

Содержание

1	Предупреждения	270
1.1	Общие меры безопасности	270
1.2	Назначение прибора	274
1.6	Утилизация	274
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	275
2	Описание	276
2.1	Общее описание	276
2.2	Панель управления	277
3	Использование	279
3.1	Предупреждения	279
3.2	Предварительные операции	280
3.3	Использование варочной панели	280
3.4	Дополнительные функции	288
3.5	Специальные функции	291
3.6	Меню настроек	292
3.7	Меню пользователя	294
3.8	Коды ошибок	297
4	Чистка и уход	298
4.1	Предупреждения	298
4.2	Чистка поверхностей	298
4.3	Еженедельная очередная чистка	298
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	298
4.5	Действия в случае...	299
5	Установка	300
5.1	Подключение к сети электропитания	300
5.2	Инструкции для установщика	301
5.3	Меры предосторожности	301
5.4	Ограничение мощности	302
5.5	Врезка рабочей поверхности	302
5.6	Встраивание	303

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Настоящие инструкции действительны исключительно для стран назначения, указанных в табличке характеристик, закрепленной на приборе. Данная встраиваемая варочная поверхность относится к классу 3.

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.
- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- 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 подогрева масел или жиров. Опасность пожара!
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамику. Не оставляйте бумагу, полотенца или подставки с внешней стороны кастрюли. Опасность ожогов!
- 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 наливайте воду на очень горячие противни.
- 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.
- 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.
- Основание емкости, в которой готовится пища, должно быть как можно ровнее. Воздушное пространство (напр., выгравированный логотип изготовителя в центре) может привести к повреждениям (напр., деформации поверхности дна в результате перегрева).
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Будьте предельно внимательны
- Опасность возгорания: не оставляйте предметы на варочных панелях.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**



Предупреждения

- 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.
- 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 ТРЕИЛЕРАХ.**
- 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.
- Операции по обслуживанию должен производить уполномоченный технический персонал.
- Для подключения используйте гибкий термостойкий кабель. Перед соединением кабелей с генератором оснастите их соответствующими наконечниками-гильзами.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводов питания клеммника 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 со службой технической поддержки.
- 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.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалите с нее возможные перелившиеся жидкости.
- 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.
- Поверхность из стеклокерамики обладает большой сопротивляемостью ударам и толчкам. Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели, так как, если они будут острые, то могут привести к ее расколу.
- 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.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, электроиндукционная варочная панель относится к Группе 2 и к Классу В (EN 55011).



Предупреждения

- Настоящий прибор отвечает требованиям действующих стандартов и директив в области безопасности и электромагнитной совместимости. Несмотря на это, 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 прибор от электрического питания.
 - 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.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

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.

Обозначение



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.



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

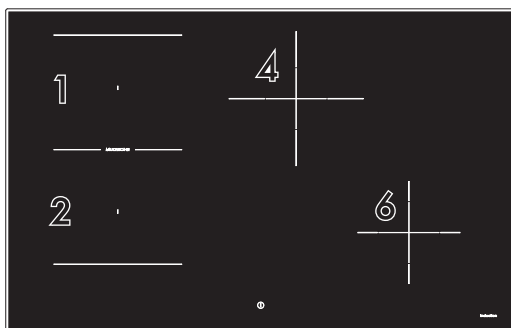
- Отдельная инструкция по эксплуатации.



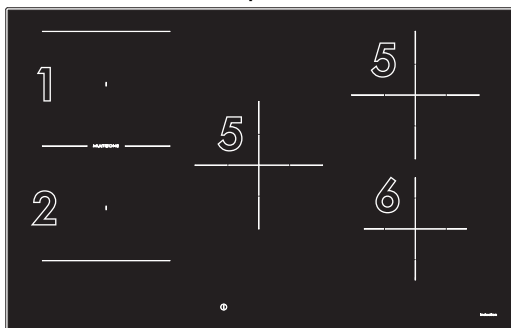
Описание

2 Описание

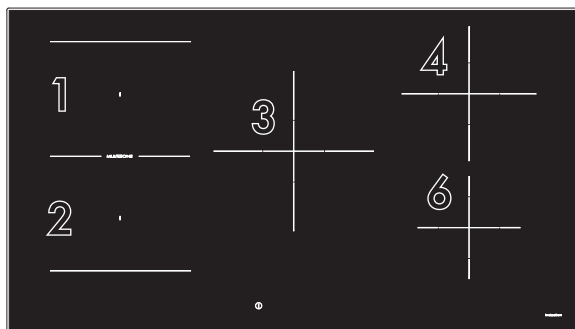
2.1 Общее описание



80 см (4 варочные зоны)



