Содержание

1	**Меры предосторожности**	**196**
1.1	Общие меры безопасности	196
1.2	Ответственность производителя	197
1.3	Функция прибора	197
1.4	Утилизация	197
1.5	Идентификационная табличка	198
1.6	Руководство по эксплуатации	198
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	198
2	**Описание**	**199**
2.1	Общее описание	199
2.2	Символы	201
2.3	Комплектующие в наличии	201
3	**Использование**	**202**
3.1	Меры предосторожности	202
3.2	Предварительные операции	203
3.3	Использование варочной панели	203
4	**Чистка и техническое обслуживание**	**211**
4.1	Меры предосторожности	211
4.2	Чистка поверхностей	211
4.3	Еженедельная очередная чистка	211
4.4	Пятна от продуктов или остатков пищи	211
4.5	Что делать если...	212
5	**Монтаж**	**213**
5.1	Подключение к электропитанию	213
5.2	Указания по безопасности	215
5.3	Врезка и вставка рабочей поверхности	215
5.4	Встраивание	216
5.5	Фиксирующие щипцы	217
5.6	Кронштейны крепления	217
5.7	Варочная панель с прямой кромкой	218

RU

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменным внешнего вида и функций варочной панели.
Для получения дополнительной информации о продукта: www.smeg.com

1 Меры предосторожности

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.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- 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 нанесения ущерба прибору

- 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.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.

Для этого прибора

- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалить с нее возможные перелившиеся жидкости.
- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.

1.2 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.

1.3 Функция прибора

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

1.4 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). 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 электрического удара

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

RU

- 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 удушения

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 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 тем использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности

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

Описание

Описание прибора и принадлежностей.

Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание

Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка

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

Меры предосторожности

Информация

Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

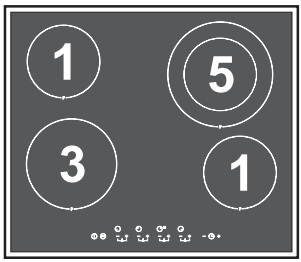
2 Описание

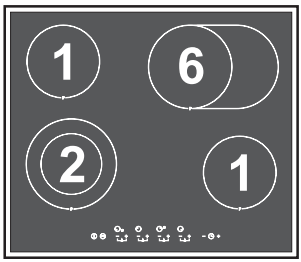
2.1 Общее описание

Аппарат оснащен варочными зонами различных диаметров и мощности в зависимости от модели. Расположение и тепло варочных зон ограничены диаметрами кругов, нарисованных на стекле. Варочные зоны типа HIGH-LIGHT включаются через несколько секунд и возможно урегулировать отопление при помощью команд на фронтальной панели.

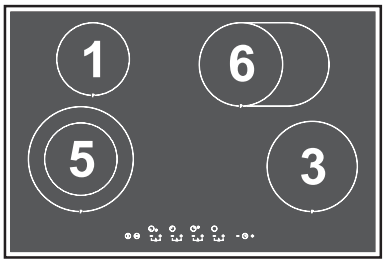
Зоны приготовления, обозначенные двумя или тремя концентрическими кругами, позволяют двойное или тройное нагревание, как внутри внутреннего круга, так и в обоих кругах.

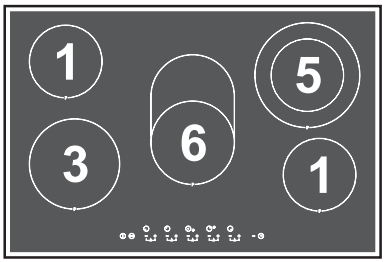
Расположение варочных панелей: варочные панели с рамкой





