

Содержание

1	Предупреждения	270
1.1	Общие меры безопасности	270
1.2	Назначение прибора	274
1.6	Утилизация	275
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	276
2	Описание	277
2.1	Общее описание	277
2.2	Панель управления	278
3	Использование	280
3.1	Предупреждения	280
3.2	Предварительные операции	281
3.3	Эксплуатация варочной поверхности	281
3.4	Специальные функции	289
3.5	Функция Auto-Vent 2.0	291
3.6	Дополнительные функции	292
3.7	Меню пользователя	295
3.8	Коды ошибок	298
4	Чистка и уход	299
4.1	Предупреждения	299
4.2	Чистка поверхностей	299
4.3	Стойкие пятна	299
4.4	Еженедельная очередная чистка	299
4.5	Пятна от продуктов или остатки пищи	299
4.6	Действия в случае...	300
5	Установка	301
5.1	Подключение к сети электропитания	301
5.2	Для монтажника	302
5.3	Процедура ограничения мощности (выполняется только монтажником)	302
5.4	Указания по безопасности	303
5.5	Врезка рабочей поверхности	303
5.6	Встраивание	305

RU

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- 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.
- 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 функцию Booster и Double Booster для подогревания жир- или маслосодержащих блюд, так как существует опасность возгорания.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Во время использования прибора не кладите на варочную панель металлические предметы, например, кухонные приборы или посуду, так как они могут нагреться.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.



- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- Выключайте прибор после использования.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- 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.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- 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.



Предупреждения

- 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.
- 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.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.



Для этого прибора

- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- 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.
- 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.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалить с нее возможные перелившиеся жидкости.
- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- 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.



Предупреждения

- Согласно положениям об электромагнитной совместимости индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу B (EN 55011).
- Данный прибор отвечает требованиям действующих стандартов и директив в области безопасности и электромагнитной совместимости. В любом случае лицам, использующим электрокардиостимуляторы, необходимо находиться на расстоянии не менее 20-30 см от работающего прибора. Обращайтесь к изготовителю электрокардиостимуляторов для получения более подробной информации.

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

- Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:
- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

1.5 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.



1.6 Утилизация



Согласно европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов. Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.

- 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

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.



Предупреждения

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



Меры предосторожности



Информация

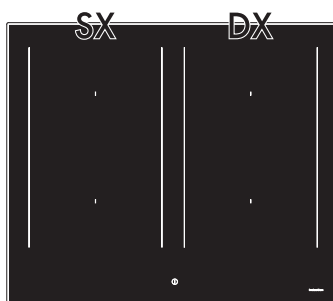


Рекомендация

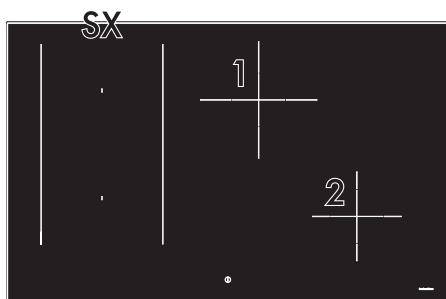


2 Описание

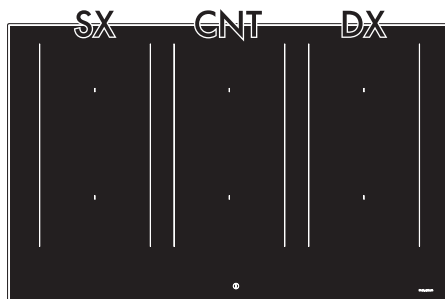
2.1 Общее описание



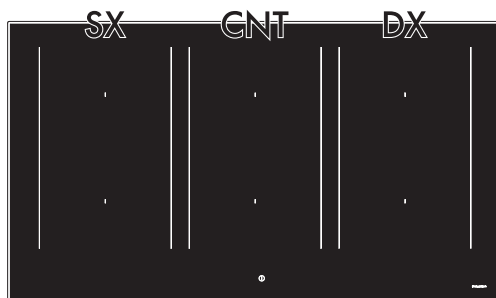
60 см



80 см (A)



80 см (B)



