

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	182	Меню настроек	196
Общие меры безопасности	182	Эксплуатация варочной поверхности	199
Установка	186	Вспомогательные функции	200
Назначение прибора	188	Функции безопасности	202
Руководство по эксплуатации	188	Сообщения об ошибке	203
Ответственность производителя	188	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ	
Идентификационная табличка	188	ОБСЛУЖИВАНИЕ	204
Утилизация	188	Чистка стеклокерамической панели	204
Для экономии энергии	189	Действия в случае...	204
Работа с руководством по эксплуатации	189	УСТАНОВКА	205
ОПИСАНИЕ	189	Электрическое подключение	205
Общее описание	189	Меню управления мощностью (только для монтажника)	205
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	190	Врезка рабочей поверхности	206
Предварительные операции	190	Встраивание	208
Базовые функции	190	Для монтажника	208
Функции полосы меню	194		

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 жир- 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 жир- 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 нагреться.
 - Не используйте консервные банки, закрытые или

пластиковые емкости для приготовления.

- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между дном емкости и стеклокерамической поверхностью, так как существует опасность получения ожогов.
- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной

защиты.

- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители

электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.

- Согласно положениям об электромагнитной совместимости индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу B (EN 55011).

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.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ 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.

Для этого прибора

- Вместе с данным прибором не поставляются элементы крепления к встраиваемой конструкции, поскольку его

общая масса обеспечивает стабильность после установки.

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 типа "ночлег и завтрак".

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 кастрюлю 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.

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



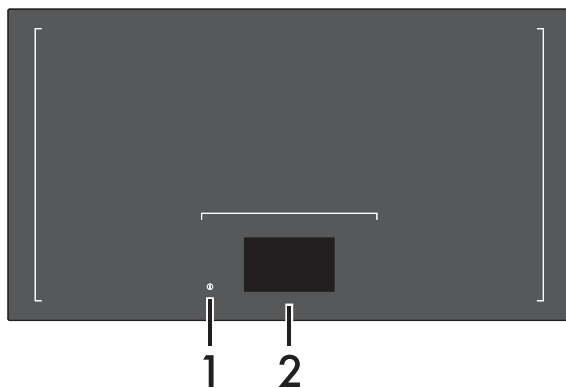
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



1 Кнопка включения/выключения

2 Дисплей

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



Приоритет отдается последней заданной зоне.



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции



См. «Общие меры безопасности».

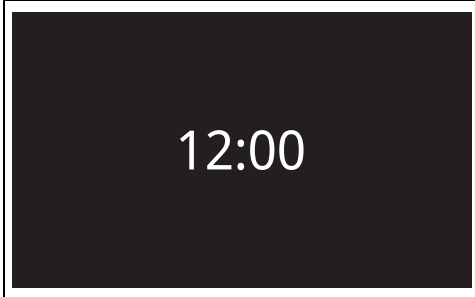
- Убрать все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей (при наличии).
- Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

Базовые функции

Первое подключение к электросети

При первом подключении к электросети или после прерывания и последующего восстановления ее подачи на дисплее в течение 20 секунд показывается время,

настроенное по умолчанию.



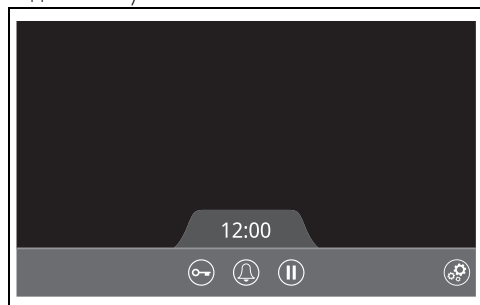
Включение и выключение



По умолчанию языком дисплея выбран английский. Для его изменения обращайтесь к меню настроек.

Нажмите на кнопку  для включения или

выключения прибора. При включении на дисплее появляется начальная страница и издается звуковой сигнал:



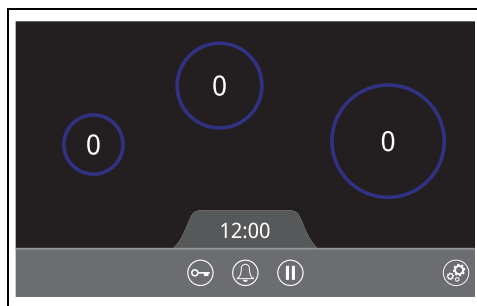
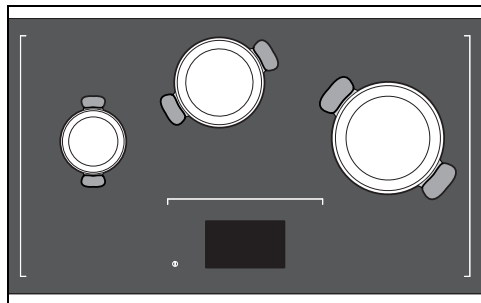
Под индикатором времени расположена полоса меню с кнопками, присвоенными следующим функциям (см. «Функции полосы меню»):

	Блокировка панели управления
	Независимый таймер
	Функция паузы
	Меню настроек

Для выключения прибора нажимайте на кнопку до тех пор, пока не будет подан звуковой сигнал. Текущее время отображается примерно 20 секунд.

Распознавание посуды

Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей, которая распознает их положение и размеры на варочной поверхности и графически представляет это на дисплее в соответствии с тремя предварительно заданными круговыми формами вне зависимости от формы самой емкости.



Посуда автоматически распознается при включении прибора.

Расположение посуды

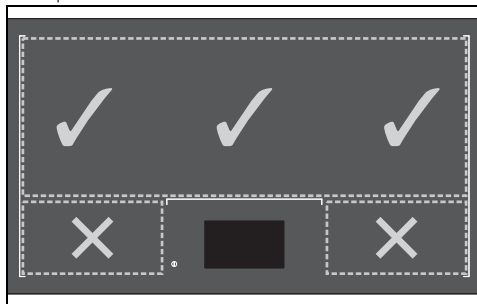
Стеклокерамическая поверхность рассчитана на максимум 6 одновременно устанавливаемых емкостей.