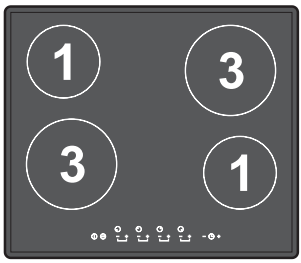
60 см

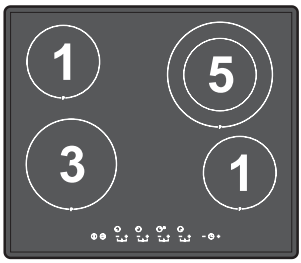




70 см

Расположение варочных панелей: варочные панели без рамки

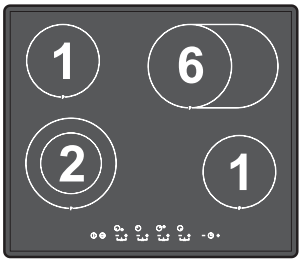


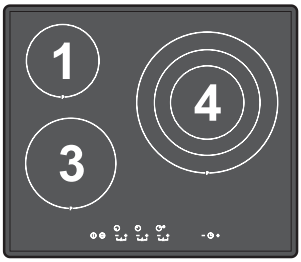


60 см

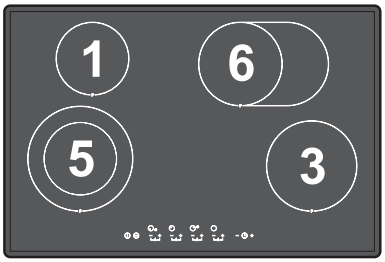
RU

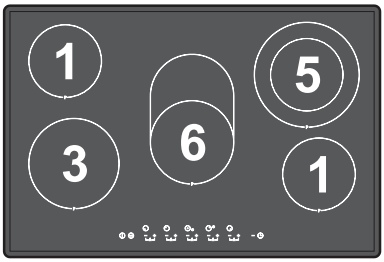
Описание





60 см

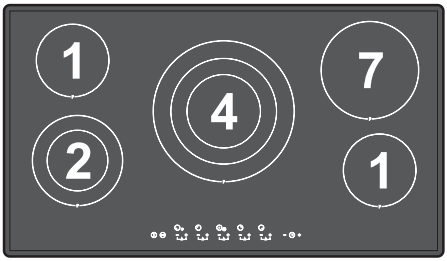




70 см



30 см



90 см

Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт) *	Внутренний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт) *	Промежуточный диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт) *
1	150	1200	-	-	-	-
2	185	2000	124	800	-	-
3	185	1800	-	-	-	-
4	290	2700	150	1950	216	1050
5	215	2400	148	1100	-	-
6	овальная плита	2200	170	1400	-	-
7	200	2000	-	-	-	-

*мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от использованной посуды или от выбранных установок параметров.

2.2 Символы

Кнопка ON/OFF

Варочная панель включается или выключается.

Кнопка блокировки управлений

При нажатии на 3 секунды активирует или дезактивирует устройство блокировки команд.

Кнопка увеличения

Уровень мощности увеличивается или блокировка управлений дезактивируется.

Кнопка уменьшения

Уровень мощности или время жарки.

Кнопка счетчика

Активирует счетчик или таймер для автоматического выключения.

Зоны варочной панели

Передняя левая

Задняя левая

Центральная

Задняя правая

Передняя правая

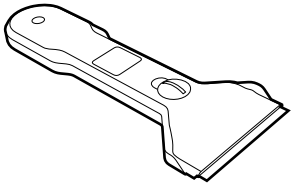
Передняя (только версия 30 см)

Задняя (только версия 30 см)

или указывают на то, что зоны жарки, рядом с которыми они находятся - многократные.

2.3 Комплектующие в наличии

Скребок



Полезен для чистки варочной панели.

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям действующих директив.

Оригинальные принадлежности в оснастке или дополнительные принадлежности можно попросить в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

RU

3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура
Опасность ожогов

- Защитить руки с термическими перчатками 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, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добиться варочной панели.
- После использования, выключите варочные зоны, которые остаются горячими в течение длинного промежутка времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



Высокая температура
Опасность пожара или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не использовать закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для жарки.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- В случае, если будут образовываться растрескивания и трещины, или в случае невозможности выключения прибора, отключить электрическое питание и обращаться в местное сервисное обслуживание.