90 см

SX = Левые варочные зоны

CNT = Центральные варочные зоны

DX = Правые варочные зоны

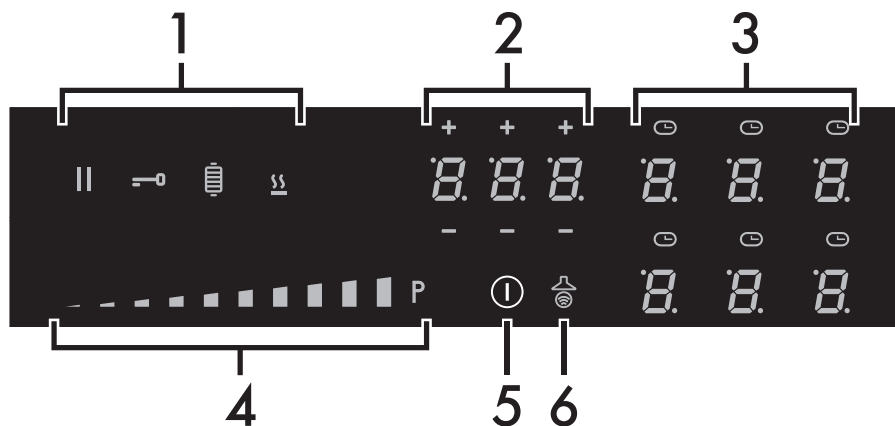
1 = Задняя центральная варочная зона

2 = Передняя правая зона
приготовления пищи



Описание

2.2 Панель управления



1 Кнопки специальных функций

2 Дисплей таймера

3 Дисплей варочных зон

4 Шкала настройки

5 Кнопка Вкл./Выкл.

6 Функциональная кнопка Auto-Vent 2.0

Таблица максимальной потребляемой мощности

Модели на 60 см, 80 см (A) и 90 см:

	Размеры H x L (мм)	Уровень 9	Booster	Double Booster
Одиночная зона	190 x 210	2100 Вт	2500 Вт	3000 Вт
Multizone (Мультизона)	360 x 240	3000 Вт	3700 Вт	-
Зона 1	200 x 200	2300 Вт	3000 Вт	-
Зона 2	160 x 160	1400 Вт	1850 Вт	2100 Вт

Модель на 80 см (B):

	Размеры H x L (мм)	Уровень 9	Booster	Double Booster
Одиночная зона	180 x 200	2100 Вт	2500 Вт	3000 Вт
Multizone (Мультизона)	360 x 200	3000 Вт	3700 Вт	-

* 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 мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам.

Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.



RU



- Приоритет назначается по последней установленной зоне.
- Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.



3 Использование

3.1 Предупреждения



Высокая температура Опасность получения ожогов

- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- 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.



Высокая температура Опасность возгорания или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не используйте закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для приготовления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- При образовании растрескивания и трещин, либо при невозможности выключить прибор отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



3.2 Предварительные операции

Чтобы удалить возможную накопленную влажность во время заводских переработок, для правильного функционирования электрических цепей и клавиатуры команд необходимо:

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора.
2. Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

3.3 Эксплуатация варочной поверхности

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Индукционная варочная панель используется посредством сенсорных кнопок Touch-Control. Слегка коснитесь символа на стеклокерамической поверхности. При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.

Первое включение



При первом подключении к электрической сети выполняется автоматический контроль и на несколько секунд включаются все индикаторные лампы.

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

Перечень символов



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



Функциональная кнопка Auto-Vent 2.0: активирует связь между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой.



Кнопка паузы: приостанавливает готовку.



Кнопка блокировки панели управления: предотвращает случайное касание кнопок управления.



Функциональная кнопка гриля: активирует функцию гриля.



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

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



Дисплей варочных зон



В этой области расположены кнопки для выбора варочных зон и иконки таймеров над ними.

Дисплей таймера



В этой области находятся кнопки для установки независимого таймера и таймера варочных зон.



Использование

Минимальный диаметр посуды

Проверьте, чтобы минимальный диаметр кастрюль соответствовал диаметру, указанному в следующей таблице (для обеих конфигураций).

Конфигурация	Ø мин. (см)	Ø рекомендуемый (см)
Одиночная зона	11	18
Multizone (Мультизона)	19	20*-22
Зона 1	11	20
Зона 2	9	16

*Рекомендуемый диаметр для модели на 80 см (B).

Учитывайте следующую информацию:

- Кастрюли не должны выходить за пределы отметок, нанесенных методом шелкографии.
- Панель управления не должна быть закрыта.
- Не приближайтесь к краям стекла.
- Если диаметр используемой кастрюли меньше указанного в столбце «Мин. Ø (см)», она может быть не обнаружена.

Таблица минимальных и максимальных размеров для использования сковороды-гриль в конфигурации Multizone (см):

Модель	Минимальные размеры	Максимальные размеры
60 см	19 x 19	22 x 36
80 см (A)	19 x 19	22 x 36
80 см (B)	19 x 19	20 x 36
90 см	19 x 19	22 x 36

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.

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели.

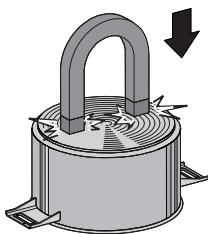
При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите панель.



