите .



2. Следуйте инструкциям,

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

отображаемым на дисплее.

3. Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре зоны, которую вы хотите выключить, или выберите другую функцию.

Макаронные изделия

С помощью этой функции вы можете приготовить макаронные изделия, следуя инструкциям на дисплее.

Не добавляйте больше жидкости, если функция активна.

Используйте только воду комнатной температуры.

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию:

1. Нажмите кнопку и выберите .



2. Следуйте инструкциям,

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

отображаемым на дисплее.

Не добавляйте воду после того, как макаронные изделия будут высыпаны в кастрюлю.

3. Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре зоны, которую вы хотите выключить, или выберите другую функцию.

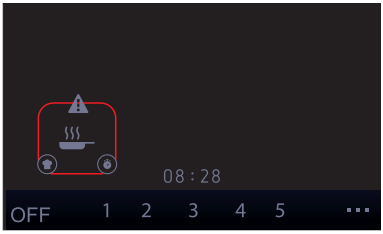
RU

Жарка

С помощью этой функции можно поджарить продукты в лучшем виде.

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию:

1. Нажмите кнопку и выберите .



2. Следуйте инструкциям,

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

отображаемым на дисплее.

3. Выберите уровень в зависимости от того, что вы хотите приготовить.
4. Подтвердите кнопкой .
5. Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре варочной зоны, которую вы хотите выключить, выберите другую функцию или нажмите на кнопку «ВЫКЛ».

Приготовление на пару

Используйте только воду комнатной температуры.

Необходимо использовать аксессуары для приготовления на пару.

Служит для приготовления блюд на пару.

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию:

1. Нажмите кнопку и выберите .

Значок мигает, когда свет начинает гореть постоянно, вы можете настроить функцию.



2. Повторно нажмите на значок .
3. С помощью стрелок можно увеличить или уменьшить уровень пара.
4. Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре варочной зоны, которую вы хотите выключить, выберите

другую функцию или нажмите на кнопку «ВЫКЛ».

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

Время (мин)	Блюдо	Количество
15	Куриная грудка	около 300 г
10 - 15	Филе рыбы	около 600 г
6	Яйца	6 средних яиц
6 - 7	Брокколи	около 350 г
20 - 30	Мелкий картофель целиком	около 400 г
15 - 20	Зеленый горошек	около 400 г

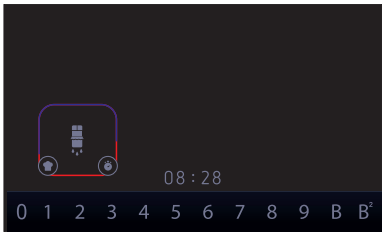
Растапливание

Служит для поддержания блюд в горячем состоянии или для растапливания шоколада.

Температура поддерживается постоянной на уровне 44°C.

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию:

1. Нажмите кнопку и выберите .



Значок мигает, когда свет начинает гореть постоянно, функция становится рабочей.

2. Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре зоны, которую вы хотите выключить, или выберите другую функцию.

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите кнопку . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

Поддержание тепла

Служит для поддержания блюд в горячем состоянии.

Температура поддерживается постоянной на уровне 70°C.

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию:

RU

1. Нажмите кнопку и выберите .



Значок мигает, когда свет начинает гореть постоянно, функция становится рабочей.

2. Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре зоны, которую вы хотите выключить, или выберите другую функцию.

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

Варка на медленном огне

Служит для поддержания блюд в горячем состоянии.

Температура поддерживается постоянной на уровне 94°C.

После включения панели и выбора варочной зоны можно активировать функцию:

1. Нажмите кнопку и выберите .



Значок мигает, когда свет начинает гореть постоянно, функция становится рабочей.

2. Чтобы выключить функцию, нажмите дважды в центре зоны, которую вы хотите выключить, или выберите другую функцию.

Если функция активна, можно установить таймер автоматического выключения; для этого выберите варочную зону и нажмите кнопку . Установите желаемую продолжительность, по истечении которой раздастся звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы прервать звук.

Примерные таблицы режимов приготовления с использованием функции «» для варочных зон 145 мм

Уровень	Блюда	Вес (г)	Количество растительного масла (мл)	Время (минуты)
1	Растопленное сливочное масло	40	-	2
2	Зелень	70	15	9
3	Омлет	120	5 (сливочное масло)	3
3	Яичница-болтунья	120	5 (сливочное масло)	30 сек.
3	Оладьи	80	5	6
3	Блины	80	3	2
4	Эскалопы	80	15	5
4	Свиная грудинка	50	-	5
4	Запеченное рыбное филе	120	5	20
4	Бифштекс	120	10	6
4	Говяжье филе	200	15	8
4	Свиные колбаски	120	10	15
4	Французский тост	40	15 (сливочное масло)	8
4	Морепродукты	150	15	6
4	Омлет	2 яйца	15	8
4	Куриная грудка	150	15	12
5	Говяжье филе (с кровью)	200	15	6
5	Панированные овощи	50	15	9
5	Жареные яйца	1	10	2

Время, указанное в таблице, является ориентировочным.