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключить непосредственно прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.
- Не употреблять как опорная поверхность.

3.2 Предварительные операции

Для того, 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. Снимите все удаляемые этикетки (кроме плитки с техническими данными).
3. Установить полную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включить их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
4. Через 30 минут, выключить передние варочные зоны и повторить операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
5. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.

Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд. На дисплее может появиться надпись **H**, указывающая на то, что, во время пробного этапа на заводе, варочная панель была выключена при активном остаточном тепле. Через 5 минут данная сигнализация дезактивируется автоматически.

3.3 Использование варочной панели

Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. Варочная панель употребляется посредством сенсорных кнопок Touch-Control.

Можно урегулировать мощность варочных зон на разных уровнях.

Слегка трогать символ стеклокерамической поверхности. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

Сковороды и кастрюли не должны покрывать сенсорные кнопки, поскольку они могли бы случайно дезактивировать прибор.

Включение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, держать нажатой кнопку **ON/OFF** ⏻ в течение 3 секунд.

Через 30 секунд после включения, если не активируется никакая функция, варочная панель автоматически выключается.

Если функция “блокировка команд” активна, после того, как была нажата кнопка **ON/OFF** ⏻ в течение 3 секунд на дисплее появляется надпись **b L O C** или **b L** (в зависимости от моделей). Нажать на кнопку Блокировку команд 🔒 в течение по крайней мере 3 секунд.

RU

Использование

Включение отдельной варочной зоны

1. После того как варочная панель была включена, действовать на кнопку **Увеличения** + чтобы активировать желаемую зону жарки. На дисплее появится символ 0.
2. Снова действовать на кнопку **Увеличения** +. На дисплее появится символ 9 или P (в зависимости от модели), указывающий на то, что зона жарки активна, на максимальной мощности.
3. Действовать на кнопки **Увеличения** + и **Уменьшения** − чтобы увеличить или уменьшить желаемую мощность.

В случае, если нажимается кнопка **Увеличения** + когда варочная зона при максимальной мощности 9 или P (в зависимости от модели), варочная зона дезактивируется (0).

Когда варочная зона выключена (0), невозможно активировать ее нажатием кнопки **Уменьшения** −.

Включение двойной варочной зоны

1. После того, как была установлена максимальная мощность 9 или P (в зависимости от модели), нажать на кнопку **Увеличения** +. На дисплее появится световая точка близко к мощности и указывает на то, что включение двойной варочной зоны 9. или P. (в зависимости от модели).
2. Действовать на кнопки **Увеличения** + и **Уменьшения** − чтобы увеличивать или уменьшить желаемой мощности.

В случае, если нажимается кнопка **Увеличения** + когда варочная зона при максимальной мощности 9 или P (в зависимости от модели), варочная зона дезактивируется (0).

Включение тройной варочной зоны

1. После того, как была установлена максимальная мощность 9 или P (в зависимости от модели), нажать на кнопку **Увеличения** +. На дисплее появится световая точка близко к мощности, указывающая на включения внутренней варочной зоны 9. или P. (в зависимости от модели).
2. Снова нажать на кнопку **Увеличения** + для полной активации варочной зоны. На дисплее появится световая точка близко к мощности, указывающая на включение полной варочной зоны 9* или P* (в зависимости от модели).
3. Действовать на кнопки **Увеличения** + и **Уменьшения** − чтобы увеличить или уменьшить желаемую мощность.

В случае, если нажимается кнопка **Увеличения** + когда варочная зона при максимальной мощности 9 или P (в зависимости от модели), варочная зона дезактивируется (0).

Ускоритель

Посредством этой функции можно достичь выбранного уровня разогрева за меньше времени.