Для правильного обнаружения емкостей и эффективной передачи тепла рекомендуется использовать круглую посуду следующих диаметров:

Минимальный рекомендуемый диаметр	145 mm
Максимальный рекомендуемый диаметр	280 mm

Емкости диаметром от 100 до 145 мм не обнаруживаются во всех положениях.

Посуда с диаметром, превышающим максимальный рекомендуемый диаметр, или не круглой формы обнаруживается только после включения прибора, и ее можно устанавливать только в задней части поверхности:



Если используется слишком большая емкость или емкость не круглой формы, может случиться, что перед включением она будет определена как две разные емкости. Достаточно слегка подвигать емкость на поверхности или поднять и опустить ее для

правильного обнаружения.
Рекомендуется оставлять несколько сантиметров между кастрюлями.



Следите за тем, чтобы посуда не выходила за обозначенные линии стеклокерамической поверхности и не была расположена слишком близко к дисплею.

Ошибки при расположении посуды

Неправильное обнаружение:

Во время расположения емкостей может случиться, что система автоматического обнаружения неправильно определит точное положение посуды.

На дисплее появится следующее сообщение:

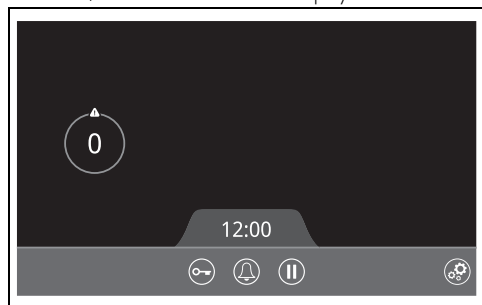


Нажмите на иконку , чтобы закрыть сообщение об ошибке.

Для разрешения этой ситуации достаточно поднять кастрюлю. Сообщение исчезнет, и прибор восстановит исправное функционирование.

Емкость слишком маленькая:

При установке на поверхности прибора слишком маленькой емкости она отображается на дисплее серым цветом и восклицательным знаком сверху:



Если на дисплее выбирается кастрюля и требуется задать уровень мощности (напр., 5), номер необходимой мощности окрашивается в красный цвет, указывая на

невозможность завершения операции:



Нажмите на иконку , чтобы появилось сообщение об ошибке:

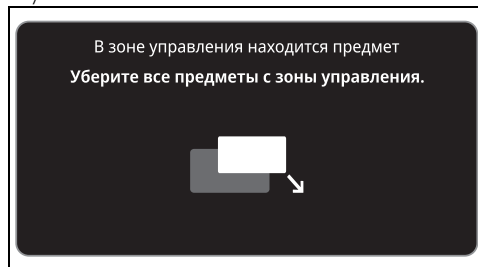


Нажмите на иконку , чтобы закрыть сообщение об ошибке.

Для разрешения проблемы разместите кастрюлю в углу области, обозначенной шелкографаретными линиями, или возьмите кастрюлю больших размеров.

Емкость расположена очень близко к дисплею:

Если емкость устанавливается слишком близко к дисплею или рядом с ним обнаруживается горячая посуда, появляется следующее сообщение, сопровождаемое звуковым сигналом:



Нажмите на иконку , чтобы закрыть сообщение об ошибке, и отодвиньте емкость от дисплея.

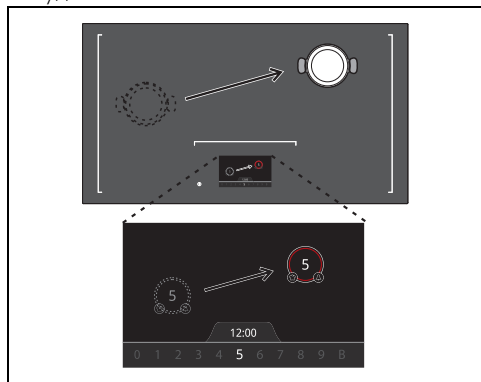
Перемещение посуды



Смотрите «Общие меры безопасности».

Прибор предназначен для нагрева посуды в любой точке стеклокерамической поверхности и не имеет фиксированных варочных зон.

Если необходимо переместить емкость, сделайте это. Дисплей обнаруживает перемещение и указывает новое положение посуды:



Когда емкость поднимается, прибор приостанавливает все выполняющиеся операции (как готовку, так и приготовление по таймеру) и на дисплее она отображается серым цветом.



Если емкость возвращается на место в течение 20 секунд, все операции восстанавливаются. В противном случае они удаляются, и потребуется заново настроить их.



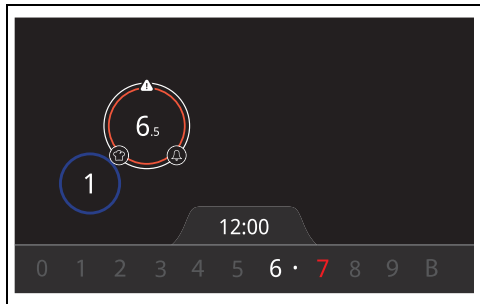
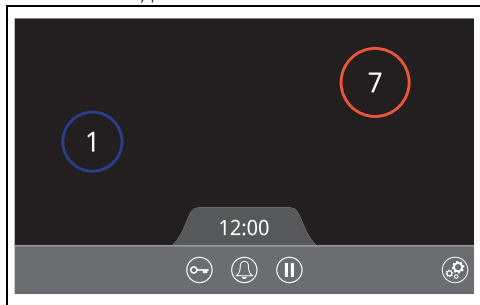
Для предотвращения ошибок рекомендуется подождать несколько секунд перед тем, как установить или сместить другую емкость.

Ошибки при перемещении посуды

Система управления мощностью включается и ограничивает подачу энергии в том случае, если рядом устанавливаются две емкости с очень большой разницей в заданных уровнях мощности.

