инструкция
по эксплуатации и монтажу

RU

стеклокерамическая
варочная панель

P764...
P775...
P864...
P875...

smeg

Содержание

1. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 4
2. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 6
3. ЗНАКОМСТВО С ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ 8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ. 9
5. КОНФОРКИ 10
6. ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ 12
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 13
8. ЧИСТКА И УХОД. 21
9. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ
ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА 22
10. МОНТАЖ. 23



Инструкции для пользователя: содержат рекомендации по эксплуатации, описание элементов управления, а также указания по правильной чистке и техническому обслуживанию прибора.



Инструкции для специалиста: предназначены для **квалифицированных техников**, которые выполняют монтаж прибора, ввод его в эксплуатацию и проверку работы прибора.



Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашем сайте в Интернете по адресу www.smeg.com.

Изготовитель оставляет за собой право распространения данной инструкции на новые модели продукции Smeg, которые будут введены в ассортимент после изготовления тиража данной инструкции при условии, что новые модели Smeg будут аналогичны актуальным моделям с точки зрения особенностей их эксплуатации.

1. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



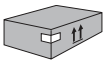
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ: ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ, А ТАКЖЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ В ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ.
В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОН ПРЕДПИСЫВАЕТ, ЧТОБЫ МОНТАЖ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ ПРОИЗВОДИЛИСЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРЕДПИСАНИЯМИ.
НАШИ УПОЛНОМОЧЕННЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ ГАРАНТИРУЮТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ВСЕХ РАБОТ.
ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНЫ ВСЕГДА ВЫПОЛНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ.



ЭТА ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМЫМ КОМПОНЕНТОМ ПРИБОРА И ПОЭТОМУ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ ВЕСЬ СРОК СЛУЖБЫ ПРИБОРА.
МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕЙ УКАЗАНИЯ.
МОНТАЖ ПРИБОРА ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ВСЕХ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.
ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ **ДЕЙСТВУЮЩИМ СТАНДАРТАМ**.
ПРИБОР ИЗГОТОВЛЕН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ БЛЮД**. ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПРИБОРА СЛЕДУЕТ СЧИТАТЬ НЕПРАВИЛЬНЫМ.
ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НЕПРАВИЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПРИБОРА.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТОТ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ В КВАРТИРЕ БЕЗ ПРИСМОТРА. РАССОРТИРУЙТЕ РАЗЛИЧНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ДОСТАВЬТЕ ИХ НА БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ СБОРА ВТОРСЫРЬЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ.

Указания по эксплуатации



ЭТОТ ПРИБОР ИМЕЕТ МАРКИРОВКУ В СООТВЕТСТВИИ С ЕВРОПЕЙСКОЙ ДИРЕКТИВОЙ 2002/96/EG ПО УТИЛИЗАЦИИ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE). ЭТА ДИРЕКТИВА ОПРЕДЕЛЯЕТ ПОРЯДОК ВОЗВРАТА И УТИЛИЗАЦИИ СТАРЫХ ПРИБОРОВ В РАМКАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.

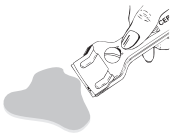


НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ ОТВЕРСТИЯ И ПРОРЕЗИ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



ТИПОВАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ, СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИБОРА УСТАНОВЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ ПОД КРЫШКОЙ ПРИБОРА.
ЭТУ ТАБЛИЧКУ НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ УДАЛЯТЬ.





СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НЕ ПОВЕРХНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НЕ ПОПАДАЛИ САХАР ИЛИ СЛАДКИЕ СМЕСИ; НЕ КЛАДИТЕ НА НЕЕ ПЛАВЯЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ (ПЛАСТМАССА ИЛИ АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА). ЕСЛИ ЭТО ВСЕ-ТАКИ ПРОИЗОШЛО, ТО ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ СРАЗУ ЖЕ ВЫКЛЮЧИТЕ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ И, ПОКА ОНА ЕЩЕ ТЕПЛАЯ, ПОЧИСТИТЕ ЕЕ ВХОДЯЩИМ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ СКРЕБКОМ. **ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НЕ УДАСТСЯ СРАЗУ ЖЕ ПОЧИСТИТЬ, ТО СУЩЕСТВУЕТ ОПАСНОСТЬ, ЧТО ОБРАЗОВАВШУЮСЯ НА ОХЛАДИВШЕЙСЯ ПОВЕРХНОСТИ КОРОЧКУ ПОЗДНЕЕ НЕВОЗМОЖНО БУДЕТ УДАЛИТЬ.**

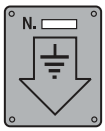


Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, нанесенный людям и имуществу, вследствие несоблюдения представленных выше инструкций или несанкционированного изменения хотя бы одной детали прибора.

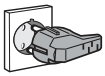
2. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА: ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ **КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ ТЕХНИКОВ**, КОТОРЫЕ ВЫПОЛНЯЮТ МОНТАЖ ПРИБОРА, ВВОД ЕГО В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ПРОВЕРКУ РАБОТЫ ПРИБОРА.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ ПРИБОРА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ И ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДПИСАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ.



ШТЕКЕР НА КОНЦЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И РОЗЕТКА НА СТЕНЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ ПРЕДПИСАНИЯМ.
РОЗЕТКА, К КОТОРОЙ ПОДКЛЮЧАЕТСЯ ПРИБОР, ДОЛЖНА ОСТАВАТЬСЯ ДОСТУПНОЙ И ПОСЛЕ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА.
ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ШТЕКЕРА ИЗ РОЗЕТКИ НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ.



ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ ВСЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ НАХОДИЛИСЬ В «НУЛЕВОМ» ПОЛОЖЕНИИ (ВЫКЛЮЧЕНО).



ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.



ПРИБОРОМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МОГУТ ТОЛЬКО ВЗРОСЛЫЕ. СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ С НИМ.



ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ТРЕЩИН НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ОБРАТИТЕСЬ В УПОЛНОМОЧЕННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.



ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПОЭТОМУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИ ЕГО ЭКСПЛУАТАЦИИ НАДЕВАТЬ ТЕПЛОЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

Инструкции для специалиста





ПЕРЕД ВВОДОМ ПРИБОРА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ ВНУТРИ И СНАРУЖИ ПРИБОРА.



ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ ВСЯКОЙ ОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЗАМЕНА СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ПРИБОРА ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ МОНТАЖА СЛЕДУЕТ ПРОВЕСТИ КОРОТКУЮ ПРОВЕРКУ ПРИБОРА В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВЕДЕННЫМИ НИЖЕ УКАЗАНИЯМИ. ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ПРИБОРА ИЗ РОЗЕТКИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.



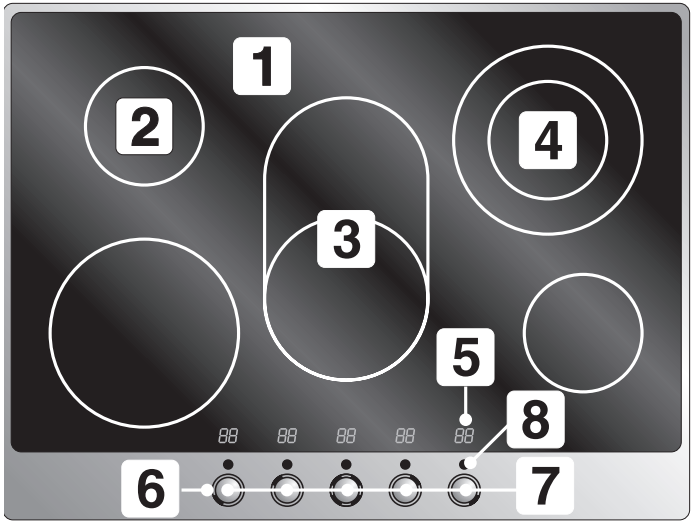
НИКОГДА НЕ РЕМОНТИРУЙТЕ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО. ВСЕ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.



Важно!
Присматривайте за маленькими детьми, так как они не могут видеть светящиеся контрольные лампы остаточного тепла. После приготовления пищи выключенные конфорки остаются еще какое-то время горячими. Следите за тем, чтобы дети не дотрагивались до них руками.



3. ЗНАКОМСТВО С ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



1 Стеклокерамическая поверхность прибора

2 Одноконтурная конфорка

3 Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева

4 Двухконтурная конфорка

5 Индикатор таймера

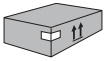
6 Элементы управления конфорками

7 Панель управления

8 Индикатор мощности нагрева конфорки

Не каждая модель имеет все представленные компоненты

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

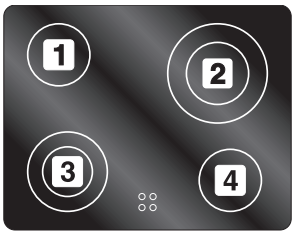


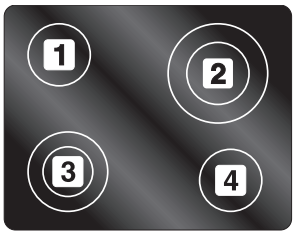
Не оставляйте упаковочные материалы в квартире без присмотра. Рассортируйте различные упаковочные материалы и доставьте их на ближайший пункт сбора вторсырья для правильной утилизации.

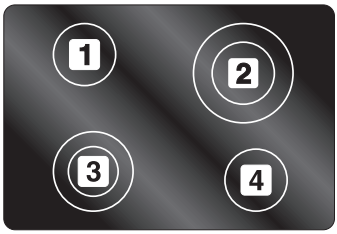


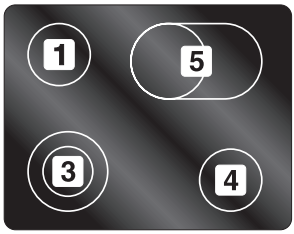
Перед первым использованием варочную панель следует почистить. После этого включайте конфорки одну за другой на три минуты на максимальной мощности нагрева без посуды. Таким образом Вы устраните запах, присущий новым приборам; кроме того, испарится влага, которая могла появиться на нагревательных элементах. Это необходимо для безупречной работы электронной системы управления.
Удалите все съемные этикетки и защитные пленки снаружи прибора.
Для включения варочной панели следуйте указаниям раздела 7.