Варочные зоны включаются на максимальной мощности, затем мощность уменьшается когда достигается выбранного уровня мощности.

1. Одновременно нажать на кнопки **Увеличения** + и **Уменьшения** − варочной зоны, на которой хочется активировать функцию ускорителя. На дисплее появится мигающая A надпись.
2. Посредством кнопок **Увеличения** + и **Уменьшения** − выбрать уровень мощность между **1** и **9** (даже в двойной или тройной модальности). На дисплее появятся попеременно надпись A и только что выбранную мощность.

Времена отопления при активированной функции A :

- Уровень мощности 1: **2 минуты**
- Уровень мощности 2: **3 минуты**
- Уровень мощности 3: **4 минуты**
- Уровень мощности 4: **5 минут**
- Уровень мощности 5: **6 минут**
- Уровень мощности 6: **7 минут**
- Уровень мощности 7: **8 минут**
- Уровень мощности 8: **10 минут**
- Уровень мощности 9: **12 минут**

После того, как была активирована функция ускорителя A, если не выбирается никакой уровень мощности в течение 5 секунд, варочная зона вернется в нормальный статус.

RU

Блокировка команд

Блокирование команд - это устройство, позволяющее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования им. Служит, чтобы избежать случайных изменений программированных варочных значений. Блокировка может быть активирована при включенной или выключенной варочной панели.

1. После того, как варочная панель была включена, нажать на кнопку **Блокировку команд** по крайней мере в течение 2 секунд. На дисплее появится световая точка, указывающая на то, что команды теперь заблокированы и при каждом нажатии любой кнопки появится надпись bLOC или bL (в зависимости от моделей).
2. Нажать на кнопку **Блокировку команд** в течение по крайней мере 2 секунд. Световая точка над символом выключается и указывает на то, что команды теперь разблокированы и возможно действовать на любую кнопку.

По причинам безопасности, кнопка **ON/OFF** остается активной с по крайней мере одной включенной варочной зоной. В любое время возможно выключить целую варочную панель даже если блокировка команд активна.

Остаточное тепло

После выключения варочной зоны, если она еще горячая, на дисплее появится надпись H.

Детям трудно увидеть указание остаточного тепла. После их употребления, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

Таймер счетчик (только на некоторых моделях)

Данная функция позволяет программировать таймер счетчик, который выдает звуковой сигнал в конце программированного времени (с 1 до 99 минут).

1. **Нажать на кнопку "Таймер"** . На дисплее появится надпись 0 0 ,указывающая на возможность модифицировать таймер.
2. Нажать на кнопки **Увеличения** или **Уменьшения** чтобы программировать желаемого времени счетчика (держать кнопки для быстрого продвижения нажатыми).
3. В конце программированного времени, варочная панель выдает серия звуковых сигналов для пользователя. Чтобы прекратить данную сигнализацию, нажать на кнопку **Таймер** .

4. Чтобы дезактивировать таймер счетчик, во время счета необходимо установить на нуль его значение при помощью **Уменьшения** −. Когда на дисплее появляется надпись 00 таймер дезактивируется.

Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.

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

Таймер для автоматического выключения (только на некоторых моделях)

Данная функция позволяет программировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны в конце программированного периода времени (с 1 до 99 минут).

1. Нажать на кнопку **"Таймер"** ◷. На дисплее появится надпись 00, указывающая на возможность модифицировать таймер.
2. Снова нажать на кнопку Таймер ◷. Если по крайней мере одна варочная зона активна, световая точка под командами первой активной зоны включается (с левой до правой части).
3. Нажать на кнопки **Увеличения** + или **Уменьшения** − чтобы программировать время для желаемого автоматического выключения (держать нажатыми кнопки для быстрого продвижения), или выбрать другую варочную зону посредством кнопки **Таймера** ◷.
4. Чтобы модифицировать программированное время, нажать на кнопку **Таймер** ◷ до того, как появится световая точка под командами варочной зоны, на которую хочется действовать.
5. В конце предварительного программированного времени, на варочной панели дезактивируется зона жарки и потребитель получает сообщение посредством серии звуковых сигналов. Чтобы прекратить данную сигнализацию, нажать на любую кнопку.