Функцию Multizone можно включить только для зон с надписями «SX», «CNT» и «DX» - см. «Общее описание».



Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



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



Не закрывайте кастрюлями органы управления на фронтальной панели прибора.

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда включается устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется символ



на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Защита от перегрева

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

Если температура внутренних электронных компонентов превысит порог безопасности, прибор автоматически отключится и появится надпись «ER21» (см. «Коды ошибок»).

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенную ширину варочной зоны.
- Нельзя ставить кастрюли вне периметра варочной поверхности и на органы управления на фронтальной панели
- 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.



Использование

- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовления блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При определенных условиях во время одновременного использования варочной панели и духового шкафа может быть превышен максимальный установленный предел потребляемой мощности для вашего электрооборудования.

Уровень мощности

Мощность варочной зоны может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
1-2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
3-4	Приготовление
5-6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
7-8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P/  	Зажаривание/подрумянивание, варка (на максимальной мощности)*

* см. функцию Booster и Double Booster

Включение/выключение панели

Для включения панели необходимо удерживать нажатой кнопку Вкл./Выкл.



не менее 1 секунды. Выключение осуществляется аналогичным образом.



Панель выключится автоматически в течение нескольких секунд, если не было выбрано никакого значения мощности.



Автоматическое включение варочной зоны



Варочная панель оснащена системой обнаружения емкостей, которая автоматически выбирает зоны, на которых установлена соответствующая кастрюля. Данная функция активируется по умолчанию, и ее можно отключить в меню пользователя.

После включения панели:

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

- Дисплей зоны, на которой стоит емкость, автоматически включится,

отображая  и загорится шкала настройки.

Если функция автоматического обнаружения посуды отключена, при включении прибора все дисплеи варочных зон будут показывать символ



с мигающей точкой в правом нижнем углу. Для включения зон необходимо выбрать их при помощи соответствующих дисплеев, а затем выставить требуемый уровень мощности.

Регулировка варочной зоны

После выбора варочной зоны:

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



Теперь значение мощности равно



2. Проведите пальцем вправо или влево по шкале настройки, чтобы выбрать

мощность от  до  либо активировать функцию Booster (см. «Функция Booster»).



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Выключение варочной зоны

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



На дисплее выбранной зоны

отобразится значение .



Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку Вкл/Выкл  по крайней мере, в течение 2 секунд.



Использование

Быстрый выбор



При помощи этой функции можно быстро задать требуемую мощность плит.

После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Дотроньтесь пальцем до требуемой мощности на шкале настройки.



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

После включения панели и выбора варочной зоны:

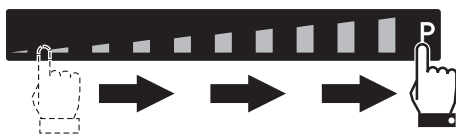
1. Коснитесь пальцем левой части шкалы настройки.



Включится дисплей используемой варочной зоны: отображаемое

значение мощности равно .

2. Проведите пальцем вправо по шкале настройки и выберите функцию Booster.



На дисплее используемой варочной

зоны появится значение, равное .

Функция Booster



**Неправильное использование
Опасность получения ожогов**

- Не используйте функцию Booster и Double Booster для подогревания жир- или маслосодержащих блюд, так как они могут загореться.



Эта функция позволяет использовать максимальную подаваемую мощность варочной зоны, когда требуется довести до кипения большое количество воды.



Можно активировать функцию Booster быстрым способом.

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



Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до уровня 9.

Функция Double Booster

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

После активации функции Booster соответствующей варочной зоны нажмите на символ «P», расположенный с крайней правой стороны шкалы настройки, после чего один за другим отобразятся символы ,  и .



Функция Multizone (Мультизона)



При помощи этой функции можно одновременно управлять двумя варочными зонами (передней и задней) при использовании такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие емкости прямоугольной формы.

После включения панели:

- Одновременно дотроньтесь пальцем до кнопок двух вертикально расположенных варочных зон.



После кратковременного звукового сигнала на уровне кнопки задней зоны появится символ , означающий активацию функции Multizone.

- С левой стороны шкалы настройки задайте требуемую мощность приготовления.





Использование

В обеих зонах готовки будут заданы одинаковые параметры.



Можно активировать функцию Multizone только для вертикально связанных зон, отмеченных надписями «SX», «CNT» и «DX», см. «Общее описание»).

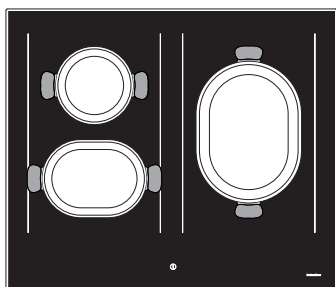


Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обе конфорки.

