ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 163
Общие меры безопасности 163
Установка 167
Назначение прибора 168
Руководство по эксплуатации 169
Ответственность производителя 169
Идентификационная табличка 169
Утилизация 169
Для экономии энергии 170
Работа с руководством по эксплуатации 170
ОПИСАНИЕ 170
Общее описание 170
Панель управления 171
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 173
Предварительные операции 173
Базовые функции 173
Эксплуатация варочной поверхности 174
Дополнительные функции 176
Специальные функции 178
Меню пользователя 179
Функции безопасности 180
Сообщения об ошибке 181
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 181
Чистка стеклокерамической панели 181
Действия в случае... 182
УСТАНОВКА 183
Электрическое подключение 183
Процедура по ограничению мощности 184
Врезка рабочей поверхности 184
Встраивание 186
Крепление во встраиваемой мебели 186
Для монтажника 187

RU

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- При использовании прибора надевайте термостойкие перчатки.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей

младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
- Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
- Необходимо всегда контролировать процесс приготовления. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- ВНИМАНИЕ! Приготовление жиро- и/или маслосодержащей пищи без присмотра за процессом может привести к опасности и вызвать возгорание.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую варочную зону.
- Не используйте функции Booster и/или Double Booster (при их наличии) для разогрева жиро- или маслосодержащих блюд, так как существует опасность возгорания.
- Во время готовки не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- Не используйте консервные

банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между днищем емкости и стеклокерамической поверхностью, так как существует опасность получения ожогов.
- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.

RU

- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу B (EN 55011).

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- Запрещается использовать прибор в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных панелях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на варочную панель кислые вещества, например, лимонный сок или уксус.

- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Во время приготовления не кладите на прибор материалы или вещества, которые могут расплавиться или загореться (бумага, пластмасса или алюминиевая фольга).
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамические поверхности.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой ударопрочностью, однако несмотря на это, необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность варочной панели, так как это может привести к ее расколу.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую

минимум 90 °C.
- Проложить кабель питания в задней части мебели. Следите, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.
- Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Не закрепляйте слишком прочно прибор к мебели, так как это может привести к повреждениям во время эксплуатации или частично закрыть отверстия для отвода тепла.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора

считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/ агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

Идентификационная табличка

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

Утилизация

Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

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

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

RU

Для экономии энергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенные линии на стеклокерамической поверхности.
- Не ставьте кастрюли за пределы периметра варочной панели и на область дисплея.
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.

При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа в определенных условиях может быть превышено максимальное предельное значение потребляемой мощности электрооборудования.

Работа с руководством по эксплуатации

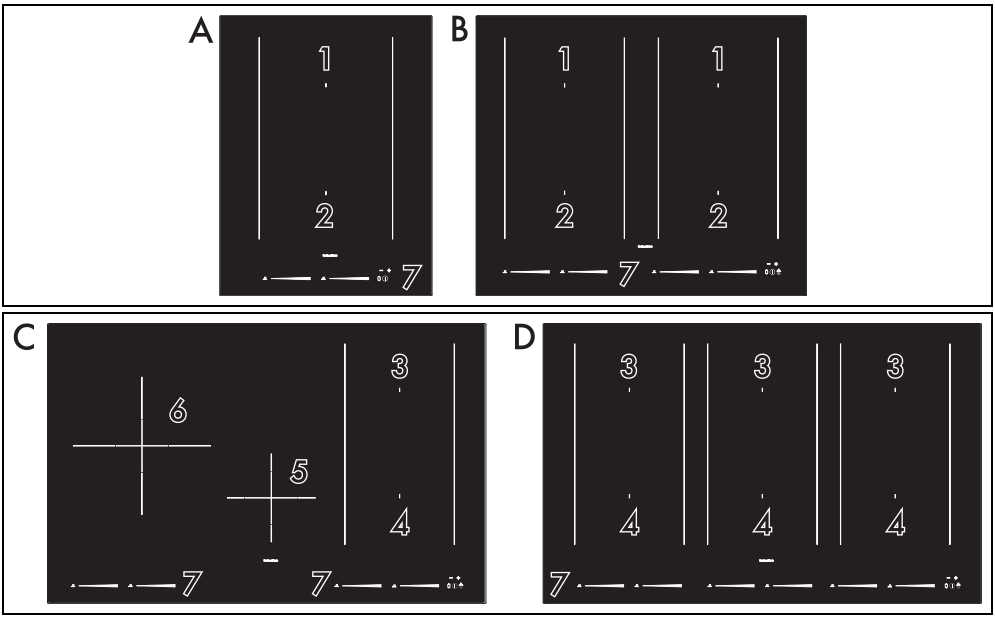
Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