Если таймер автоматического выключения активируется без никакой активной варочной зоны, он действует как таймер счетчик.

Вторичное меню

Вторичное меню варочной панели позволяет активировать или дезактивировать некоторые параметры:

1 = Автоматическая блокировка команд: при данной модальности, через минуту после последнего участия потребителя, блокировка команд активируется автоматически.

2 = Шоурум: при данной модальности, прибор дезактивирует нагревательные элементы и панель управлений остается активным (служит для демонстраций в магазине). При каждой минуте, на дисплее появится надпись SHO в течение одной секунды. Чтобы нормально употреблять варочную панель необходимо установить на n данную модальность.

3 = ЭКОлогическое (только на некоторых моделях): при этой электронной модальности варочной панели мощности урегулируются автоматически с тем, чтобы соблюдать

RU

максимальное программированное поглощение: 2,8 или 4 kW. Чтобы пользоваться варочной панелью на максимальной мощности, необходимо установить данную модальность на .

При первом установлении, через две минуты после того, как варочная панель получила питание, держать кнопки **Увеличения** нажатыми или кнопки Уменьшения первой варочной зоны (около символа).

На дисплее варочной зоны появляется цифра программы, которая модифицируется (**1 = Автоматическая блокировка команд**, **2 = Шоурум**, **3 = ЭКОлогическое**) вместе со значением (: активирован, : дезактивирован).

Например указывает на то, что **автоматическая блокировка команд** дезактивирована.

Нажать на кнопки **Увеличения** или **Уменьшения** чтобы поменять программирование на значениях или .

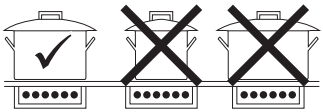
В случае модифицирования параметра **ЭКОлогического**, возможно выбрать следующие значения (2,8 кВт), (4 кВт), (максимальное поглощение).

Чтобы ускорить или модифицировать остальные параметры, нажать на кнопку **Блокировку команд** .

Если варочная панель была уже установлена и она употребляется, отключить питание варочной панели. Снова подключить питание и, через две минуты, действовать как описано выше.

Практические советы для использования варочной панели

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны жарки.



- Во время покупки кастрюли проверить, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как он почти всегда по величине больше диаметра дна.
- Дно посуды должно быть утолщенным и идеально ровным. Кроме того, оно должно быть чистым и сухим, как и варочная панель.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедится в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирать кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но полуполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.
- Не использовать посуду из чугуна или с грубым дном.

Указательная таблица для жарок

Уровень мощности	Виды жарок	Служит для...
0	Положение ON/OFF.	Выключено
U	Разогрев пищи	Подогреть пищу
1	Выполнение приготовления ограниченных порций пищи (на минимальной мощности)	Растопить масло, шоколад и т.д.
2	Выполнение приготовления ограниченных порций пищи	Закипеть небольшие количества воды, взбивать соусы на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Выполнение приготовления пищи	Разогреть жесткие и жидки блюда, закипеть воду, размораживать продукты глубокой заморозки, приготовить омлет из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
5	Приготовление больших порций пищи	Закипеть воду, яичницы из 4-6 яиц, фруктовые и овощные блюда, разные приготовления
6	Приготовление больших порций пищи, жарить	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и так далее.
7 - 8	Жарить побольше куски, поджарить с мукой	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичницы и так далее.
9 - P *	Жарить, поджарить, готовить (максимальная мощность)	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения.

* только на некоторых моделях

RU

Ограничение продолжительности жарки

В варочной панели находится автоматическое устройство, которое ограничивает продолжительность деятельности.

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

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности функционирования, варочная зона выключается, выдается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется символ H на дисплее.