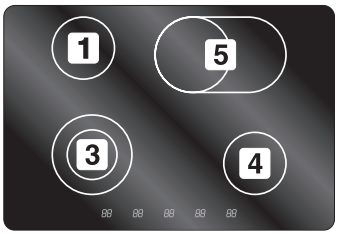
5. КОНФОРКИ

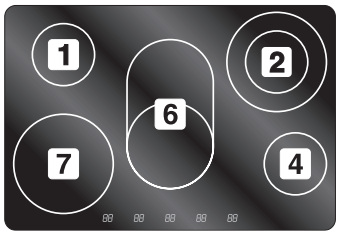












1 Левая задняя одноконтурная конфорка

2 Правая задняя двухконтурная конфорка

3 Левая передняя двухконтурная конфорка

4 Правая передняя дноконтурная конфорка

5 Правая задняя конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева

6 Средняя конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева

7 Левая передняя одноконтурная конфорка

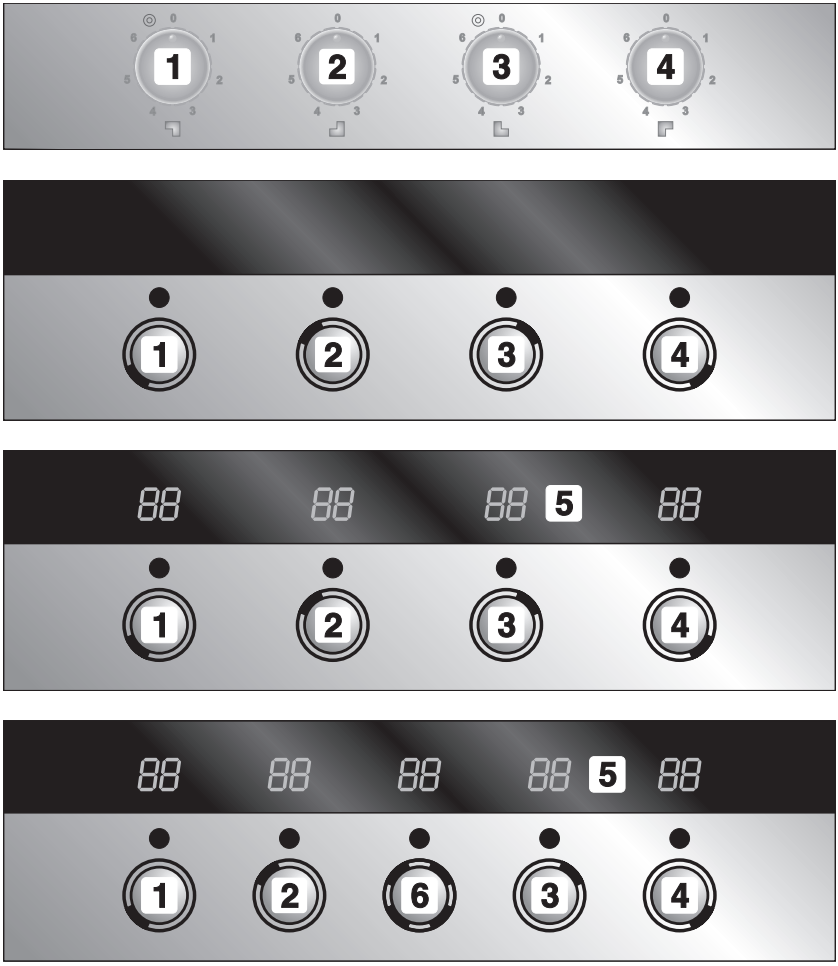


Прибор имеет 4/5 конфорок различного диаметра и мощности. Их точное положение на поверхности варочной панели обозначено контурами, и нагреваются только поверхности внутри этих контуров.

4/5 конфорок HIGH-LIGHT начинают нагреваться через несколько секунд после включения. Мощность их нагрева можно регулировать с помощью ручек управления на передней панели от минимальной **1** до максимальной **6**/**9** (в зависимости от модели).

Площадь зоны нагрева двухконтурной конфорки (◎) или конфорки с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева (⬭/⬭) можно регулировать: можно или включить меньшую центральную зону нагрева, или включить ее вместе с дополнительной внешней зоной нагрева.

6. ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ



1 Элемент управления левой передней конфоркой

2 Элемент управления левой задней конфоркой

3 Элемент управления правой задней конфоркой

4 Элемент управления правой передней конфоркой

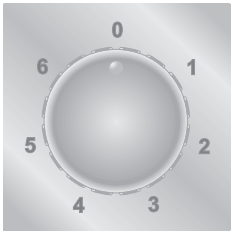
5 Зона таймера

6 Элемент управления средней конфоркой

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

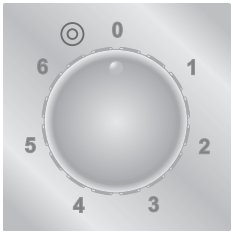
7.1 Варочные панели с ручками управления

7.1.1 Одноконтурные конфорки



Пиктограмма рядом с каждой ручкой управления показывает, какой конфоркой эта ручка управляет. Для установки мощности нагрева конфорки нужно повернуть ее ручку управления в нужное положение между **1** и **6**. Ручку управления можно устанавливать также в любое промежуточное положение между цифрами.

7.1.2 Двухконтурные конфорки



Пиктограмма рядом с каждой ручкой управления показывает, какой конфоркой эта ручка управляет. Для установки мощности нагрева меньшей зоны нагрева нужно повернуть ручку управления в нужное положение между **1** и **6**. Для подключения внешней (дополнительной) зоны нагрева следует повернуть ручку управления в положение ◎; когда Вы отпустите ручку, она вернется в положение **6**. Для установки мощности нагрева следует повернуть ручку управления в нужное положение против часовой стрелки. Чтобы снова переключить конфорку на меньшую зону нагрева, следует повернуть ручку управления на **0**, а затем установить ее в нужное положение между **1** и **6**.