По соображениям безопасности воздействие всегда оказывается на наиболее высокий уровень мощности, который снижается до уровня мощности рядом стоящей емкости в следующих двух случаях:

- 1 Емкость с высоким уровнем мощности устанавливается рядом с емкостью с низким уровнем мощности.
- 2 Емкость с низким уровнем мощности устанавливается рядом с емкостью с высоким уровнем мощности.



Емкость с более высоким уровнем мощности (уровень 7 красного цвета) переводится на максимально доступный уровень мощности (уровень 6,5 белого цвета).

Нажмите на иконку , чтобы появилось

RU

сообщение об ошибке:



Нажмите на иконку , чтобы закрыть сообщение об ошибке.

Для разрешения этой ситуации существует два выхода:

1. На 10 секунд отодвиньте емкость с более высоким уровнем мощности (восстанавливается заданный уровень мощности).
2. Подтвердите доступный максимальный уровень мощности, не отодвигая посуду. Через 10 секунд сообщение об ошибке пропадет.

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.

При установке на поверхности прибора неподходящей емкости она отображается на дисплее серым цветом и восклицательным

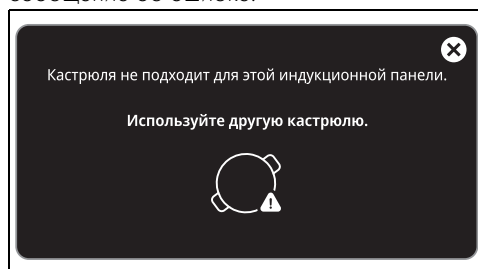
знаком сверху:



Если на дисплее выбирается кастрюля и требуется задать уровень мощности (напр., 5), номер необходимой мощности окрашивается в красный цвет, указывая на невозможность завершения операции:



Нажмите на иконку , чтобы появилось сообщение об ошибке:



Нажмите на иконку , чтобы закрыть сообщение об ошибке.

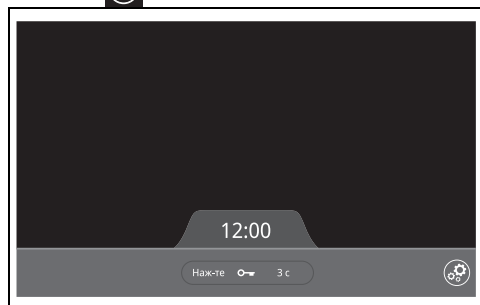
Для разрешения данной ситуации уберите неподходящую кастрюлю и установите правильную кастрюлю, пригодную для индукционной панели.

Функции полосы меню

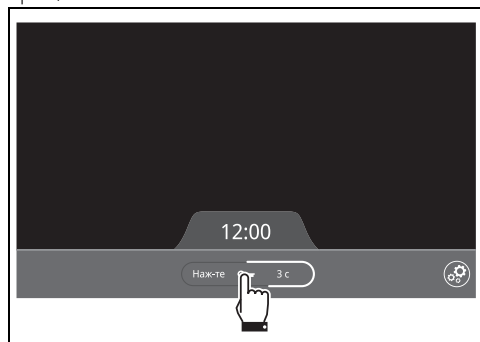
Блокировка панели управления

Служит для очистки или защиты от случайного включения. Для активации блокировки панели управления нажмите на

кнопку . Блокируется весь дисплей, за исключением центральной кнопки с ключом и кнопки .



Для отключения блокировки панели управления нажимайте на кнопку с ключом в течение 3 секунд. Анимация указывает на процесс выключения:



- По причинам безопасности кнопка  всегда активна.
- Функция блокировки панели управления остается активной при выключении и повторном включении прибора.
- В случае пропадания и последующего возобновления подачи электроэнергии функция выключается.

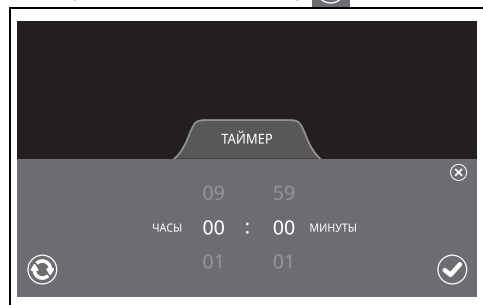
Независимый таймер



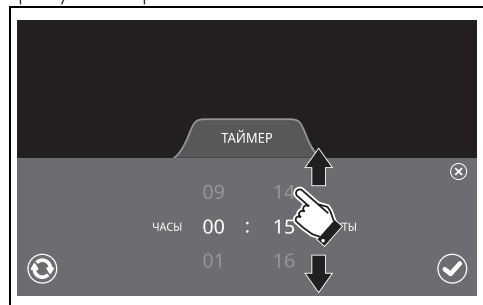
- Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.
- Использование таймера не прерывает функционирование варочных зон, но только сообщает потребителю о завершении заданных минут.

При помощи этой функции можно настроить

счетчик минут, который по истечении заданного времени будет подавать звуковые сигналы. Для активации независимого таймера нажмите на кнопку .



Прокрутите минуты и часы, выбирая требуемое время:



- Нажмите на кнопку  для подтверждения выбора.
- Нажмите на кнопку  для обнуления таймера.
- Нажмите на кнопку , чтобы закрыть меню таймера.

После подтверждения меню таймера закрывается и начинается обратный подсчет, отображаемый на полосе меню дисплея. Как только завершается установленное время, нажмите на надпись «00:00», чтобы прервать звуковой сигнал.

Если независимый таймер включен и необходимо изменить или отключить его, достаточно нажать на цифры текущего таймера и задать новый таймер, подтверждая его при помощи , или же

обнулить таймер посредством .