Максимальная длительность жарки:

- Уровень мощности 1: **10 часов**
- Уровень мощности 2: **6 часов**
- Уровень мощности 3: **5 часов**
- Уровень мощности 4: **4 часа**
- Уровень мощности 5: **3 часа**
- Уровень мощности 6: **2 часа**
- Уровень мощности 7: **2 часа**
- Уровень мощности 8: **2 часа**
- Уровень мощности 9: **1 час**

Защита от перегрева

Если употребляется варочная панель на максимальной мощности в течение длинного времени, система могла бы остыть с трудом, особенно при высокой температуре окружающей среды.

В данном случае сработает устройство, которое прерывает питание передних варочных зон и на дисплее появляются световые надписи H и t .

В случае если температура электронной карты не уменьшается, устройство прерывает электрическое питание для всех зон и появляется надпись H 1 t t (только на некоторых моделях).

После того, как температура опустится ниже порога срабатывания, жарка может быть продолжена.

Другие функции

Одновременное или продолжительное приведение в действие трех или более команд - например, по причине кастрюли, расположенной на них против воли или в случае утечки воды, - автоматическое устройство дезактивирует все варочные зоны (если они включены), а на дисплее появится надпись об ошибке E 2.

Снимать причину ошибки с кнопок.

4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Стараться не просыпать сахар или сладкие смеси на панель.
- Не ставить материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держать всегда чистыми и не ставить никаких предметов на сенсорные кнопки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки). Если это необходимо, пользоваться деревянными или пластиковыми принадлежностями.

4.2 Чистка поверхностей

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

4.3 Еженедельная очередная чистка

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушить поверхность сухой тряпкой. Обращать внимание на то, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.

4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после жарки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели.

Крупинки песка, которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чисти картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Следовательно, немедленно удалить возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.

RU

Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившихся, остатках.

Могут образоваться **блестящие поверхности**, исходящие от трения дна кастрюль, особым образом, из алюминия, и использования неподходящих жидких моющих средств. Трудно их удалить посредством обыкновенных продуктов для чистки. Может стать необходимым повторение чистки несколько раз. Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделке варочной панели и может способствовать образованию темных пятен.

4.5 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедиться в том, что варочная панель подключена, а что главный выключатель включен.
- Проверить, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Проверить, чтобы плавкий не сработал. В этом случая, заменить плавкий.
- Проверить, чтобы не сработал магнетотермический выключатель домашней установки. В данном случае, снова активировать выключатель.
- Проверить, чтобы сенсорные кнопки не заблокированы Блокировкой команд.
- Проверить, чтобы кнопки не были частично покрытыми влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом.

Результаты приготовления не удовлетворительны:

- Проверить, чтобы температура приготовления не была слишком высокой или слишком низкой.

Варочная панель дымит:

- Оставить остыть и чистить варочную панель после жарки.
- Проверить, чтобы пища не вывалилась и, если это необходимо, пользоваться большой емкостью.

На дисплее появится надпись "E2":

- Проверить, чтобы на сенсорные кнопки не попала случайно пища.
- Снять возможные кастрюли или другие предметы, частично положенные на сенсорные кнопки.

На дисплее появится надпись "E1 - E3 - E4 - E5":

- Имеется технический дефект. Обратиться в местное сервисное обслуживание.

Плавкие или магнетотермический выключатель домашней установки сработают постоянно:

- Обратиться в местное сервисное обслуживание или к электрику.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

- Непосредственно выключить прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.

5 Монтаж

5.1 Подключение к электропитанию

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Операции по обслуживанию должен производить специализированный персонал.
- Запастись средствами индивидуальной защиты.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °C типа H05V2V2-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверить, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным в табличке.

Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

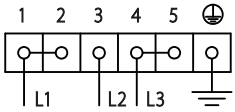
Запрещается удалять эту табличку.