7.1.3 Размещение конфорок – описание символов



Задняя правая конфорка



Задняя левая конфорка



Передняя правая конфорка



Передняя левая конфорка

7.1.4 Индикаторы остаточного тепла



Пять контрольных ламп, расположенных между конфорками спереди, загораются, когда температура одной или нескольких конфорок превышает 60 °C.
Благодаря этому после использования варочной панели сразу становится видно, имеют ли конфорки температуру выше 60 °C.
Контрольные лампы гаснут, когда температура конфорок снижается ниже 60 °C.

7.1.5 Выключение конфорок

Для выключения конфорки снова поверните ручку управления в положение **0**.

7.2 Варочные панели с кнопками

При первом подключении прибора к электросети автоматически проводится проверка его работоспособности и на несколько секунд загораются все контрольные лампы.

7.2.1 Одноконтурные конфорки



В состоянии покоя варочная панель полностью выключена. Если на несколько секунд нажать на символ ▲ любой кнопки, варочная панель включается, и на кнопках загораются сегменты круга, показывающие, какими конфорками эти кнопки управляют.

В течение 30 секунд после этого следует установить мощность нагрева, так как в противном случае варочная панель автоматически снова выключится.

Мощность нагрева конфорки устанавливается путем нажатия на символы кнопки ▲ и ▼ следующим образом:

1. Нажмите на символ ▲ (на индикаторе конфорки появится 0: это означает, что конфорка включена).
2. Нажмите на символ ▲ (на индикаторе конфорки появится 9: это означает, что конфорка включена на максимальную мощность).
3. В этот момент:
   а. Путем повторного нажатия на символ ▼ мощность нагрева конфорки регулируется от максимума (9) к минимуму (1).
   б. Путем повторного нажатия на символ ▲ мощность нагрева конфорки регулируется от минимума (1) к максимуму (9).
4. Для выключения конфорки повторным нажатием на символ ▼ / ▲ снова установите на индикаторе конфорки 0.

Каждое нажатие на символ ▲ или ▼ подтверждается звуковым сигналом.

7.2.2 Двухконтурные конфорки



Двухконтурные конфорки функционирует иначе, чем одноконтурные. При их включении загораются два светодиодных индикатора рядом с индикацией мощности нагрева, как показано на рисунке.

В состоянии покоя варочная панель полностью выключена. Если на несколько секунд нажать на символ ▲ любой кнопки, варочная панель включается, и на кнопках загораются сегменты круга, показывающие, какими конфорками эти кнопки управляют.

В течение 30 секунд после этого следует установить мощность нагрева, так как в противном случае варочная панель автоматически снова выключится.

Мощность нагрева конфорки устанавливается путем нажатия на символы кнопки ▼ и ▲ следующим образом:

1. Нажмите на символ ▲ (на индикаторе конфорки появится 0: это означает, что конфорка включена).
2. Нажмите на символ ▲ (на индикаторе конфорки появится 9: это означает, что конфорка включена на максимальную мощность).
3. В этот момент есть две возможности:

   а.

   - Один раз нажмите на символ ▲ (рядом с 9 появляются две метки).
   - Нажмите на символ ▼, чтобы установить мощность нагрева двухконтурной конфорки.

или

   б. После выполнения действий, описанных в пункте 2 повторно нажмите на символ ▼, чтобы установить мощность для меньшей зоны нагрева двухконтурной конфорки.

4. Для выключения конфорки повторным нажатием на символ ▼ снова установите на индикаторе конфорки 0.

7.2.3 Блокировка конфорки



Через 20 секунд после последней установки мощности нагрева конфорка переключается в «режим блокировки». Установленную мощность нагрева больше изменить нельзя. Эта функция, на включение которой указывает появление точки рядом с мощностью нагрева (см. рисунок), должна обеспечить повышенную безопасность при использовании варочной панели.
Блокировку можно отключить, для чего следует в течение 2-3 секунд нажимать на символ ▲ или ▼ любой кнопки.

7.2.4 Размещение конфорок


Задняя левая


Задняя правая


Средняя


Передняя левая


Передняя правая

7.2.5 Таймер (только у некоторых моделей)



Некоторые модели имеют таймер.
Для включения таймера выполняйте описанные ниже действия (при включенных или выключенных конфорках).

1. В течение нескольких секунд нажимайте на символ ▼ (в центре трафаретной печати начинают мигать два символа, образующие цифру 30) (если конфорка включена, индикация мощности нагрева уменьшается на одну единицу, а потом сразу же снова возвращается к предыдущему значению).
2. Нажимайте на символ ▲ или ▼, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления, и установите нужное время приготовления в минутах (его значение мигает).
3. Через 5 секунд после последнего нажатия на символ индикация времени приготовления в минутах перестает мигать и начинает гореть постоянным светом, а на индикаторе мощности нагрева начинает мигать 0.
4. В течение последующих 5 секунд нужно установить мощность нагрева, как это описано в разделах 7.2.1/7.2.2; в противном случае варочная панель автоматически выключится. Даже если мощность нагрева не будет установлена в течение 5 секунд, начинается обратный отсчет установленного времени таймера.
5. Через 5 секунд после последней установки мощности нагрева начинается управляемый по времени процесс приготовления.

По истечении установленного времени таймера включается звуковая сигнализация, представляющая собой три последовательных звуковых сигнала повторяющиеся 5 раз с интервалом 5 секунд.
Для выключения звуковой сигнализации нужно нажать на символ ▲ или ▼ любой кнопки.