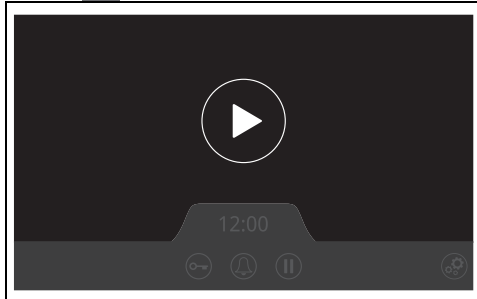
- По истечении времени, заданного на таймере, звуковой сигнал отключается спустя 30 секунд бездействия.
- Меню таймера автоматически закрывается, если более 10 секунд не выполняется никаких действий.

Функция паузы



При активации данной функции варочные зоны не производят тепла и все таймеры останавливаются.

Функция служит для приостановки работы варочной панели на ограниченное время. Для включения функции паузы нажмите на кнопку . Функция паузы включена.



Нажмите на символ воспроизведения в центре дисплея, чтобы выключить функцию паузы и восстановить нормальную работу прибора.



- Максимальная продолжительность паузы составляет 10 минут, по истечении которых работа панели автоматически отключается.
- В любом случае индикаторы остаточного тепла и система ограничения длительности приготовления остаются активными.

Меню настроек

Меню настроек позволяет выполнить конфигурацию некоторых функций прибора и персонализировать дисплей.

Всего доступно 7 настроек:



Персонализация



Блокировка для безопасности детей



Звук



Яркость



Настройка времени

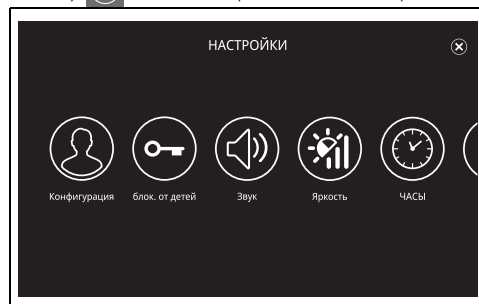


Язык

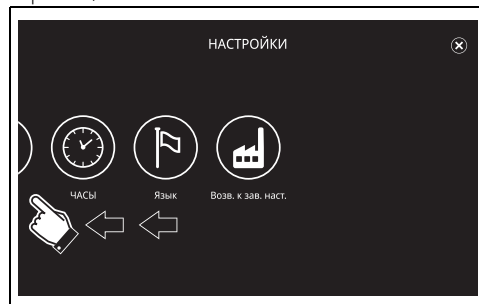


Базовые настройки

Находясь на исходной странице, нажмите на кнопку , чтобы открыть меню настроек:



Прокрутите меню влево для отображения параметров, не показанных на первой странице:

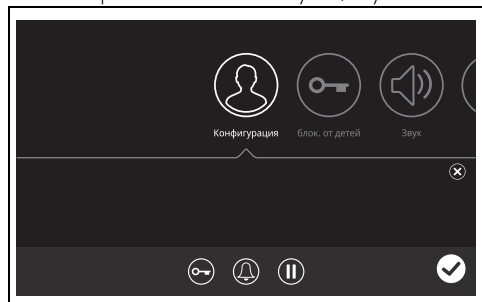


Нажмите на кнопку , чтобы в любой момент закрыть меню настроек.

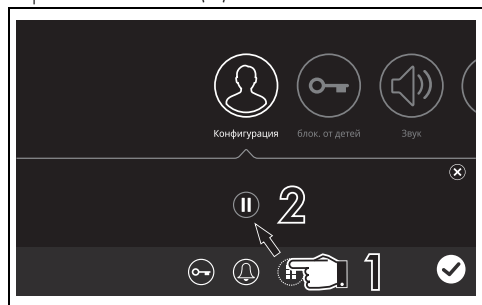
Персонализация

Данная настройка позволяет скрыть или

вывести на экран иконки функций полосы меню, отображенные на исходной странице. Нажмите на иконку над «Персонализация», чтобы перейти к соответствующему меню:

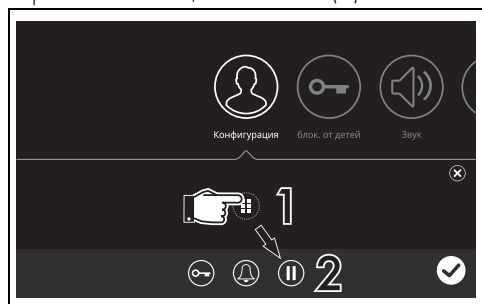


Чтобы скрыть функцию, достаточно нажать на соответствующую иконку (напр., иконка паузы - 1), которая будет смещена в верхнюю область (2).



Функция больше не будет показываться в полосе меню. Можно скрыть все остальные иконки функций с полосы меню.

Для отображения скрытой функции нажмите на соответствующую иконку, расположенную в центральной части (напр., иконка паузы - 1), которая будет перемещена на полосу меню и размещена справа от имеющихся иконок. (2).



- Нажмите на кнопку  для сохранения предпочтений.

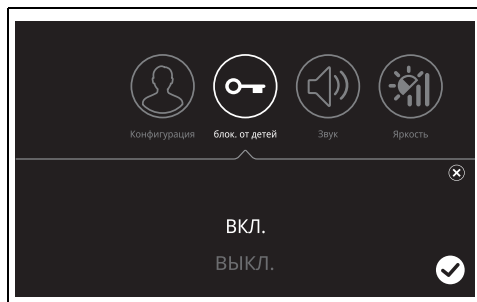
- Нажмите на кнопку  для их удаления.

Меню «Персонализация» закрывается, и открывается меню настроек.

Блокировка для безопасности детей

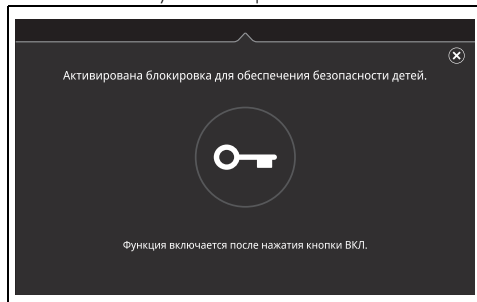
Данная настройка защищает прибор от непреднамеренного включения (напр., детьми) и действует в качестве пароля доступа.