Выполнить заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее чем другие.

Прибор может работать как следует:

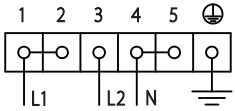
Модели 60-70-90 см:

- **220-240 V 3~**



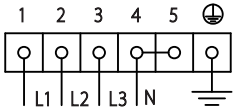
Используйте **четырехжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм²**.

- **380-415 V 2N~**



Используйте **четырехжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм²**.

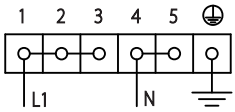
- **380-415 V 3N~**



Используйте **пятижильный** кабель типа **5 x 1,5 мм²**.

Модели 60-70 см:

- **220-240 V 1N~**

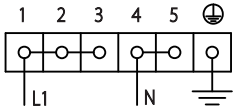


Используйте **трехжильный** кабель типа **3 x 4 мм²**.

RU

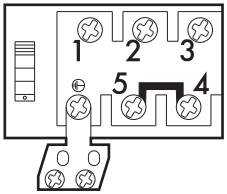
Модели 90 см:

- **220-240 V 1N~**



Используйте **трехжильный** кабель типа **3 x 6 мм²**.

Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода. **4** и **5** зажимы должны быть всегда соединены между собой.



Неподвижное соединение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.

Проложить кабель питания в задней части мебели. Стараться, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.

Быть очень осторожными при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны вступать в контакт с горячими зонами приготовления.

Пробовое испытание

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

5.2 Указания по безопасности

Образование тепла во время функционирования прибора
Риск пожара

- Проверить, что материал мебели теплостойкий.
- Проверить, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

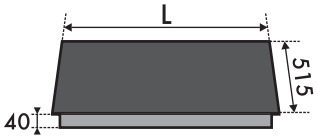
Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплостойкими (**>90°C**), иначе они могли бы деформироваться со временем. Минимальное расстояние для соблюдения между втягивающей вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны инструкциях по монтажу самой втягивающей вытяжки. Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочего стола на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

5.3 Врезка и вставка рабочей поверхности

Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером. Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной жаростойкостью (**>90°C**).

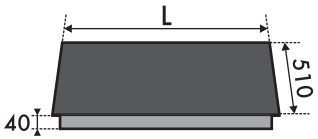
Произвести отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

Варочные панели без рамки

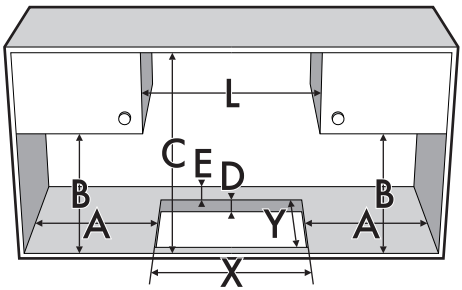


L (мм)	X (мм)	Y (мм)
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

Варочные панели с рамкой



L (мм)	X (мм)	Y (мм)
570	560	500
760	750	500



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

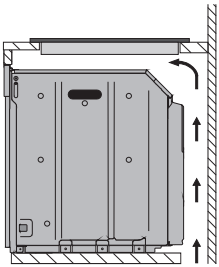
RU

5.4 Встраивание

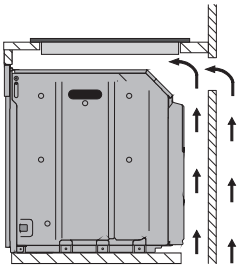
На отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке над духовкой, необходимо оставить пространство между дном варочной панели и верхней поверхностью устанавливаемого ниже оборудования.