7.2.6 Изменение установленного значения

Во время управляемого по времени приготовления мощность нагрева конфорки уменьшается или увеличивается при каждом нажатии на символ ▲ или ▼. Через 5 секунд после последнего нажатия на кнопку раздается звуковой сигнал, и индикация оставшегося времени приготовления начинает мигать. Теперь нажатием на символ ▲ или ▼ можно увеличить или уменьшить время приготовления.

Через несколько секунд после последней установки времени приготовления индикация времени приготовления в минутах перестает мигать, и начинается обратный отсчет времени приготовления с новыми настройками.

7.2.7 Индикация остаточного тепла



Каждая конфорка имеет индикацию остаточного тепла.

После выключения любой конфорки на индикаторе появляется мигающая . Эта индикация указывает на то, что конфорка еще очень горячая. Когда мигает , процесс приготовления можно начать снова: в этом случае действуйте, как описано в разделах 7.2.1/7.2.2.

7.2.8 Тепловая защита платы управления

Если конфорки слишком сильно нагревают внутреннюю электронную плату управления, срабатывает устройство, которое выключает нагрев. Эта защитная функция отключает электропитание передних конфорок, на индикаторах которых попеременно мигают буквы  и . Если температура электронной платы не снижается, то защитное устройство отключает электропитание всех конфорок, и на индикаторе мощности нагрева появляется сообщение . После того, как температура снизится до допустимого значения, Вы можете продолжить приготовление пищи.

7.2.9 Ошибка управления



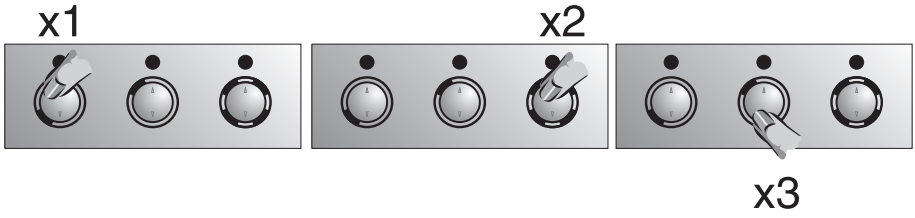
При ошибке управления на индикаторе мощности нагрева появляется буква . Это сообщение сохраняется на индикаторе все время, пока нажата неправильная клавиша.

7.2.10 Выключение

Варочная панель выключена, если на всех индикаторах отображается цифра «0».
Примерно через 30 секунд после установки ручки управления последней конфоркой в положение «0» варочная панель автоматически выключается.
Если конфорки еще горячие, примерно через 5 секунд после выключения появляется индикация остаточного тепла - мигающая буква H.

7.2.11 Функция «DEMO»

Некоторые модели имеют функцию «DEMO», с помощью которой блокируются конфорки; обычно эта функция выключена. В случае, если у Вас все-таки есть какие-то проблемы с работой конфорок, ниже мы сообщаем последовательность нажатия кнопок, чтобы Вы могли выключить эту функцию (в течение 60 секунд после включения прибора).
Один раз нажмите кнопку ▲ первой кнопки слева, затем 2 раза кнопку ▲ третьей кнопки слева и затем три раза кнопку ▼ второй кнопки слева.



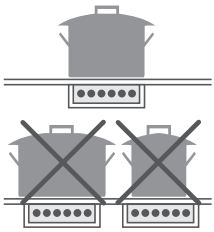
7.3 Таблица приготовления

В представленной ниже таблице даны положения ручек управления конфорками и соответствующие блюда. Эти значения могут меняться в зависимости от количества продукта или индивидуального вкуса.

Положение ручки управления	Число на индикаторе	Блюда
1	1	Расплавление сливочного масла, шоколада и т.д.
2	2-3	Разогрев блюд, поддержание кипения небольшого количества воды, взбивание соусов со сливочным маслом или яичным желтком.
3	4-5	Разогрев твердых и жидких блюд, кипячение воды, размораживание продуктов, приготовление омлетов из 2-3 яиц, блюд из фруктов и овощей и т.п.
4	6	Тушение мяса, рыбы и овощей, варка на медленном огне, приготовление мармелада и т.п.
5	7-8	Жарение мяса или рыбы, стейков, печени, обжаривание мяса и рыбы, приготовление яичницы и т.п.
6	9	Жарение во фритюре картофеля и т.п., быстрое кипячение воды.

Для получения хороших результатов при приготовлении пищи и снижения расхода электроэнергии используйте только посуду, пригодную для электрических конфорок:

* Дно посуды должно быть толстым и безукоризненно плоским. Поверхность варочной панели и дно посуды должны быть чистыми и сухими.
* Не используйте чугунную посуду и посуду с шероховатым дном, она может поцарапать поверхность варочной панели.
* Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки, в противном случае будет расходоваться слишком много электроэнергии.



8. ЧИСТКА И УХОД

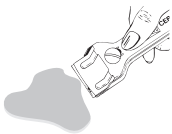


Перед любыми работами по чистке и уходу отключайте прибор от электросети.

8.1 Чистка стеклокерамической поверхности



Стеклокерамическую варочную панель следует регулярно чистить, лучше всего после каждого использования, когда погаснут контрольные лампы остаточного тепла.