Все перечисленные рецепты были приготовлены с использованием кастрюль и сковородок SMEG.

Примерные таблицы режимов приготовления с использованием

Уровень	Блюда	Вес (г)	Количество растительного масла (мл)	Время (минуты)
1	Растопленное сливочное масло	80	-	1
1	Гуанчале (сыровяленые свиные щеки)	80	-	9
2	Зелень	140	30	10
3	Омлет	240	15 (сливочное масло)	3
3	Яичница-болтунья	240	10 (сливочное масло)	30 сек.
3	Оладьи	120	3	5
3	Блины	120	5	2
4	Эскалопы	160	15	7
4	Свиная грудинка	100	-	5
4	Запеченное рыбное филе	250	5	21
4	Бифштекс	180	15	5
4	Говяжье филе	400	20	8
4	Свиные колбаски	240	10	23
4	Французский тост	80	15 (сливочное масло)	8
4	Морепродукты	300	30	4
4	Омлет	4 яйца	15	8
4	Куриная грудка	300	15	12
5	Говяжье филе (с кровью)	400 (2x200)	20	6
5	Панированные овощи	200	20	7
5	Жареные яйца	3	15	2

Время, указанное в таблице, является ориентировочным.

Все перечисленные рецепты были приготовлены с использованием кастрюль и сковородок SMEG.

функции «» для варочных зон 210 мм

*прибор может быть не оснащен зонами, указанными в книге рецептов (см. главу «Общее описание»).

Примерная таблица режимов приготовления с использованием функции «»

Блюда	Вес (г) для зон 145 мм	Вес (г) для зон 210 мм	Время (минуты)
Куриная грудка	150	300	13

Время, указанное в таблице, является ориентировочным.

Количество воды, рекомендуемое в таблице, может меняться в зависимости от типа продукта, его веса и длительности приготовления.

Все перечисленные рецепты были приготовлены с использованием кастрюль и сковородок SMEG.

Блюда	Вес (г) для зон 145 мм	Вес (г) для зон 210 мм	Время (минуты)
Филе рыбы	100	200	8
Вареные яйца	2	4	18
Брокколи	125	250	17
Зеленый горошек	125	250	6
Картофель	2 средних размера	4 средних размера	25
Булочки бао	2	4	18
Ракообразные	300	300	10
Моллюски	300	300	10
Крем-карамель	80 x 2	80 x 3	18
Шоколадный пудинг	80 x 2	80 x 3	15
Запеченные яблоки	1 штука	2 штуки	20
Фруктовый салат-ассорти	1 яблоко и 1 груша	1 яблоко и 1 груша	20

Время, указанное в таблице, является ориентировочным.

Количество воды, рекомендуемое в таблице, может меняться в зависимости от типа продукта, его веса и длительности приготовления.

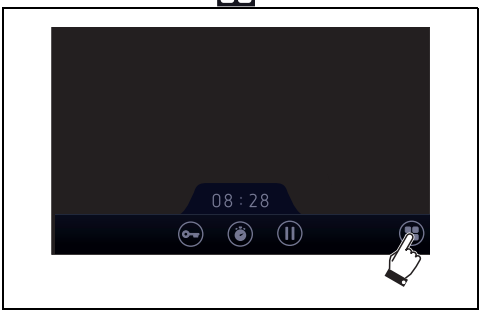
Все перечисленные рецепты были приготовлены с использованием кастрюль и сковородок SMEG.

RU

Меню настроек

Эта функция позволяет настраивать индивидуально интерфейс прибора.

Чтобы войти в настройки прибора, нажмите кнопку .



Прокрутка справа налево для выбора желаемой функции.

Чтобы выйти из меню, нажмите кнопку «x» в правом верхнем углу.

Индивидуальная настройка

Позволяет выбрать, какие функции будут отображаться на главном экране.

Блокировка экрана

Эта функция служит для предотвращения случайных операций с варочной панелью. Выберите «ВКЛ» или «ВЫКЛ», если функция активна, при следующем включении панель будет заблокирована. Чтобы отключить функцию, нажмите и удерживайте в центре.

Звук

Позволяет настраивать громкость звуков прибора.

Яркость

Позволяет регулировать яркость дисплея.

Часы

Позволяет установить желаемое время.

Язык

Позволяет выбрать язык интерфейса

прибора.

По умолчанию используется английский язык.

Сброс настроек

Позволяет сбросить все настройки до исходных заводских.

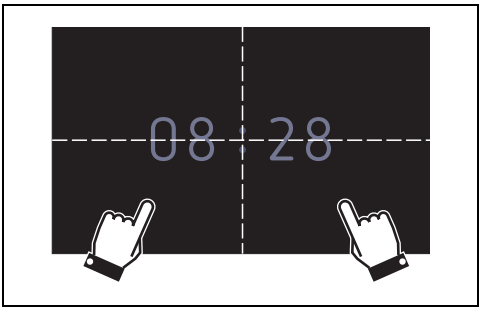
Меню ограничения мощности

Эта функция позволяет ограничить мощность, потребляемую варочной панелью.