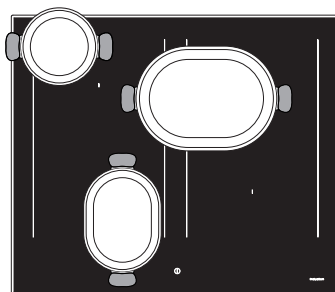


При включенной функции Multizone невозможно активировать функцию Double Booster на соответствующих зонах.

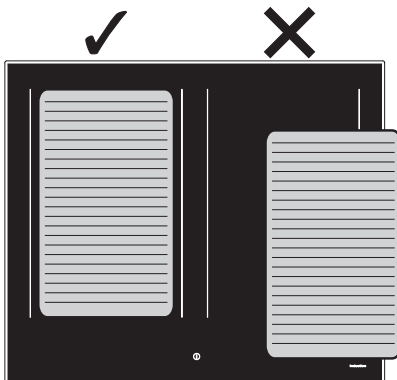
Если используются кастрюли больших размеров, овальной или продолговатой формы, всегда ставьте их в центре варочной зоны.



Пример правильного размещения кастрюлей



Пример НЕПРАВИЛЬНОГО размещения кастрюлей



Примеры размещения сковороды-гриль

Чтобы отключить функцию Multizone:

Одновременно нажмите на кнопки варочных зон, на которых активирована

функция Multizone. Символ

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



Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготовляемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса пользователя.

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

Остаточное тепло



Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Необходимо следить за детьми, так как им сложно понять указания относительно остаточного тепла. После использования варочные зоны в течение определенного времени остаются нагретыми, даже если и выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее

отображается символ . Когда температура будет ниже 60 °C, символ исчезнет с дисплея.

3.4 Специальные функции

Функция паузы



Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

1. Включите хотя бы одну варочную зону.
2. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы . На дисплее всех варочных зон появится символ .



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



Использование

Чтобы отключить функцию паузы:

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



- Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, символы остаточного тепла и функция блокировки панели управления.
- В случае сбоя электропитания и последующего возобновления его подачи функция паузы отключается.

Блокировка панели управления

Данная функция может пригодиться для очистки прибора во время его работы.

Для активации блокировки панели управления необходимо, чтобы была включена хотя бы одна варочная зона или функция паузы.

- Нажимайте на кнопку  не менее одной секунды.

Все кнопки, за исключением кнопок  и , заблокируются.

Для отключения блокировки панели управления:

1. Снова нажимайте на кнопку  не менее 1 секунды.



- В случае сбоя электропитания и его последующего восстановления снимается блокировка панели управления.
- При выключении и повторном включении прибора блокировка панели управления остается активированной.

Функция гриля



Данная функция позволяет автоматически включить функцию мультizonы только для левых варочных зон. Она может пригодиться для зажаривания блюд на сковороде-гриль или при приготовлении пищи в продолговатых емкостях.

Для активации функции гриля:

1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на левых варочных зонах.

2. Нажмите на кнопку , которая начнет мигать.

На дисплее передней зоны появится символ , а на дисплее задней зоны

символ . Шкала настройки автоматически установится на уровне 8. (Фаза предварительного нагрева)



После двух минут работы уровень опустится до уровня 6.

Нажмите на кнопку  и используйте шкалу настройки, чтобы изменить уровень мощности в любой момент.



Функция Warming (Подогрев)



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

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Выберите варочную зону.
2. Нажмите на кнопку для активации функции. На дисплее выбранной зоны отобразится символ .

Для отключения функции Warming:

1. Выберите варочную зону в условиях включенной функции.
2. Нажмите на кнопку .

3.5 Функция Auto-Vent 2.0



- Данная функция позволяет контролировать скорость всасывания вытяжки при помощи беспроводной связи.
- Вытяжка должна быть оснащена всем необходимым для использования функции Auto-Vent 2.0.
- Связь всегда является однонаправленной (от варочной панели к вытяжке), и невозможно управлять варочной панелью через вытяжку.

По умолчанию функция Auto-Vent 2.0 отключена. Ее активация осуществляется в меню пользователя. После активации функции включается самая низкая

подсветка кнопки .

Данная функция работает в автоматическом и ручном режимах:

- Автоматический режим, заданный по умолчанию, регулирует скорость всасывания вытяжки на основании общей мощности прибора (см. «Меню пользователя» - параметр **U8**)
- Ручной режим позволяет настраивать скорость всасывания путем нажатия кнопки .

Чтобы активировать ручной режим после включения панели, выполните следующее:

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

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



Обращайтесь к инструкции вытяжки для получения более точной информации.