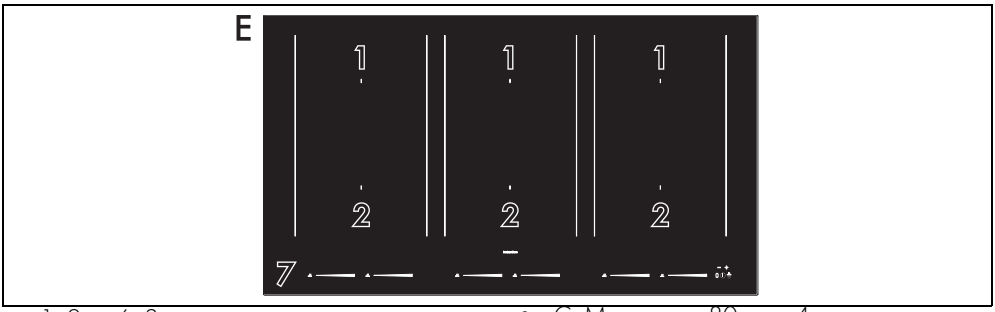
Предупреждение/Внимание

Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание





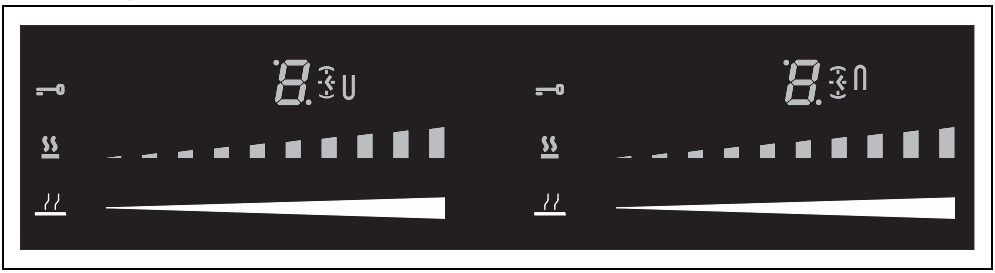
- 1, 2,..., 6: Зоны индукционного приготовления
- 7: Панель управления
- A: Модели на 38 см.
- B: Модели на 60 см.
- C: Модели на 80 см с 4 зонами.
- D: Модели на 80 см с 6 зонами.
- E: Модели на 90 см.

Зона	Габариты В x Д (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
1-2 Одиночные зоны	182 x 240	2100	2500	3000
1-2 Функция Мост/ Bridge	365 x 240	1500	1850	-
3-4 Одиночные зоны	182 x 200	2100	2500	3000
3-4 Функция Мост/ Bridge	365 x 200	1500	1850	-
5	160 x 160	1400	2100	-
6	250 x 250	2300	3000	-

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

Панель управления

Область варочных зон



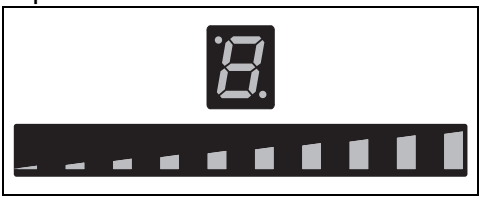
Перечень кнопок



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

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

Перечень иконок



Гистограмма и дисплей варочной зоны: показывают выбранный уровень мощности для варочной зоны.

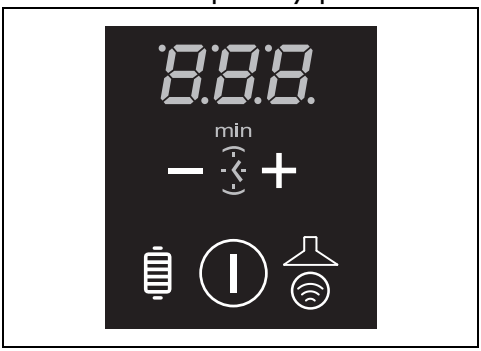
Иконка функции Warming (подогрева): показывает активацию режима поддержания тепла.

Иконка с ключом: показывает активацию режима блокировки панели управления.

Иконка с часами: показывает таймер зоны варки.

, Иконки функции Bridge: показывают активацию функции Bridge.

Область главных органов управления



Кнопка Вкл/Выкл: включает или выключает варочную панель.

Функциональная кнопка Auto-Vent 2.0: активирует связь между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой (только на некоторых моделях).

Функциональная кнопка гриля: активирует функцию гриля.

, Кнопки увеличения и уменьшения значения.

Иконка таймера: указывает активацию независимого таймера.

Дисплей таймера.

Отсутствие символа указывает на то, что прибор не имеет оснащения для беспроводной связи с вытяжкой.