80 см (5 варочные зоны)



90 см

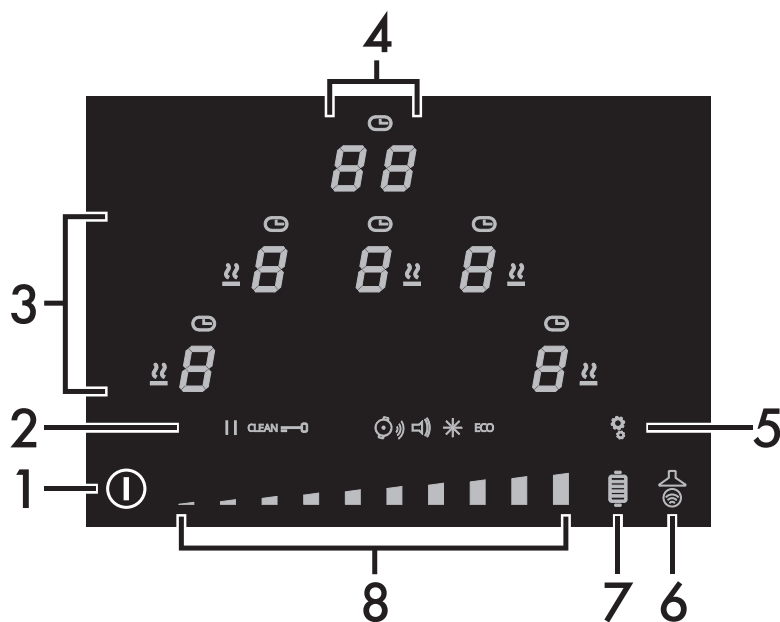


Таблица максимальной потребляемой мощности (в ваттах)

	Размеры Н x L (мм)	Уровень 9	Booster	Double Booster
Зоны 1/2: одиночные	180 x 218	2100	2500	3000
Зоны 1/2: Multizone	360 x 218	1500	1850	-
Зона 3	250 x 250	2300	3000	-
Зона 4	210 x 210	2300	3000	-
Зона 5	200 x 200	2300	3000	-
Зона 6	160 x 160	1400	2100	-

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

2.2 Панель управления



1 Кнопка Вкл/Выкл

2 Иконки настроек

3 Дисплей варочных зон

4 Дисплей таймера

5 Кнопка меню настроек

6 Функциональная кнопка Auto-Vent 2.0

7 Кнопка функции гриля

8 Шкала настройки



Преимущества использования индукционной технологии для приготовления 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 зоны индукционного приготовления на основании 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 предусматривает 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.



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 могут выделяться жир и масла.
- 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 Использование варочной панели

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 прибора к общей электросети выполняется автоматический контроль, при котором временно загораются все световые индикаторы.

При первом использовании прибора после его подключения к общей электросети на дисплее появится

мигающий символ . Он служит для доступа в сервисное меню прибора и предназначен исключительно для персонала службы техподдержки.

Когда прибор включается, на дисплее

таймера появляется иконка , слабо освещенная кнопка  и текст .

Перечень иконок



Иконка функция Warming (Подогрев).



Иконка таймера.



Иконка функции паузы.



Иконка функция очистки.



Иконка блокировки панели управления.



Иконка автоматического обнаружения кастрюль.



Иконка громкости нажатия кнопок.



Иконка яркости дисплея.



Иконка режима Eco.

Перечень кнопок



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



Кнопка меню настроек: служит для доступа к настройкам прибора.



Функциональная кнопка гриля: активирует функцию гриля.



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



Шкала настройки: увеличивает или уменьшает мощность варочной зоны, позволяет изменить настройки и выбрать параметры меню пользователя.



Дисплей варочных зон



В этой области собраны кнопки для выбора варочных зон, иконки таймера над ними и иконка функции подогрева.

Дисплей таймера



В этой области находятся кнопки для установки независимого таймера и таймера варочных зон. Если существует возможность настройки независимого таймера, отображается следующий

текст .

Диаметр посуды

Проверьте, чтобы минимальный диаметр посуды соответствовал диаметру, указанному в следующей таблице:

Зона	Ø мин. (см)	Ø рекомендуемый (см)
Зоны 1 и 2 (одиночные)	9-11*	18
Зоны 1 и 2 (мультизоны)	19	22
Зона 3	13	25
Зона 4	9-11*	21
Зона 5	7-9*	20
Зона 6	11	16

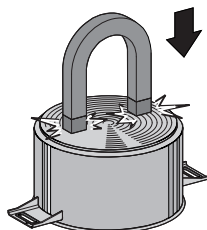
*При использовании посуды с диаметром, не достигающим до минимального значения,

указанного в столбце «мин. Ø (см)», прибор может не обнаружить ее.