Светлые пятна и полосы, которые могут оставаться на стеклокерамической поверхности после использования алюминиевых сковород, можно удалить смоченной в уксусе салфеткой. Пригоревшие и присохшие загрязнения удаляйте с помощью входящего в комплект поставки скребка, после этого промойте поверхность водой и вытрите насухо чистой тряпкой. Если регулярно пользоваться скребком, то можно значительно сократить использование химических средств при ежедневной чистке стеклокерамической поверхности.
Не используйте абразивные и агрессивные чистящие средства (например, чистящие порошки, аэрозоли для чистки духовых шкафов, пятновыводители и металлические губки).

8.2 Чистка нержавеющей стали

8.2.1 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали используйте **только** специальные чистящие средства, которые не содержат абразивных материалов и кислотных веществ на основе хлора.
Указания по чистке: нанесите чистящее средство на влажную тряпку и почистите ею поверхности. Затем тщательно промойте поверхности и вытрите их насухо мягкой тряпкой или замшей.





Чтобы не повредить поверхности, ни в коем случае не применяйте металлические губки или острые скребки. Используйте обычные, неабразивные чистящие средства, мягкие губки и при необходимости - пластмассовые или деревянные инструменты. Тщательно промойте и вытрите насухо мягкой тряпкой или замшей.



Никогда не применяйте для чистки прибора паровые очистители.

9. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

Проблема	Возможная причина	Устранение
Варочная панель не работает.	- Варочная панель не подключена, или не нажат главный выключатель.	- Включите главный выключатель.
	- Отключено напряжение в электросети.	- Проверьте наличие напряжения в электросети.
Неудовлетворительные результаты приготовления пищи.	- Температура приготовления была слишком высокой или слишком низкой.	- Обратитесь к поваренной книге за рекомендациями.
Варочная панель чадит.	- Загрязнение варочной панели.	- После использования почистите охлажденную варочную панель.
	- Приготавливаемое блюдо пролилось на поверхность варочной панели.	- Используйте посуду больших размеров.
Во время управляемого по времени приготовления конфорки не включаются.	- Ошибка при программировании управляемого по времени приготовления.	- Прочтите инструкции по использованию таймера.
Индикаторы варочной панели светятся, но конфорки не включаются.	- Включена функция «DEMO».	- Как выключить функцию см. раздел «7.2.11. Функция «DEMO».

10. МОНТАЖ

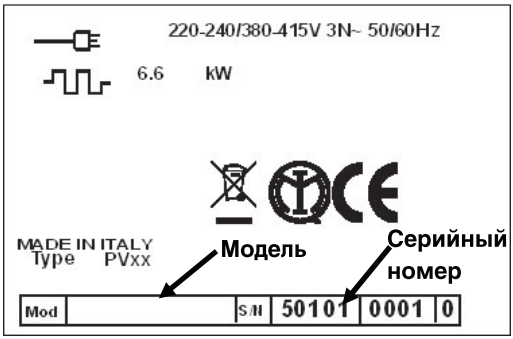
10.1 Технические характеристики

Модель варочной панели	См. типовую табличку	
Электрическое подключение	220-240 В ~ 50/60 Гц / 380-415 В 2N~50/60 Гц / 380-415 В 3N~50/60 Гц	
Класс прибора	Электрический	
Макс. мощность	См. типовую табличку	
Размеры варочной панели		
Ширина (мм)	720	595
Глубина (мм)	510	510

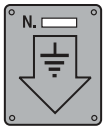
10.2 Типовая табличка



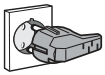
Убедитесь, что напряжение питания и поперечное сечение кабеля питания соответствуют данным типовой таблички, которая находится под крышкой прибора. **Никогда не удаляйте типовую табличку.**



10.3 Подключение к электросети



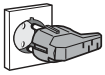
ЗАЗЕМЛЕНИЕ ПРИБОРА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ И ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДПИСАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ.



ШТЕКЕР НА КОНЦЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И РОЗЕТКА НА СТЕНЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ ПРЕДПИСАНИЯМ.
Розетка, к которой подключается прибор, должна оставаться доступной и после встраивания прибора.
ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ШТЕКЕРА ИЗ РОЗЕТКИ НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ МОНТАЖА СЛЕДУЕТ ПРОВЕСТИ КОРОТКУЮ ПРОВЕРКУ ПРИБОРА В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВЕДЕННЫМИ НИЖЕ УКАЗАНИЯМИ. ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ, СНАЧАЛА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫ ПРАВИЛЬНО ВЫПОЛНИЛИ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ. ЕСЛИ ЭТО ТАК, ТО ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ПРИБОРА ИЗ РОЗЕТКИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.
НИКОГДА НЕ РЕМОНТИРУЙТЕ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



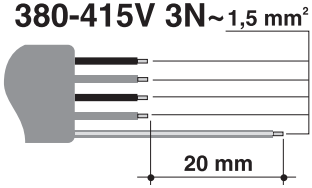
ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ПРИБОРА ЧЕРЕЗ РОЗЕТКУ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ШТЕКЕР НА КОНЦЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И РОЗЕТКА НА СТЕНЕ ОДНОГО ТИПА. НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРЕХОДНИКИ, УДЛИНИТЕЛИ, АДАПТЕРЫ И ТРОЙНИКИ, ОНИ МОГУТ ПЕРЕГРЕТЬСЯ И ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ.