Использование

3.6 Дополнительные функции

Блокировка от детей

Данная функция помогает предотвратить случайную активацию (напр., детьми).

Для активации блокировки от детей необходимо, чтобы прибор был включен, а варочные зоны отключены.

1. Удерживайте нажатым любой дисплей варочной зоны.

- На шкале настройки появится анимация.

2. Отпустите дисплей и проведите по шкале настройки слева направо.

Активируется блокировка от детей, и на варочных зонах отображается символ



Для отключения блокировки от детей в условиях включенного прибора:

1. Удерживайте нажатым любой дисплей варочной зоны.

- На шкале настройки появится анимация.

2. Отпустите дисплей и проведите по шкале настройки справа налево.



- В случае сбоя электропитания и его последующего восстановления функция блокировки от детей остается включенной.

- Если она отключается, снова активировать функцию при работающем приборе невозможно. Для этого необходимо выключить и включить прибор.

Быстрый подогрев



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

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

После выбора варочной зоны:

- Удерживайте уровень мощности (от **1** до **8**) нажатым в течение минимум 3 секунд.
- На дисплее варочной зоны отобразится символ .

- После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Эту функцию можно отключить, удерживая нажатым заданный уровень в течение 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

Таймер



При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

После включения панели без выбора варочной зоны:

1. Нажмите на дисплей таймера.





- Посредством кнопок **+** и **-** выберите требуемое время.



- Первая цифра слева относится к часам, центральная к десятым долям минуты, правая к отдельным минутам.

i При включении прибора коснитесь дисплея таймера за 3 секунды, в противном случае функция отключится и потребуются заново включить прибор.

- Спустя 10 секунд таймер начнет отсчет в обратном порядке.
- По истечении времени начнут издаваться звуковые сигналы. Нажмите на любую кнопку для их отключения.

i Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.

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

Регулировка и отключение таймера

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

- Нажмите на кнопку Вкл/Выкл  для включения панели (если она находится в режиме ожидания).
- На дисплее таймера первыми отобразятся заданные в начале минуты.

- Посредством кнопок **+** и **-** измените время на таймере или обнулите его.
- После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.

Приготовление по таймеру

i При помощи этой функции можно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны по истечении определенного времени.

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

- Выберите уровень мощности.
- Нажмите на дисплей таймера.



- Над дисплеем варочной зоны появится мигающий символ .

- Посредством кнопок **+** и **-** выберите требуемое время.



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

Об окончании запрограммированного времени пользователя известит звуковой сигнал.



Использование

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.



Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.



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

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

- Нажмите на кнопку Вкл/Выкл  для включения панели (если она находится в режиме ожидания).
- Нажмите на кнопку дисплея варочной зоны, для которой настраивается таймер.
 - На дисплее таймера первыми отобразятся заданные в начале минуты.
- При помощи кнопок **+** и **-** измените регулировку таймера или обнулите его.
- После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.



Во время приготовления по таймеру можно отдельно настраивать независимый таймер.

Функция восстановления (Recall)



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

В случае непроизвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:

- Включите прибор.

- Кнопка  начнет мигать.

- Сразу же нажмите на кнопку паузы



, чтобы восстановить выполнение ранее активированные функции.



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



3.7 Меню пользователя

В меню пользователя можно изменить функциональные характеристики прибора. Всего в распоряжении имеется 9 доступных параметров для изменения. Каждый параметр отмечен на дисплее буквой **U** и порядковым номером.

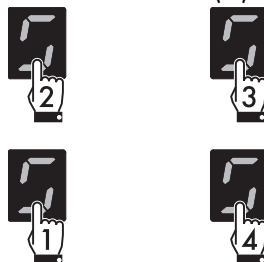
Пар.	Обозначение
U0	Общая макс. мощность (кВт) - Изменение может выполнить только монтажник
U1	Параметр отключен
U2	Громкость нажатия кнопок
U3	Звук сигнала таймера
U4	Яркость дисплея
U5	Анимация таймера
U6	Автоматическое обнаружение кастрюль
U7	Длительность сигнала таймера
U8	Конфигурация вентилятора вытяжки
U9	Функция Auto-Vent 2.0

Доступ к меню пользователя

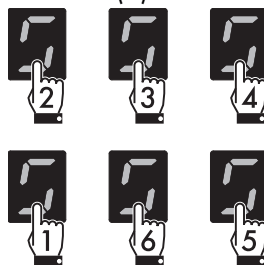
1. Если панель выключена, включите ее кнопкой Вкл./Выкл. .
2. Сразу же после этого снова нажмите на  для выключения панели. Начнет мигать кнопка .
3. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку .
4. При нажатии  на дисплее варочных зон появятся символы, которые необходимо нажать один за другим, чтобы перейти к параметрам меню.