Учитывайте следующую информацию:

- Не выходите за пределы зон, обозначенных трафаретной печатью на варочной панели.
- Панель управления не должна быть закрыта.
- Не приближайтесь к краям стекла.
- Если необходимо использовать сковороду-гриль или сковороду продолговатой формы на зонах 1 и 2 в режиме мультизон, рекомендуется выбирать емкость размером не больше 22 x 36 см и не меньше 19 x 19 см.

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.

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель оснащена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

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

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, на дисплее появляются символы остаточного тепла.

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



- По возможности всегда накрывайте кастрюлю подходящей крышкой.
- 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, жаривание крупных кусков пищи
7-8	Жаривание, поджарка с мукой
9	Жаривание
Р/ 	Жаривание/поджаривание, варка (на максимальной мощности)*

* см. функцию Booster и Double Booster

Включение/выключение панели

Удерживайте нажатой кнопку Вкл/Выкл



минимум 1 секунду для включения варочной панели. Снова нажмите и удерживайте кнопку не менее одной секунды для выключения панели.



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

- Несколько секунд на дисплее таймера будет отображаться текст



и за это время можно настроить независимый таймер (см. «Независимый таймер»).

- Если было задано ограничение по мощности, вместо  в течение нескольких секунд будет оказываться номер, присвоенный установленной мощности. В этом случае еще можно настроить независимый таймер, касаясь его дисплея.

Автоматическое включение варочной зоны



Панель оснащена системой автоматического обнаружения емкостей, указываемой иконкой



. В соответствии с заводской настройкой данная функция включена, однако ее можно отключить в меню пользователя.

После включения панели:

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



Использование

- Автоматически загорается кнопка зоны, на которой находится посуда, и отображается . Другие зоны включить невозможно.

Если система автоматического обнаружения посуды отключена, при включении прибора на дисплее всех варочных зон появится символ . Для активации зон выберите их на соответствующем дисплее, а затем выставьте требуемый уровень мощности.

Индикация обнаруженной посуды

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

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



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



Не закрывайте кастрюлями органы управления на фронтальной панели прибора.

Регулировка варочной зоны

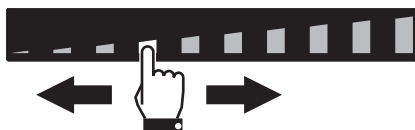
После выбора/активации варочной зоны:

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.

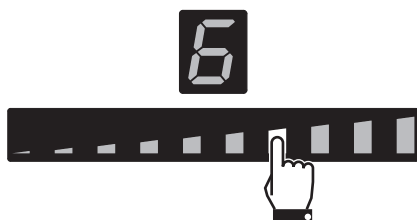
Быстрый выбор



При помощи этой функции можно быстро настроить зоны на требуемую мощность.

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.

Функция Booster



**Неправильное использование
Опасность получения ожогов**

- Не используйте функцию Booster и Double Booster для подогрева жиров или масел, так как они могут загореться.



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

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 по шкале настройки до правого края для выбора мощности **9**.



3. Нажмите на крайний правый сегмент шкалы настройки.



Использование

На дисплее используемой варочной

зоны появится значение, равное

Чтобы отключить функцию Booster, нажмите на любой уровень мощности.

Можно активировать функцию Booster быстрым способом.

- После включения панели и выбора варочной зоны дважды нажмите на крайний правый сегмент шкалы настройки.



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

Функция Double Booster



Функция Double Booster доступна только для зон 1 и 2.

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

После активации функции Booster для варочной зоны нажмите на крайний правый сегмент шкалы настройки. Один

за другим отобразятся символы

и

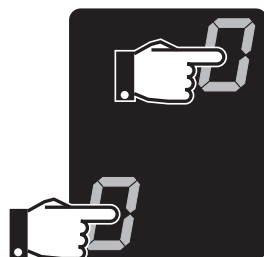
Функция Multizone (Мультизона)



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:

1. Расположите палец одновременно на кнопках передней и задней левой зоны.



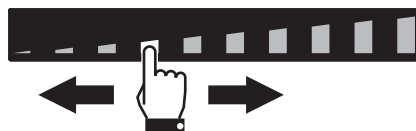
После краткого звукового сигнала на уровне кнопки задней зоны появится

символ Функция мультизоны активирована.