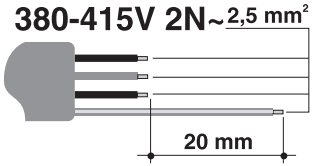
ПРИ ФИКСИРОВАННОМ ПОДКЛЮЧЕНИИ ПРИБОРА В ЛЕГКО ДОСТУПНОМ МЕСТЕ РЯДОМ С ПРИБОРОМ СЛЕДУЕТ УСТАНОВИТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ РАЗМЫКАЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ ПОЛЮСОВ С РАССТОЯНИЕМ МЕЖДУ РАЗОМКНУТЫМИ КОНТАКТАМИ НЕ МЕНЕЕ **3 ММ**.

Инструкции для специалиста

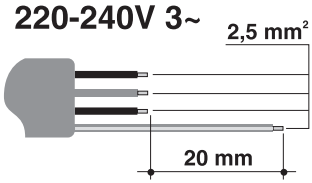
При подключении к 380-415V 3N~: использовать пятижильный кабель типа H05RR-F / H05V2V2-F (кабель 5 x 1,5 мм^2).
Этот тип подключения невозможен для моделей с 5 конфорками.



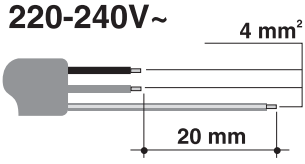
При подключении к 380-415V 2N~: использовать четырехжильный кабель типа H05RR-F / H05V2V2-F (кабель 4 x 2,5 мм^2).



При подключении к 220-240V 3~: использовать четырехжильный кабель типа H05RR-F / H05V2V2-F (кабель 4 x 2,5 мм^2).



При подключении к 220-240V~: использовать трехжильный кабель типа H05RR-F / H05V2V2-F
(кабель 3 x 2,5 мм^2: варочная панель с 4 конфорками)
(кабель 3 x 4 мм^2: варочная панель с 5 конфорками)



Желто-зеленый заземляющий провод подключаемого к прибору конца кабеля должен быть как минимум на 20 мм длиннее других проводов.

Внимательно прочтите информацию на табличке подключения на нижней стороне прибора.

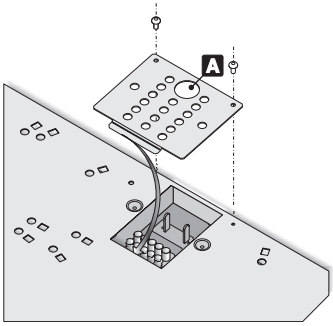
Если приобретенный Вами прибор не имеет сетевого кабеля, следует обязательно подсоединять сетевой кабель, устойчивый к температурам до 90 °C. В противном случае электрическая безопасность прибора не гарантируется.

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, нанесенный людям и имуществу, вследствие несоблюдения представленных выше инструкций или несанкционированного изменения хотя бы одного компонента прибора.

Внимание: проведите сетевой кабель через отверстие **«A»** и после выполнения электрического подключения установите пластинку для крепления кабеля.

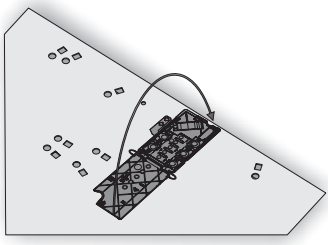
Для ее установки используйте прилагаемые винты (см. рисунок).

Контактная колодка тип 1



Внимание: после выполнения электрического подключения закройте клеммы кабеля. Для закрывания поверните крышку контактной колодки и нажмите на нее.

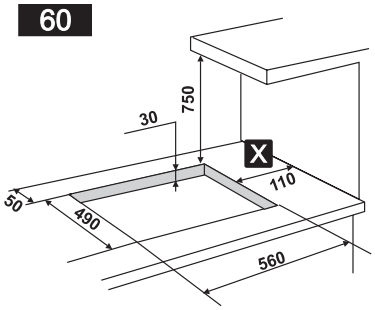
Контактная колодка тип 2

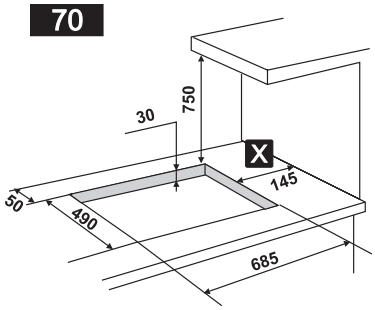


10.4 Размещение в столешнице

Описанные ниже работы требуют вмешательства каменщика или столяра, и поэтому должны выполняться квалифицированным специалистом. Монтаж прибора может осуществляться в конструкции из различных материалов, например, из кирпича, металла, дерева или облицованного пластиком дерева, при условии, что эти материалы являются жаростойкими (T 90 °C).

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с указанными на рисунке размерами, при этом минимальное расстояние до заднего края столешницы должно составлять не менее 50 мм. С одной стороны этого прибора может располагаться стена, высота которой превышает высоту столешницы, при условии, что для предотвращения ущерба от перегрева соблюдается указанное на рисунке расстояние между стеной и прибором **X**. Минимальное расстояние между конфорками и расположенной непосредственно над ними полкой должно составлять 750 мм.