На заводе установлена мощность 11,1 кВт.

Для входа в меню необходимо выполнить следующие действия:

1. Включите прибор и сразу же выключите его.
2. Нажмите в нижней части с левой или с правой стороны, как показано на рисунке ниже.



Если появится логотип, подождите, пока он исчезнет.

3. На дисплее появится меню.

Если в течение 2 минут не будет предпринято никаких действий, произойдет автоматический выход из меню.

4. Прокрутите, чтобы выбрать нужную мощность.
5. Нажмите на кнопку ✔ для подтверждения.

Чтобы выйти из меню, нажмите кнопку «x» или кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».

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 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.

Очистка рамы

Всегда используйте только чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. Запрещается использовать абразивные губки. Налейте средство на влажную ткань и протрите поверхность, затем вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

RU

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».

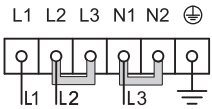
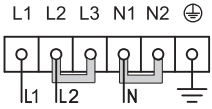
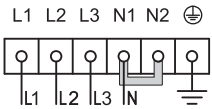
Общая информация

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 быть подключен следующими способами:

220-240V 3~ 4 x 6 мм ² четырехжильный кабель	
380-415V 2N~ 4 x 6 мм ² четырехжильный кабель	
380-415V 3N~ 5 x 2,5 мм ² 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).

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

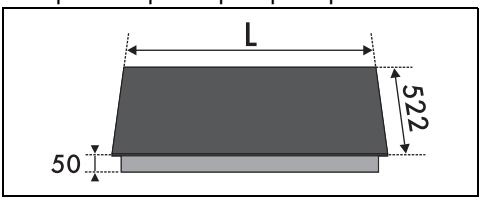
См. «Общие меры безопасности».

- 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.

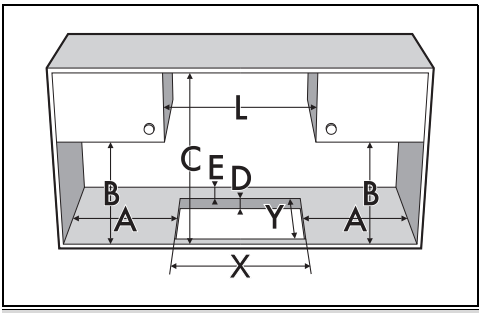
- Кроме того, необходимо соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице с задней стороны, как указано в монтажных инструкциях.
- Если прибор устанавливается над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Габаритные размеры прибора (мм)



	L
Модель 90 см	927

Встраивание (мм)



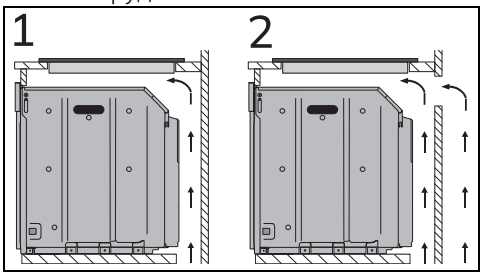
A	B	C	D	E
мин. 150	мин. 460	мин. 750	20 ÷ 60	мин. 50

L	X	Y
900	850	490

Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

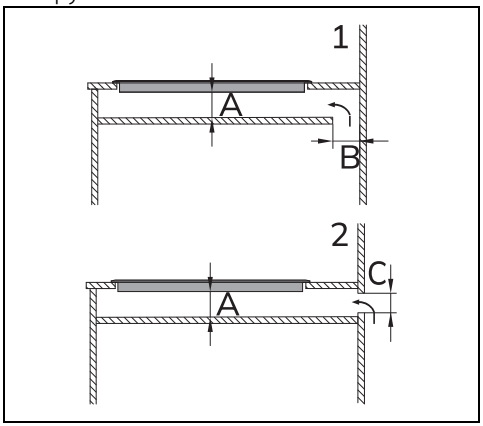
Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого 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

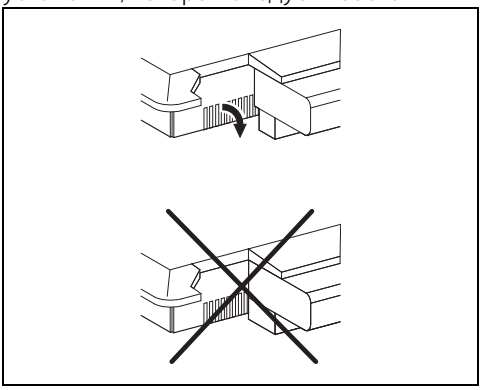
Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

Вентиляция

Далее показаны случай установки, подходящей для правильной

RU

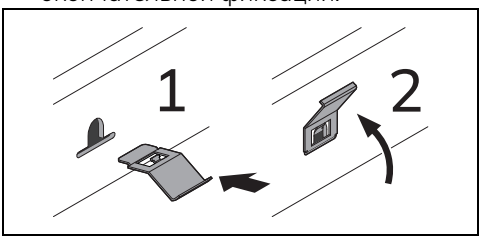
вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.



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.



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.