Данную функцию можно активировать автоматически путем установки посуды продолговатой формы на зонах 1 и 2.

2. С левой стороны шкалы настройки задайте требуемую мощность приготовления.

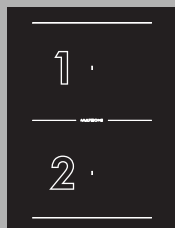




Для обеих варочных зон будет задана одна и та же мощность.

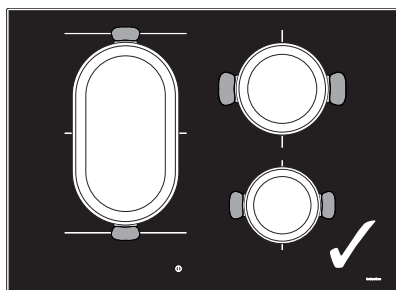


Функцию мультizonы можно активировать только для варочных зон **1** и **2**.

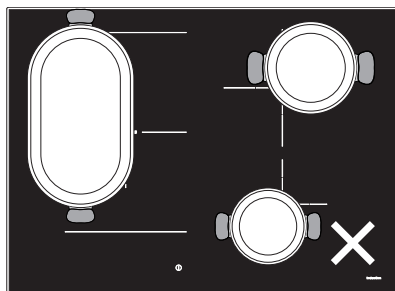


- Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обе конфорки.
- При включенной функции Multizone невозможно активировать функцию Double Booster на соответствующих зонах.

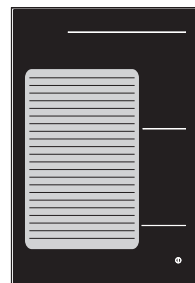
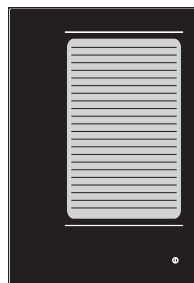
Если используются кастрюли больших размеров, овальной или продолговатой формы, всегда ставьте их в центре варочной зоны.



Пример правильного размещения кастрюлей



Пример НЕПРАВИЛЬНОГО размещения кастрюлей



Примеры размещения сковороды-гриль

Чтобы отключить функцию Multizone (Мультizonы):

Одновременно нажмите на кнопки варочных зон, для которых активирована функция мультizonы.

Пропадет символ , и две варочные зоны можно использовать по отдельности.



Использование

Варочная таблица

В следующей таблице указаны задаваемые значения мощности, и для каждого из них указывается тип приготавливаемого 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 мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
P - Double Booster	Картофель-фри и прочие блюда для жарки методом погружения, быстрое кипячение воды.

Индикация остаточного тепла



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.

После выключения варочной зоны на каждом дисплее отображается специальный символ, предупреждающий о том, что зона может быть горячей, и указывающий ее примерную температуру:

- 1  если температура находится в диапазоне 60-79 °C;
- 2  если температура находится в диапазоне 80-99 °C;
- 3  если температура равна 100 °C и выше.

3.4 Дополнительные функции

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 будут поочередно отображаться символ  и выбранный уровень мощности.
- После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Можно отключить данную функцию путем выбора другого уровня мощности или выключения варочной зоны.

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 шкале настройки область между 0 и уровнем 1.



3. На дисплее варочных зон появятся символ  и иконка .

Для отключения функции Warming:

1. Выберите варочную зону в условиях включенной функции.
2. Выберите другой уровень мощности или выключите зону.

Независимый таймер

-  При помощи этой функции можно запрограммировать обратный счет на таймере, который по истечении заданного времени будет подавать ряд звуковых сигналов.
- Можно задать минимальное время 1 минуту и максимальное время 99 минут.

После включения панели без выбора варочной зоны:

1. Нажмите на точку в области настройки таймера, где отображается «CL».
2. На дисплее появится символ , и замигает иконка .
3. Выберите минуты при помощи шкалы настройки (напр., ). Если за несколько секунд не будет выбрано никакого значения, можно запустить 5-минутный таймер.
4. После выбора кратко замигает цифра единиц, и на дисплее можно выбрать десятки минут ().
5. Когда цифра слева перестанет мигать, следуя той же процедуре, можно задать десятки минут (например .
6. Спустя несколько мгновений таймер начнет отсчет в обратном порядке.



Использование

- По истечении времени подается ряд звуковых сигналов и начинает мигать дисплей таймера. Нажмите на дисплей таймера, чтобы отключить звуковой сигнал.