с отверстием на дне

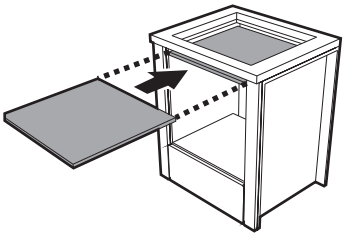


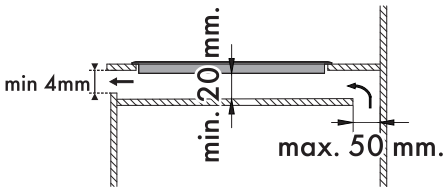
с отверстием на дне и сзади

При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

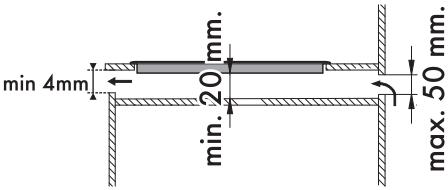
В нейтральном отсеке или ящиках

В случае иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечные машины или холодильники, расположенными под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.





с отверстием на дне

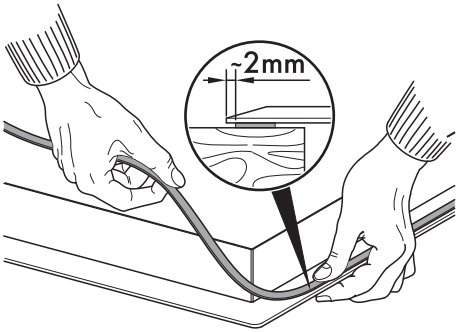


с отверстием сзади

В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.

Прокладка варочной панели

Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной панели и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложить прилагаемую в оснастке прокладку.

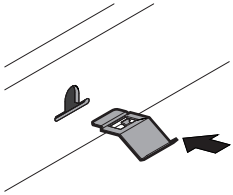


Не закреплять варочную панель, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.

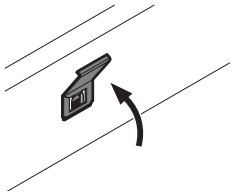
5.5 Фиксирующие щипцы

Чтобы обеспечивать отличные крепление и центрирование, необходимо располагать щипцы в оснастке:

1. Вставлять фиксирующие щипцы и вставлять их горизонтально в подходящий вырез легким давлением в подходящий вырез легким давлением.

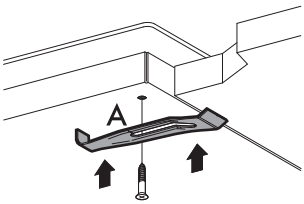


2. Затем поверните из кверху, чтобы их окончательно закрепить.



5.6 Кронштейны крепления

- Привинтить скобы (**A**) в специальные отверстия, расположенные по бокам от низкого картера, чтобы правильно прикрепить варочную панель к структуре.

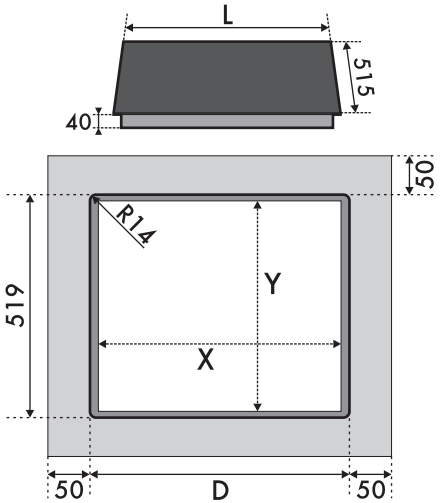


Чрезмерное затягивание может привести к повреждению стекла.

RU

5.7 Варочная панель с прямой кромкой

Для данной типологии варочных панелей, необходимо добавить выемку, которую придется произвести в отверстии встраивания если желается установить варочную панель на таком же уровне как рабочий стол.



L (мм)	X (мм)	Y (мм)	D (мм)
600	565	490	604
770	745	490	774

После укладки на стеклянной поверхности панели самоклеющейся (**A**) губки и после распределения и соединения поверхности, заполнить изоляционным силиконом края стенок (**B**) и очистить в случае переполнения.
В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножичком перед попыткой его удаления (**C**).