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

Модели на 60 см и 80 см (A):



Модели на 80 см (B) и 90 см:



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

5. Отпустите кнопку .

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



С этим параметром может работать исключительно монтажник (см. «Процедура ограничения мощности (выполняется только монтажником)»).



Использование

6. Нажмите на символ , чтобы вернуться на страницу выбора параметров. Появится шкала настройки, на которой каждому сегменту присвоен параметр меню.

7. Нажмите на сегменты шкалы настройки (за исключением первых двух) для выбора параметра.



- Первый сегмент слева (параметр **U0**) предназначен для выполнения процедуры ограничения мощности (только для монтажника).
- По техническим соображениям второй сегмент слева (параметр **U1**) отключен. Попытки сделать что-либо с этим параметром не приведут ни к какому результату.

Параметр **U2** позволяет настроить громкость нажатия кнопок на одну из 4 доступных ступеней регулировки, выбираемых посредством шкалы настройки.



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



Звук нажатия кнопки  и звуки сообщений об ошибке нельзя отключить.

Параметр **U3** служит для настройки громкости звуковых сигналов истекшего времени таймера (всего существует 4 уровня регулировки).

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

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

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

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



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

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

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



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

- Значение **0**: функция автоматического обнаружения емкостей отключена.
- Значение **1**: функция автоматического обнаружения емкостей включена.



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

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

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

Параметр **U8** позволяет активировать автоматический режим функции Auto-Vent 2.0 с 8 степенями регулировки. В следующей таблице схематически показаны возможные варианты настроек:

Обращайтесь к следующей таблице для выбора наиболее подходящего значения с учетом установленного ограничения по мощности:

Значение	Ограничение мощности
2-3	до 4 кВт
4-5	от 4 до 5 кВт
6-7	от 5 до 11,1 кВт

Значение	Освещение вытяжки	Скорость вентилятора вытяжки		
		Деликатное приготовление	Средняя степень прожарки	Интенсивная степень прожарки
0	выкл.	выкл.		
1	вкл.	выкл.		
2-4-6	вкл.	выкл.	скорость 1	скорость 2
3-5-7	вкл.	скорость 1	скорость 2	скорость 3



При выборе значения, относящегося к мощности, превышающей заданную, некоторые уровни скорости вентилятора вытяжки могут оказаться недоступными.

Параметр **U9** позволяет включить или отключить функцию Auto-Vent 2.0:

- Значение **0**: функция отключена.
- Значение **1**: функция включена.

Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

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

Или

2. Удерживайте нажатой кнопку Вкл./

Выкл.  в течение минимум 2 секунд. Любое изменение сохраняется, и панель отключается.



3.8 Коды ошибок

В случае неисправности или неправильного поведения прибора на дисплеях варочных зон отображается соответствующий код ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с буквы «E..» или букв «Er..», за которой (-ыми) следует цифра.

Далее перечисляются коды ошибок, которые можно устранить без вмешательства службы техподдержки.

- **Er03:** Уберите инвентарь или посуду, закрывающие органы управления фронтальной панели.
- **E2:** Убедитесь в том, что посуда подходит для использования на индукционной плите; посуда не должна быть пустой. Дайте остыть прибору.



Если данные коды появляются часто, обратитесь в службу техподдержки.

При возникновении других кодов ошибок по возможности запишите код и свяжитесь со службой техподдержки.



4 Чистка и уход

4.1 Предупреждения



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держите сенсорные кнопки всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается 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.

4.2 Чистка поверхностей

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

4.3 Стойкие пятна

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

4.4 Еженедельная очередная чистка

Чистите варочную панель и ухаживайте за ней раз в неделю, используя обычные моющие средства 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. Следите за тем, чтобы на варочной панели не оставалось остатков моющего средства, так как при нагреве может произойти агрессивная химическая реакция, которая может изменить структуру панели.

4.5 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.

Песчинки, 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.

Цветовые изменения не влияют на работу и прочность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились.

На панели могут появиться **участки с блеском** из-за трения 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.

4.6 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 термоманитный 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.

Варочная панель дымит:

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

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термоманитный 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.