Использование независимого таймер не останавливает работу варочных зон. Он служит только в качестве средства предупреждения пользователя об истечении заданных минут.

Приготовление по таймеру



- Эта функция позволяет запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны по истечении определенного времени.
- Можно задать минимальное время 1 минуту и максимальное время 99 минут.
- Также можно активировать приготовление по таймеру одновременно на нескольких варочных зонах.

Приготовление по таймеру запускается только после включения варочной зоны:

- Выберите уровень мощности.
 - Следуйте той же процедуре, которая использовалась для настройки независимого таймера.
- Над дисплеем варочной зоны отображается символ , указывающий на то, что зона работает по таймеру.

- Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.
- По истечении времени подается ряд звуковых сигналов, которые можно отключить нажатием любой точки области таймера.

Изменение и отключение независимого таймера



При изменении времени на уже работающем таймере потребуется заново перезапустить его.

- Включите варочную панель кнопкой .
- Нажмите на дисплей таймера, чтобы обнулить независимый таймер, следуя соответствующим указаниям (см. «Независимый таймер»). Для сброса показаний таймера достаточно установить обе цифры на ноль.

Изменение и отключение приготовления по таймеру

- Включите варочную панель кнопкой .
- Выберите для изменения варочную зону, работающую по таймеру.
- Нажмите на дисплей таймера, чтобы обнулить обратный счет, следуя соответствующим указаниям (см. «Независимый таймер»). Для сброса показаний таймера достаточно установить обе цифры на ноль.



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:

1. Включите прибор.
- Начнет мигать иконка .
2. Сразу же нажмите на сегмент шкалы настройки, находящийся прямо под иконкой , чтобы сбросить ранее включенные функции.



Эта функция позволяет сбросить работу варочных зон, таймер и быстрый подогрев. Все остальные функции не подлежат восстановлению.

3.5 Специальные функции

Функция гриля



Эта функция служит для автоматической активации функции мультizonы только для левых зон. Она отображается при приготовлении на сковородах-гриль или в емкостях продолговатой формы.

Для активации функции гриля:

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

На дисплее передней зоны появится

символ , а на дисплее задней зоны

символ  Шкала настройки автоматически установится на уровне 9. (Фаза предварительного нагрева)



После трех минут работы мощность опустится до уровня 7.

Нажмите на кнопку  и используйте шкалу настройки, чтобы изменить уровень мощности в любой момент. Для отключения функции гриля нажмите на кнопку .

Функция Auto-Vent 2.0



- Данная функция позволяет отрегулировать скорость вентилятора 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 заводским настройкам функция Auto-Vent 2.0 отключена, но ее можно включить в меню пользователя. При активации функции кнопка  всегда остается слабо освещенной.



Использование

Данная функция работает в автоматическом и ручном режимах:

- Автоматический режим (задан по умолчанию) регулирует скорость вентилятора вытяжки на основании общей мощности прибора (см. «Меню пользователя» - параметр **U8**)
- Ручной режим служит для регулировки скорости вентилятора при помощи кнопки

Чтобы активировать ручной режим после включения панели, действуйте следующим образом:

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

Чтобы вернуться в ручной режим, достаточно выключить и снова включить прибор.



Обращайтесь к руководству вытяжки для получения более подробной информации.

3.6 Меню настроек

Меню настроек служит для изменения некоторых функциональных характеристик прибора, а также для выполнения следующих операций.

В условиях выключенного прибора

нажмите на кнопку , чтобы перейти в меню настроек.

Отобразятся шкала настройки и иконки настроек, которые можно изменить:



Отдельные настройки можно выбрать при помощи сегмента шкалы настройки, находящейся в зоне снизу.

Снова нажмите на кнопку для выхода из меню.



Иконки и касаются функций, которые можно изменить исключительно в меню пользователя.

Функция паузы



Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон и таймера.

Для активации функции паузы:

1. Включите хотя бы одну варочную зону.
2. Перейдите в меню настроек.
3. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой

На дисплеях варочных зон отобразится символ



Чтобы отключить функцию паузы:

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки

под иконкой . Появится символ



и прибор вернется к выполнению предыдущей работы.



- Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, символы остаточного тепла и функция блокировки панели управления.
- Функция паузы может длиться максимум 10 минут, по истечении которых прибор отключится.
- В случае сбоя электропитания и последующего возобновления его подачи функция паузы отключается.

Функция очистки



Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Во время действия данной функции будьте внимательны при удалении грязи, если стеклянная поверхность горячая.



Эта функция переводит прибор в режим паузы на 15 секунд, в течение которых можно убрать грязь или пятна.