Для активации настройки нажмите на иконку над параметром «Блокировка для безопасности детей», чтобы перейти к соответствующему меню, а затем выберите «ВКЛ.»:



- Нажмите на кнопку  для отмены.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.

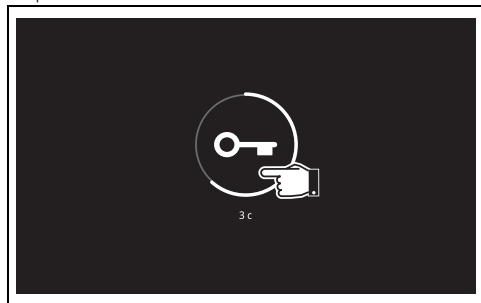
Появится следующая страница:



Нажмите на  или подождите несколько секунд для закрытия сообщения и возврата в меню настроек.

Настройка «Блокировка для безопасности детей» остается активной после выключения прибора и его повторного включения при помощи кнопки  и выглядит следующим

образом:



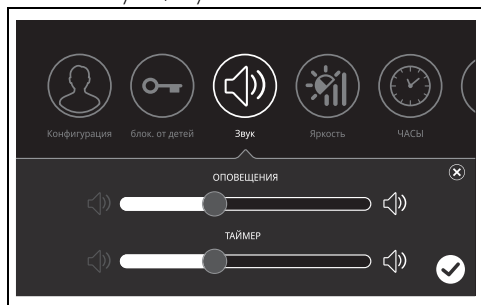
Нажимайте на символ ключа в центре 3 секунды. Анимация будет указывать на текущую разблокировку дисплея. Дисплей разблокирован.

- При выключении и последующем включении появляется страница разблокировки.
- Разблокировка дисплея не отключает настройку «Блокировка для безопасности детей».
- В случае пропадания и последующего возобновления подачи электроэнергии функция не выключается.

Чтобы отключить настройку, необходимо войти в меню настроек и выбрать «ВЫКЛ» в подменю «Блокировка для безопасности детей».

Звук

Данная настройка служит для регулирования громкости звуковых сигналов и сигнализаций прибора. Нажмите на иконку над параметром «Звук», чтобы перейти к соответствующему меню.



Полосой «Оповещения» регулируется громкость всех звуковых сигналов, за исключением громкости звука истекшего

времени таймера. Полоса «Таймер» позволяет отрегулировать только громкость звукового сигнала таймера. Установка в крайнее левое положение обнуляет громкость, в крайнее правое делает ее максимальной.

- Нажмите на кнопку  для отмены.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Звуки, которые сопровождают сообщения об ошибке, и те, которые появляются при включении и выключении прибора, нельзя установить на ноль.

Яркость

Данная настройка позволяет отрегулировать яркость дисплея. Нажмите на иконку над параметром «Яркость», чтобы перейти к соответствующему меню.



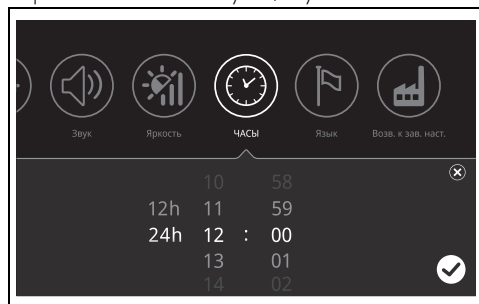
Настройте яркость при помощи шкалы настройки.

- Нажмите на кнопку  для отмены.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Настройка времени

Данная настройка позволяет установить текущее время. Нажмите на иконку над параметром «Настройка времени», чтобы

перейти к соответствующему меню.

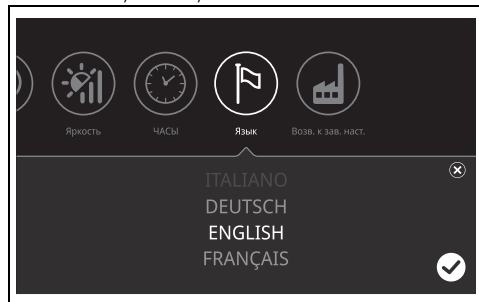


Выберите пальцем требуемое время и его формат.

- Нажмите на кнопку  для отмены.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Язык

Данная настройка служит для выбора языка дисплея. Нажмите на иконку над параметром «Язык», чтобы перейти к соответствующему меню.



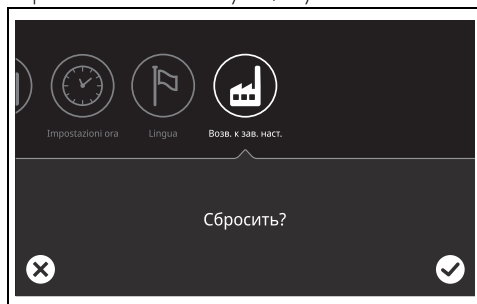
Выберите пальцем требуемый язык.

- Нажмите на кнопку  для отмены.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Базовые настройки

Данная настройка позволяет вернуть для всех остальных настроек заводские значения. Нажмите на иконку над параметром «Базовые настройки», чтобы

перейти к соответствующему меню.



- Нажмите на кнопку  для отмены.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Эксплуатация варочной поверхности

После включения прибора расположите на стеклокерамической поверхности непустую емкость, пригодную для использования на индукционной панели. На дисплее емкость отобразится как круг:



Как только емкость устанавливается, запускается режим выбора, делающий ее доступной для приготовления, появляется белый круг и следующие элементы:

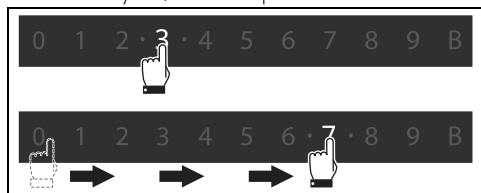
 По истечении нескольких секунд бездействия выбор емкости отменяется. Потребуется нажать на емкость на дисплее для повторного выбора.