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

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

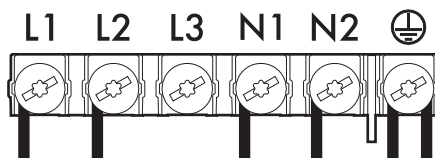
Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

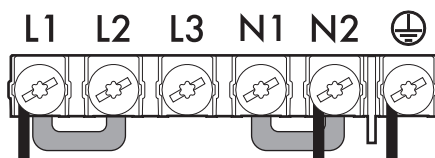
В зависимости от моделей прибор может подключаться одним из следующих способов:

Модели на 60 см и 80 см (А):

- 220-240 В/380-415 В 2N~



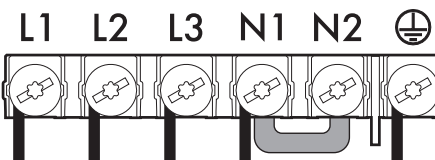
Кабель **шестижильный 6 x 1,5 мм²**.



Трехжильный кабель **3 x 6 мм²**.

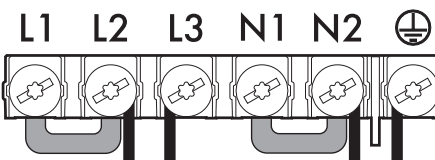
Модели на 80 см (В) и 90 см:

- 380-415 В 3N~



Пятиполюсный кабель **5 x 1,5 мм²**.

- 220-240 В 3~ / 380-415 В 2N~

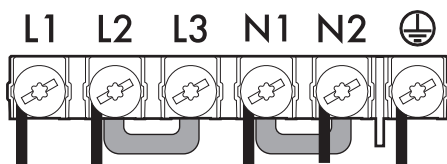


Четырехжильный кабель **4 x 4 мм²**.



Установка

- 220-240 В 1N~



Пятиполюсный кабель 5 x 2,5 мм².



Для каждого подключения всегда используйте перемычку из комплекта поставки.

Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки. Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.



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.

Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

5.2 Для монтажника

- Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети 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.

5.3 Процедура ограничения мощности (выполняется только монтажником)

Для изменения максимальной потребляемой мощности прибора необходимо перейти к меню пользователя (см. «Меню пользователя»). После доступа на страницу меню пользователя появится первый доступный параметр, отмеченный кодом **U0** (см. общую максимальную мощность). Всего в распоряжении имеется 10 доступных параметров для изменения. Каждый параметр отмечен на дисплее буквой «U» и порядковым номером.

1. После доступа на страницу меню пользователя на дисплее варочных зон появляется символ , чередующийся с .

2. а на дисплее таймера отображается заданное значение мощности по умолчанию (в кВт, в зависимости от модели):



3. Нажмите на дисплей таймера, чтобы изменить мощность.



4. Нажмите левую часть шкалы настройки для уменьшения значения мощности и правую – для ее увеличения.

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

Для выхода из меню пользователя можно:

1. Нажимать на  не менее 2 секунд для сохранения внесенных изменений.
2. Нажать на , чтобы отменить изменения.

В обоих случаях варочная панель отключится и потребует снова включить ее.

Таблица потребляемых мощностей

Модель	Минимальная мощность (кВт)	Максимальная мощность (кВт)
60 см 80 см (A)	2,4	7,4
80 см (B) 90 см	2,4	11,1

5.4 Указания по безопасности



Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), иначе со временем они могут деформироваться.

Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, указанному в монтажной инструкции вытяжки.

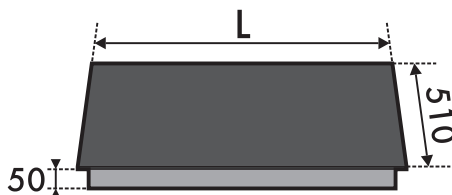
Необходимо также соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице с задней стороны, как указано на монтажном рисунке.

5.5 Врезка рабочей поверхности



Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом. Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной термостойкостью ($>90^{\circ}\text{C}$).

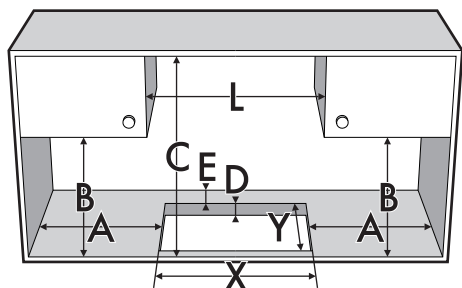
Проделайте отверстие указанных размеров на столешнице (мм).