Для активации функции очистки хотя бы одна варочная зона должна быть включенной:

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки

под иконкой .

3. На дисплее таймера отобразится обратный счет длительностью 15 секунд, по истечении которых прибор вернется к предыдущей работе.

Блокировка панели управления



Данная функция позволяет отключить все кнопки управления прибором, за исключением кнопок  и



Она используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активации блокировки панели управления:

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки

под иконкой . На дисплее всех

варочных зон появится символ .

Для отключения блокировки панели управления:

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки

под иконкой . Пропадут все

символы .



Громкость нажатия кнопок



Эта функция позволяет настроить звук нажатия кнопок.

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой .
3. Используйте шкалу настройки для выбора требуемой громкости.

Подсветка дисплея



Эта функция позволяет настроить подсветку дисплея.

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой .
3. Используйте шкалу настройки для выбора требуемого уровня яркости подсветки.

3.7 Меню пользователя

В меню пользователя можно изменить функциональные характеристики прибора. В меню пользователя содержится 9 изменяемых параметров. Каждый параметр отмечен на дисплее буквой «U» и порядковым номером.

Пар.	Описание
U0	Ограничение мощности прибора (кВт) - Данное изменение может выполнять 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. В течение 3 секунд снова нажмите на  для выключения панели. Начнет мигать кнопка .
3. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку .



При входе на страницу меню пользователя начинает мигать кнопка .



4. На дисплеях варочных зон отобразятся следующие символы:

Модели с 4 варочными зонами:



Модели с 5 варочными зонами:



Одна за другой нажмите на все кнопки, начиная с передней левой зоны (1) и двигаясь по часовой стрелке. Каждое правильное нажатие подтверждается звуковым сигналом.



Если кнопки нажимаются в неправильном порядке, потребуется повторить процедуру доступа в меню с пункта 3.

5. Отпустите кнопку



Доступ в меню выполнен, и на дисплее левой задней зоны поочередно

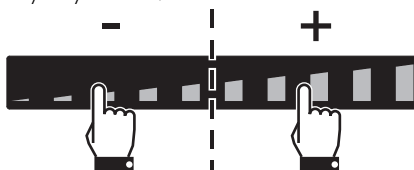
показываются символ  и номер  (параметр **U0** - Ограничение мощности).

Общую мощность прибора можно изменить шагом в 0,1 кВт (функция **Eco-Logic Advance**).

На дисплее таймера указывается заводская настройка мощности (в кВт):



Нажмите на дисплей таймера для активации изменений настроек мощности. Нажмите на левую половину шкалы настройки для уменьшения значения мощности и на правую – для ее увеличения. Удерживайте нажатой кнопку, чтобы оперативнее получить требуемую мощность.



Если заданная мощность ниже 7,4 кВт, при повторном включении прибора покажется иконка **ECO**.

- Нажмите на символ , чтобы вернуться к выбору параметров (дисплей левой задней зоны).
- Нажмите на сегменты шкалы настройки для выбора параметра.



По техническим соображениям второй сегмент слева (**U1**) отключен. Попытки сделать что-либо с этим параметром не приведут ни к какому результату.



Использование

- После выбора параметра для его изменения нажмите на левый передний дисплей.



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

Параметры пользователя



Посредством меню настроек также можно изменить параметры **U2** и **U4**,

соответствующие иконкам



и



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

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



Звук нажатия кнопки  и звуки сообщений об ошибке нельзя изменить.

Параметр **U3** служит для изменения громкости звука по истечении времени на таймере. Можно выбрать 4 уровня (для независимого таймера и приготовления по времени).

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

Параметр **U4** служит для изменения яркости подсветки дисплея. Можно выбрать один из 10 уровней.

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

Параметр **U5** служит для изменения типа анимации на независимом таймере при активации обратного счета в секундах или для приготовления по таймеру от 59 до 0 секунд.



Обратный счет в секундах отображается в том случае, если заданное на таймере время равно 1 минуте.

- **0**: анимация 1;
- **1**: анимация 2.

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.