1 Шкала уровней мощности



Служит для выбора требуемого уровня мощности. Выберите уровень мощности, коснувшись или проведя пальцем до

соответствующего номера.



Можно выбрать промежуточные уровни мощности между целыми числами, определяемые устанавливаемой между ними точкой. Например, уровень мощности 4,5:



Чтобы остановить подачу энергии и нагрев емкости, в любой момент можно выполнить следующие действия:

- Выберите уровень мощности «0».
- Дважды нажмите на емкость на дисплее.
- Нажмите на кнопку  для выключения прибора.

2 Иконка автоматических программ  (смотрите «Вспомогательные функции»):

Открывает подменю, в котором расположены полезные для приготовления и готовки функции.

3 Иконка приготовления по таймеру  (смотрите «Вспомогательные функции»):

Служит для активации таймера, который выключает варочную зону, как только заканчивается заданное на нем время.

Сводная таблица уровней мощности

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

На дисплее емкости отображаются разным цветом в зависимости от заданного уровня мощности:

- Уровень 0: синий.
- От 1 до 3,5: фиолетовый/пурпурный.
- От 5 до 6,5: красный.
- От 7 до В: оранжевый.

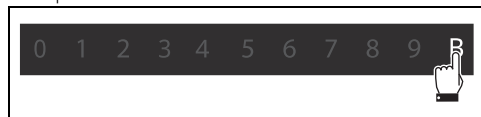
Функция Booster (усилитель)



См. «Общие меры безопасности».

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

Для активации функции Booster выберите уровень мощности «В» с правого края шкалы настройки.



Чтобы отключить функцию Booster, выберите другой уровень мощности.



Функция Booster работает в течение максимум 10 минут, после чего автоматически выключается.

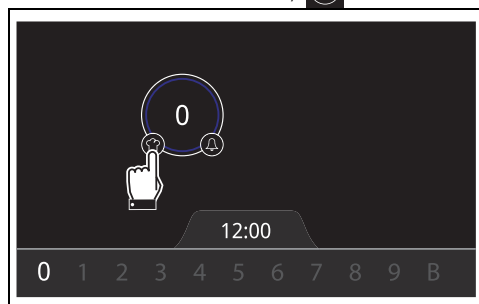
Вспомогательные функции

Вспомогательные функции служат для активации специальных функций, применяемых для отдельных емкостей.

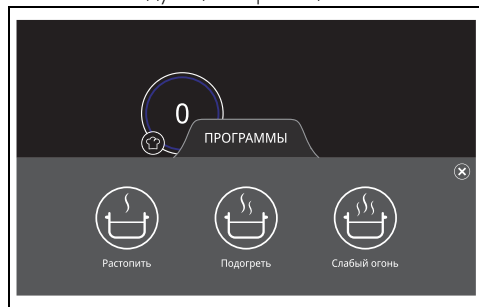
Автоматические программы

Представляют собой функции с предварительно заданным уровнем мощности, которые могут пригодиться для самого процесса приготовления.

После включения прибора и размещения емкости нажмите на иконку :



Появится следующая страница:



Растопить: позволяет растопить шоколад или сливочное масло.



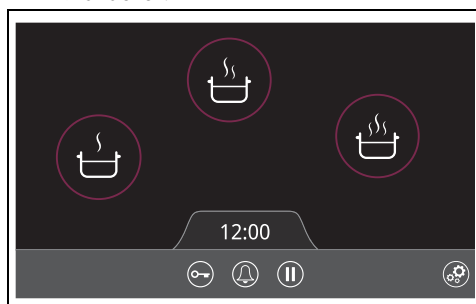
Нагрев: служит для поддержания тепла уже приготовленных блюд.



Медленный огонь: служит для приготовления на низкой температуре.

- Нажмите на кнопку , чтобы закрыть меню программ.
- Нажмите на иконку для активации соответствующей функции. Меню программ закроется, и функция

включается.



Для отключения автоматических программ:

1. Выберите кастрюлю на дисплее и установите уровень мощности на «0».
2. Два раза нажмите на кастрюлю на дисплее, чтобы быстро отключить нагрев емкости.
3. Посредством кнопки  войдите в меню программ и нажмите на иконку программы для отключения.

Приготовление по таймеру

Служит для активации таймера, отключающего нагрев емкости по окончании заданного времени, указываемого подачей звукового сигнала.



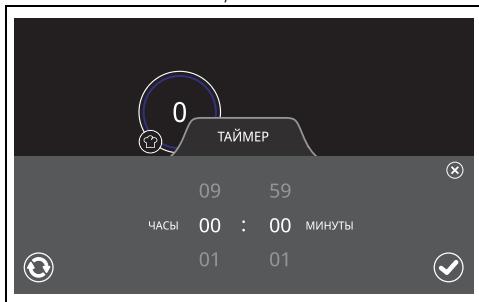
- Данную функцию можно включить даже при неуставленном уровне мощности или обнаружении приподнятой кастрюли.
- Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.

После включения прибора и размещения емкости нажмите на иконку :

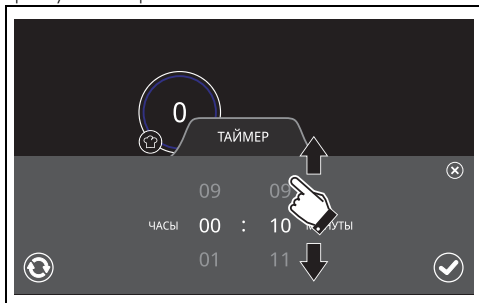


RU

Появится соответствующее меню:

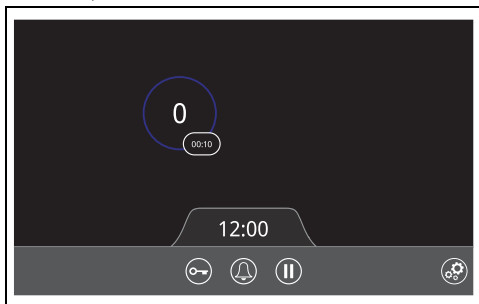


Прокрутите часы и минуты, чтобы выбрать требуемое время.