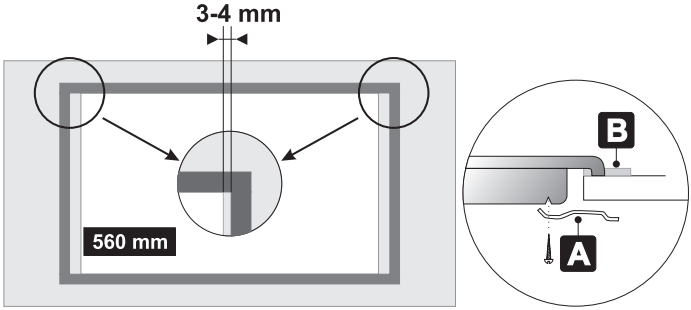


Единственная модель, для которой ширина выреза в столешнице должна составлять 685 мм, это модель с 5 конфорками и центральной конфоркой с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева.



Ширина выреза в столешнице 560 мм

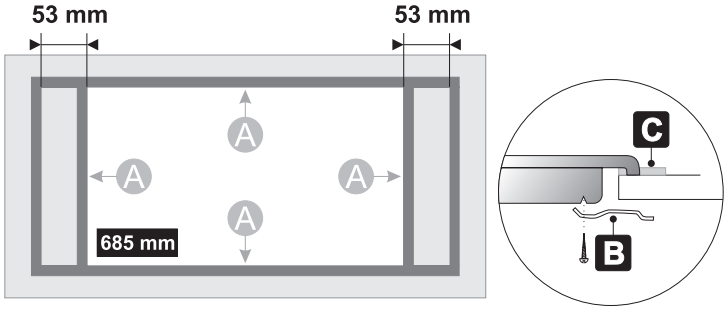
Аккуратно установите прилагаемый к прибору изолирующий уплотнитель по внешнему периметру выреза в столешнице, как показано на рисунке внизу, стараясь приклеить его к поверхности легким нажатием пальцев. Размеры указаны на рисунках в зависимости от модели. При этом обратите внимание, что у всех моделей с передней и задней стороны уплотнитель должен прилегать к краям отверстия. Закрепите варочную панель на столешнице с помощью прилагаемых зажимов **A**. Выступающий край уплотнителя **B** аккуратно обрежьте. На расположенном ниже рисунке указаны размеры от выреза до **внутренней стороны** уплотнителя.



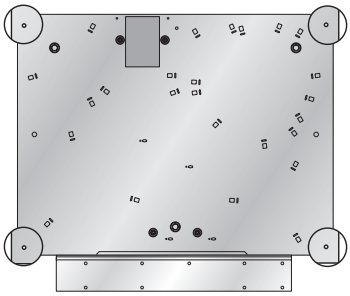
Инструкции для специалиста

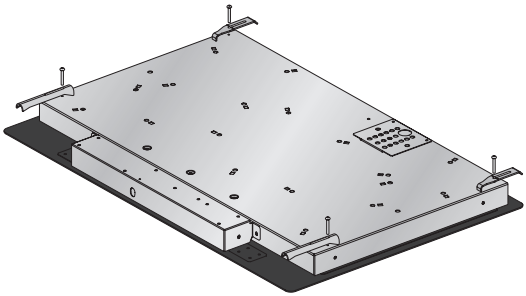
Ширина выреза в столешнице 685 мм

Аккуратно установите прилагаемый к прибору изолирующий уплотнитель по внешнему периметру выреза в столешнице, как показано на рисунке внизу, стараясь приклеить его к поверхности легким нажатием пальцев. Размеры указаны на рисунке. При этом обратите внимание, что стороны A должны быть заподлицо с вырезом. Закрепите варочную панель на столешнице с помощью прилагаемых зажимов B. Выступающий край уплотнителя **C** аккуратно обрежьте. На расположенном ниже рисунке указаны размеры от выреза до **внутренней стороны** уплотнителя.



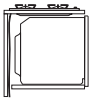
На расположенных ниже рисунках показаны отверстия, которые следует использовать для правильного крепления варочной панели к столешнице.



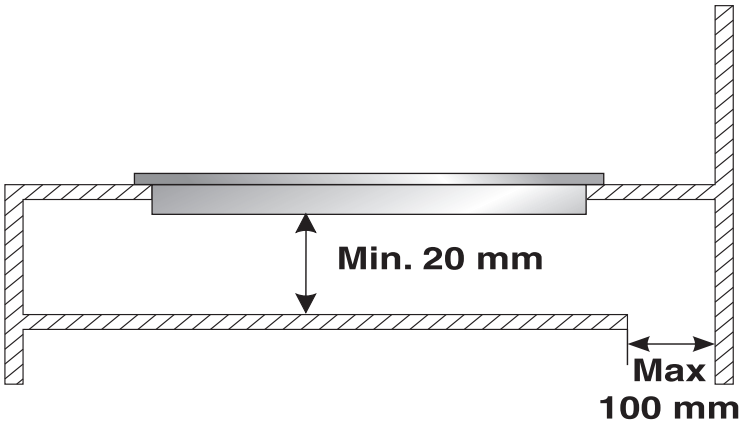


Эту варочную панель не следует встраивать над посудомоечной машиной.
Установка под варочную панель духового шкафа без охлаждающего вентилятора запрещена.

Инструкции для специалиста



Пропустите сетевой кабель по задней стенке кухонного шкафа. Проследите, чтобы он не соприкасался с нижней стороной варочной панели или встроенным под ней духовым шкафом (если имеется).



Важно: при встраивании варочной панели в шкаф следует установить под ней разделительную перегородку, как показано на рисунке.
При установке варочной панели над духовым шкафом такая перегородка не требуется.
Установка под варочную панель духового шкафа без охлаждающего вентилятора запрещена.

smeg

EAC