Параметр **U7** указывает на продолжительность звука по истечении времени на таймере. Можно выбрать один из 3 уровней:

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



Параметр **U8** позволяет включить функцию Auto-Vent 2.0 в автоматическом режиме. Можно выбрать один из 8 уровней. В нижеприведенной таблице кратко описываются доступные настройки:

Уровень настройки	Подсветка вытяжки	Скорость вентилятора вытяжки		
		Деликатное приготовление	Средняя степень прожарки	Интенсивная степень прожарки
0	выкл.	выключено		
1	вкл.	выключено		
2-4-6	включено	выключено	скорость 1	скорость 2
3-5-7	включено	скорость 1	скорость 2	скорость 3

Обращайтесь к нижеприведенной таблице для выбора наиболее подходящего уровня настройки на основании ограничения по мощности прибора:

Уровень настройки	Ограничение мощности
2-3	до 4 кВт
4-5	от 4 до 5 кВт
6-7	от 5 до 7,4 кВт



При выборе уровня мощности, превышающего заданный уровень, может оказаться невозможным выбор некоторых скоростей работы вентилятора вытяжки.

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

- **0:** функция отключена;
- **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 «E..» или «Er...», за чем 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 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.

4.4 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.

4.5 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 дляготавливаемой пищи. В противном случае возьмите кастрюлю больших размеров.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термоманитный выключатель:

- Свяжитесь со службой техподдержки или с электриком.

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 °C.
- Момент затяжки винтов проводов питания клеммника 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.

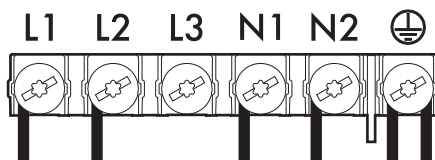
Запрещается удалять эту табличку.

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

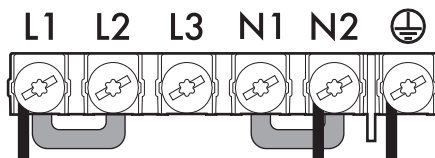
В зависимости от моделей прибор может подключаться одним из следующих способов:

Модели на 80 см с 4 варочными зонами:

- 220-240 В/380-415 В 2N~



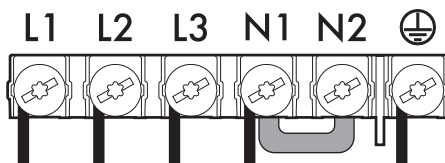
Кабель **шестижильный 6 x 1,5 мм²**.



Трехжильный кабель 3 x 6 мм².

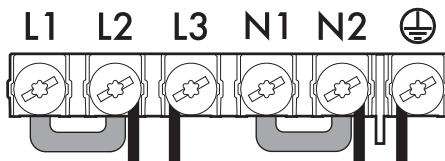
Модели на 80 см с 5 варочными зонами и модели на 90 см:

- 380-415 В 3N~



Пятиполюсный кабель 5 x 1,5 мм².

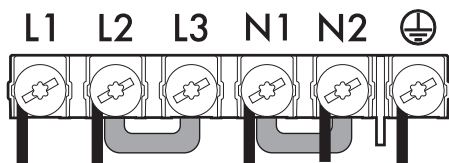
- 220-240 В 3~ / 380-415 В 2N~



Четырехжильный кабель 4 x 4 мм².



- 220-240 В 1N~



Пятижильный кабель 5 x 4 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 после проверки правильного выполнения инструкций отсоедините прибор от электрической сети питания и обратитесь в службу техподдержки.

5.2 Инструкции для установщика

- 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 правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.

5.3 Меры предосторожности



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°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.



Установка

5.4 Ограничение мощности

По умолчанию прибор настроен на максимальную мощность: 7,4 кВт.



Максимальная мощность прибора настраивается в меню пользователя.

5.5 Врезка рабочей поверхности

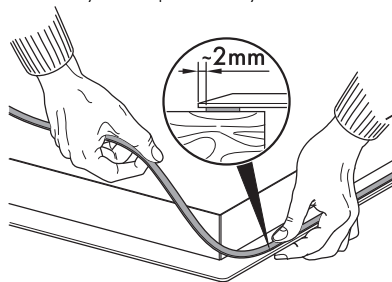


Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом. Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны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

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

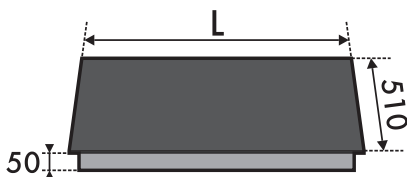
Прокладка варочной панели

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

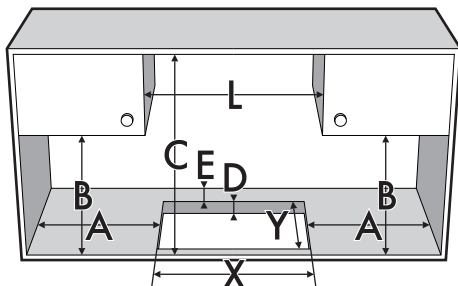


Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели, если потребуется демонтировать ее.