- Нажмите на кнопку  для подтверждения выбора.
- Нажмите на кнопку  для обнуления таймера.
- Нажмите на кнопку , чтобы закрыть меню таймера.

После подтверждения меню таймера закрывается и начинается обратный подсчет, отображаемый в правом нижнем углу емкости, показываемой на дисплее.



Нагрев отключается, как только заканчивается время, заданное на таймере. Чтобы остановить звуковой сигнал, нажмите на мигающую надпись «00:00» или поднимите и снова опустите кастрюлю по

истечении нескольких секунд.

Если таймер кастрюли включен и необходимо изменить или отключить его, достаточно нажать на цифры текущего таймера и задать новый таймер, подтверждая его при помощи , или же обнулить таймер посредством .



- Если потребуется изменить обратный подсчет, остановите текущий таймер и восстановите его работу подтверждением нового таймера.
- По истечении времени, заданного на таймере, звуковой сигнал отключается спустя 30 секунд бездействия.
- Меню таймера автоматически закрывается, если более 10 секунд не выполняется никаких действий.

Функции безопасности



См. «Общие меры безопасности».

Ограничение длительности приготовления

Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

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

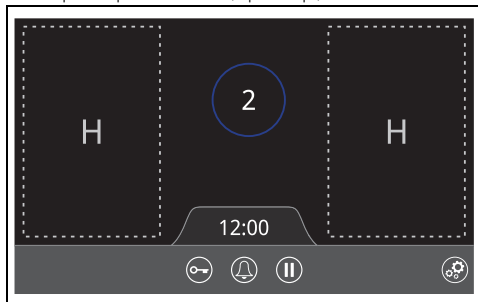
При активации устройства, ограничивающего длительность работы, нагрев емкости отключается.

Уровень мощности	Максимальная продолжительность приготовления в часах:
Автоматические программы	2 ч
1 и 1,5	10 ч
2-3,5	5 ч
4 и 4,5	4 ч
5 и 5,5	3 ч
6-8,5	2 ч
9	1 ч
Booster (B)	10 минут

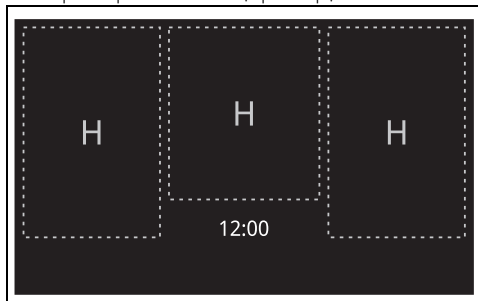
Индикаторы остаточного тепла

Если температура какой-либо части стеклокерамической поверхности превышает определенный порог безопасности, дисплей показывает это областью, закрывающей одну треть часть дисплея, с буквой «Н» в центре.

- Прибор включен (пример):



- Прибор выключен (пример):



В обоих случаях, как только температура варочной зоны опускается ниже порога безопасности, пропадает соответствующий индикатор остаточного тепла.

Защита от перегрева

Используя прибор на полную мощность продолжительное время, электроника может не справиться с обеспечением соответствующего охлаждения при высокой температуре окружающей среды или при наличии горячей посуды рядом с дисплеем.

Для защиты внутренних компонентов от перегрева предусмотрено 3 предельных значения температуры:

- 1 Предельное минимальное значение температуры: отображается предупреждающее сообщение (см. «Ошибки расположения посуды»). В этом случае прибор продолжает исправно работать.

- 2 Предельное промежуточное значение температуры: показывается сообщение об ошибке.



Отдалите посуду от дисплея и подождите, пока он не остынет, не используя прибора. Как только дисплей достаточно остынет, сообщение пропадет и можно продолжить приготовление.

- 3 Предельное максимальное значение: Прибор автоматически отключается. Прежде чем снова включить прибор, подождите, пока он полностью не остынет.

Сообщения об ошибке

В случае сбоя или неисправного функционирования на дисплее отображается сообщение с кодом ошибки. Коды ошибок всегда начинаются с букв «Е» 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. Нанесите 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 изменении материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились. На поверхности могут появиться блестящие образования в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



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

Действия в случае...

Варочная панель не работает:

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

УСТАНОВКА

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

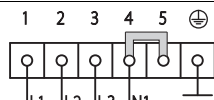
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор может работать при следующих условиях:

380-415 V 3N~

5 x 2,5 мм²

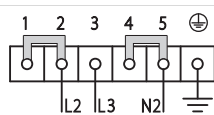
пятижильный кабель



220-240 В 3~ / 380-415 В 2N~

4 x 4 мм²

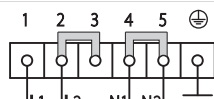
четырёхжильный кабель



220-240 V 1N~

5 x 4 мм²

пятижильный кабель



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



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



Для каждого подключения всегда используйте перемычку из комплекта поставки.

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.

Меню управления мощностью (только для монтажника)



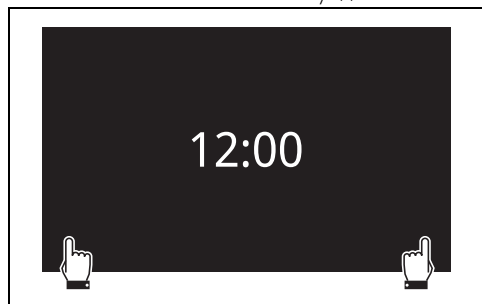
Можно выбрать мощность, начиная с минимальной 2,4 кВт и заканчивая максимальной 11,0 кВт, заданной по умолчанию.

Меню управления мощностью позволяет задать максимальную подаваемую

прибором мощность.