Установка

Частичное встраивание заподлицо

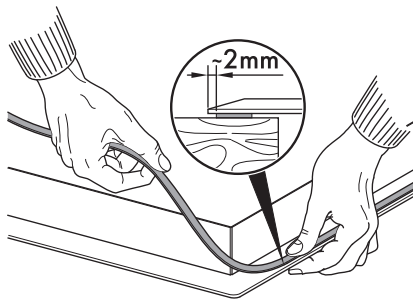


L	X	Y
600	560	480
800 (A)	730-750	480-490
800 (B)	750	490
900	860	490

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

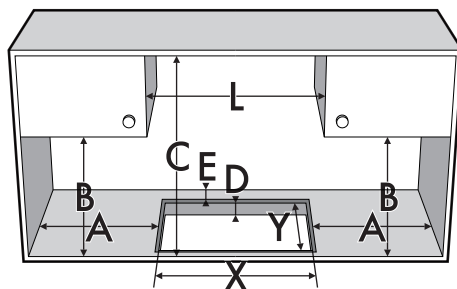
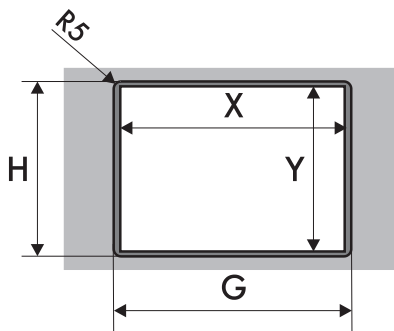
Прокладка варочной панели

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



Встройка заподлицо

Для данного вида варочных панелей, необходимо добавить выемку, которую необходимо выполнить в отверстии для встраивания, если вы хотите установить варочную панель на одном уровне с рабочим столом.



L	X	Y	G	H
600	560	480	604	514
800 (A)	730-750	480	804	514
800 (B)	750	490	804	514
900	860	490	904	514

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

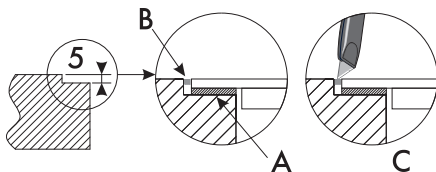
После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеящейся прокладки (А) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (В), а затем уберите его излишки.



Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели, если потребуется демонтировать ее.



Если потребуется снять стеклянную панель, специальным ножиком отрежьте силикон и удалите его (С).



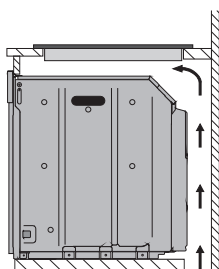
5.6 Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

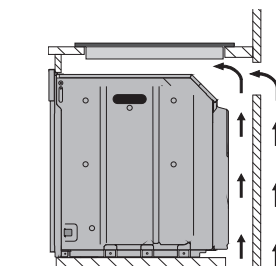


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

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.



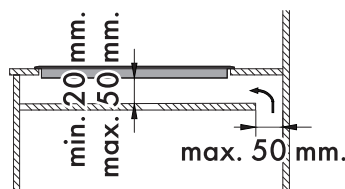
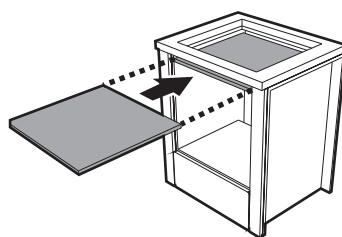
с отверстием на дне



с отверстием на дне и сзади

В нейтральном отсеке или ящиках

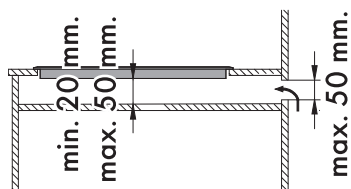
При наличии иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



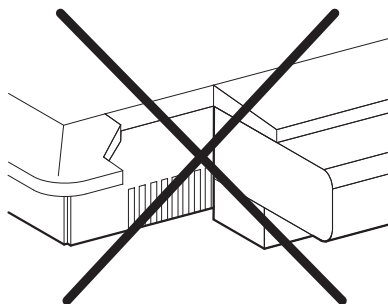
с отверстием на дне



Установка



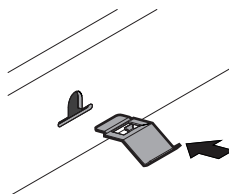
с отверстием сзади



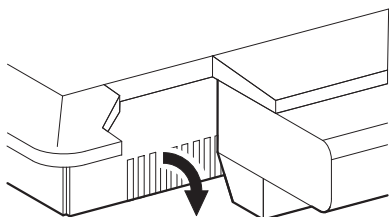
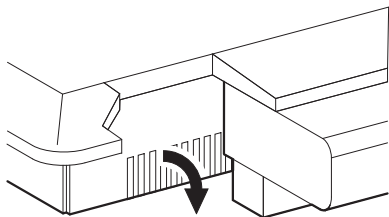
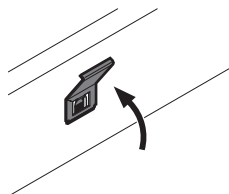
Крепежные зажимы

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.



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

Вентиляция

Далее показаны два случая установки, подходящей для правильной вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.