Общие размеры (мм)



Размеры панели, устанавливаемой на столешнице (мм)

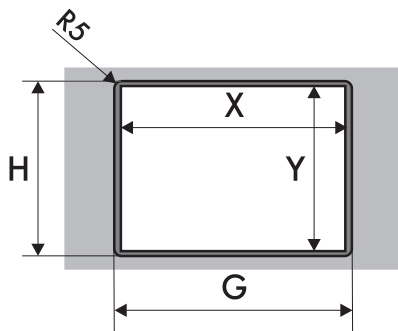
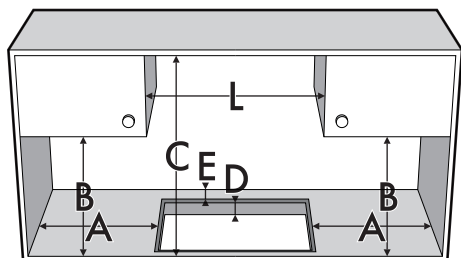


L		X	Y	
800		750 ÷ 780	480 ÷ 490	
900		839 ÷ 844	478 ÷ 482	
A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20-60	мин. 50



Размеры панели, встраиваемой заподлицо (мм)

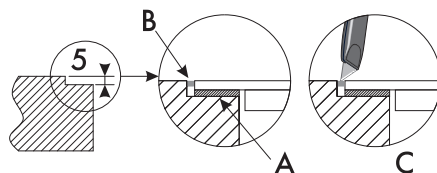
Для данного типа встраиваемых приборов необходимо отфрезеровать края отверстия в случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью.



A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20-60	мин. 50
L	X	Y	G	H
800	730 ÷ 750	480 ÷ 490	803	513
900	840	478 ÷ 482	903	513

1 = Электрическое подключение

После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеющейся прокладки (A) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (B), а затем уберите его излишки. Если потребуется снять стеклянную панель, специальным ножиком отрежьте силикон и удалите его (C).



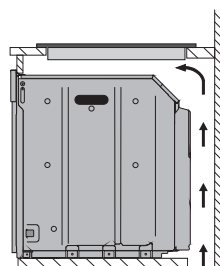
5.6 Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

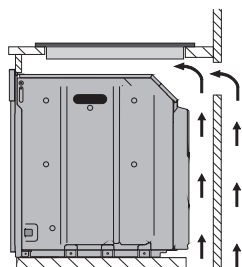
Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого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



с отверстием на дне



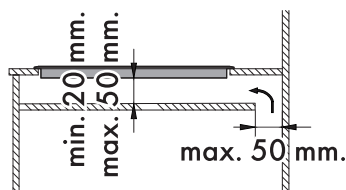
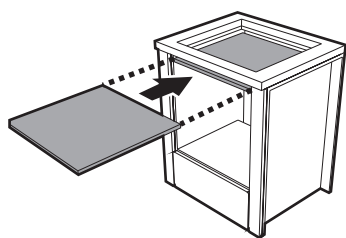
Установка



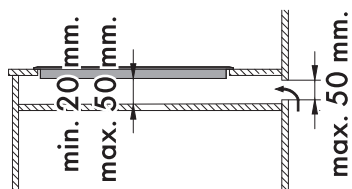
с отверстием на дне и сзади

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



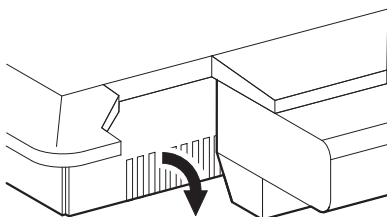
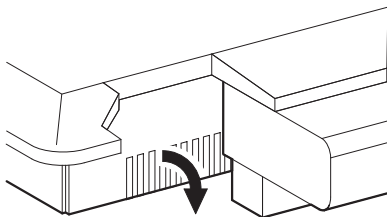
с отверстием сзади

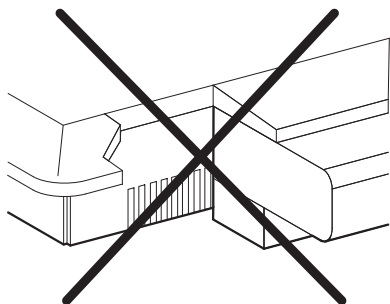


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

Вентиляция

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

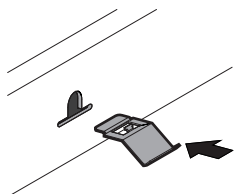




Крепежные зажимы

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.