Для доступа в меню:

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Вновь подключите прибор.
3. За 1 минуту необходимо одновременно нажать на нижний правый и левый углы дисплея и удерживать их в этом положении несколько секунд:



Появится следующая страница:



Прокрутите пальцем доступные значения мощности, выбираемые интервалом 0,1 кВт. (Функция Eco-Logic Advance).

- Нажмите на  для подтверждения выбора.
- Нажмите на  для отмены.

В обоих случаях осуществляется выход из меню управления мощностью и переход на страницу с текущим временем. С этой страницы можно снова перейти к меню управления мощностью, следуя инструкциям из пункта 3.



Меню управления мощностью автоматически закрывается, если более 2 минут не выполняется никаких действий.

Врезка рабочей поверхности

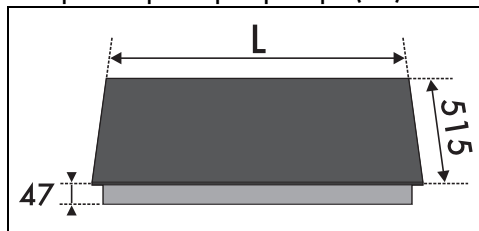
Указания по безопасному расположению и установке



См. «Общие меры безопасности».

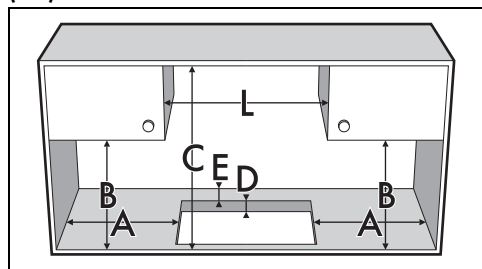
- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной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

Габаритные размеры прибора (мм)



L 913

Размеры мебели для встраивания прибора (мм)



A мин. 50

B мин. 460

C мин. 750

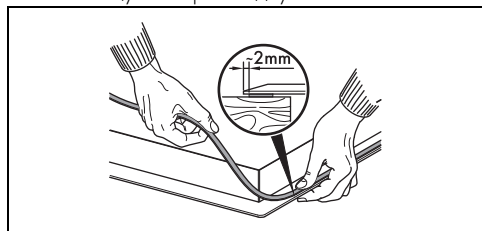
D 20-60

E мин. 50

L 913

Прокладка варочной панели

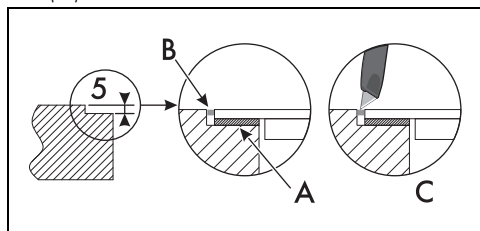
Во избежание попадания жидкости между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру самоклеющуюся прокладку из комплекта.



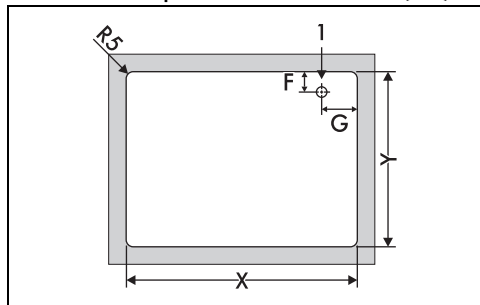
Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

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

его (C).



Частичное встраивание заподлицо (мм)



X 916

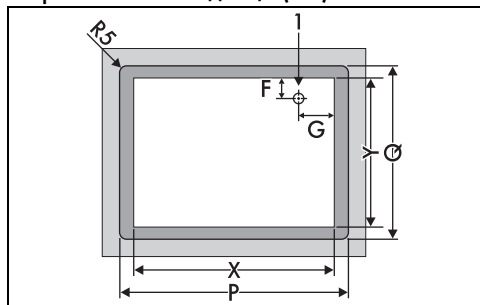
Y 500

F 40

G 57

1 Подключение к сети электропитания

Встраивание заподлицо (мм)



X 916

Y 500

P 934

Q 519

F 40

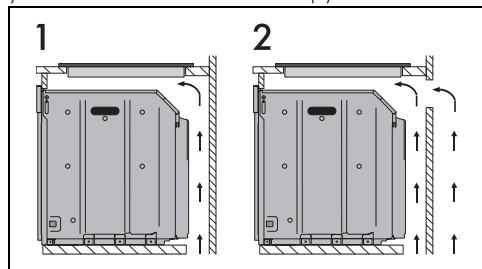
G 57

1 Подключение к сети электропитания

Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

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

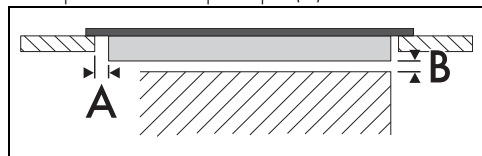


1 С отверстием на дне

2 С отверстием на дне и сзади

Правильная вентиляция

Для правильной циркуляции воздуха необходимо обеспечить минимальное расстояние от задней стенки прибора до мебели, в которую он встраивается (А), и от нижней стороны прибора до другой мебели или расположенного над ним электробытового прибора (В).



А мин. 10 мм

В мин. 2 мм

Для монтажника

Инструкции по подключению к сети электропитания

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Используйте гибкие и стойкие к теплу кабели (напр., SiHF-J).
- Прежде чем выполнять подключение к

индукционному генератору, оснастите концы кабелей наконечниками.

- При наличии разветвительной коробки позаботьтесь о том, чтобы отдельные кабели были как можно короче.
- Кабели, соединенные вместе при помощи кабельного зажима, должны быть как можно длиннее.
- Обязательно выполните правильное заземление и изоляцию (проверяются высоковольтным испытанием) в соответствии с требованиями стандарта EN 50106.
- Чтобы предотвратить повреждение прибора, рабочее напряжение должно прикладываться постепенно, а не резко.

Общие указания

- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Обязательно протестируйте функциональность всей поверхности варочной панели для проверки правильной работы системы автоматического обнаружения посуды.
- 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.