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

Прибор оснащен индукционным генератором для каждой варочной зоны. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В варочной зоне индукционной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем

управления мощности, оптимизирующим/ ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддерживание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Приоритет отдается последней заданной зоне.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

См. «Общие меры безопасности».

Чтобы удалить возможную скопившуюся во время заводских обработок влагу и обеспечить правильное функционирование электрических цепей и области управления, необходимо:

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

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.

Диаметры емкостей

Для правильного определения прибором емкостей и достижения оптимальных результатов готовки емкости должны подбираться с учетом размеров, указанных в следующей таблице.

Зоны варочной поверхности	Минимальный диаметр (мм)	Рекомендуемый диаметр (мм)
1-2 (одиночные)	90-110	170-190
1-2 (Bridge)	190-230	240
3-4 (одиночные)	90-110	160-180
3-4 (Bridge)	190-230	200
5	70-90	160
6	110-130	250

Учитывайте следующую информацию:

- Емкости не должны выходить за пределы обозначенных линий поверхности прибора.
- Не приближайте емкости ни к краям стеклокерамической поверхности, ни к панели управления.
- Возможная сковорода-гриль должна иметь максимальные размеры 36 x 24 см для зон 1-2 и 36 x 20 см для зон 3-4.
- Не используйте сковороду-гриль на зонах 5 и 6.

Базовые функции

Первое подключение к электросети

При первом подключении к электросети или после прерывания подачи тока и ее последующего восстановления осуществляется автоматический контроль, при котором на несколько секунд включаются индикаторные лампы и дисплеи. После этого можно использовать прибор привычным способом.

RU

Включение и выключение

Для включения прибора удерживайте нажатой кнопку ⏻ не менее 1 секунды. Для выключения прибора нажимайте на кнопку ⏻ до тех пор, пока не будет подан звуковой сигнал. После включения прибор автоматически выключается по истечении около 10 секунд без выполнения каких-либо действий.

Эксплуатация варочной поверхности

Включение варочных зон

Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

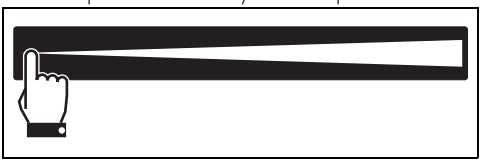
После включения прибора:

1. Поставьте непустую емкость, подходящую для использования на индукционных плитах, на требуемую варочную зону.
2. Дисплей зоны, на которой стоит емкость, автоматически включится, показывая 0.

Регулировка варочной зоны

Установив емкость на варочную зону и убедившись в том, что она активировалась:

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



Теперь значение мощности равно 1.

2. Проведите пальцем вправо или влево для выбора мощности от 1 до 9 или активируйте функции Booster или Double Booster (см. соответствующие главы).



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Можно выбрать уровень мощности и на шкале настройки, напрямую нажимая в точке, соответствующей требуемому уровню мощности.

Выключение варочных зон

1. Проведите пальцем до левого края шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



1. На дисплее выбранной зоны отобразится значение 0.

Для одновременного выключения нескольких варочных зон достаточно выключить прибор кнопкой ⏻.

Сводная таблица уровней мощности

Мощность можно установить на разные уровни. В таблице приводятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
от 1 до 2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P, 11, 11	Доведение до кипения большого объема воды (макс. мощность, см. «Функция Booster» и «Функция Double Booster»)

Функция Booster (усилитель)

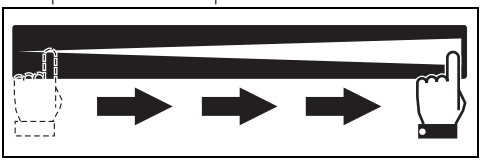
См. «Общие меры безопасности».

Функция Booster позволяет максимально нагреть емкость за ограниченное время. Она может пригодиться для быстрого

доведения до кипения большого количества воды.

После включения панели и выбора зоны:

1. Проведите пальцем от левого до правого края шкалы настройки.



Функцию Booster можно также активировать нажатием правого края шкалы настройки.

2. Функция Booster включится, и на дисплее варочной зоны отобразится символ P.

Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности вернется на «9».

Для отключения функции Booster достаточно снизить уровень мощности варочной зоны или выключить прибор.

Функция Double Booster

См. «Общие меры безопасности».

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

После активации функции Booster для определенной варочной зоны вновь коснитесь крайней правой части шкалы настройки; последовательно отобразятся символы , 11 и P, указывая на активацию функции Double Booster.

Для отключения функции выберите другой уровень мощности или выключите прибор.

Функция Bridge (только на некоторых зонах)

Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обеих задействованных зонах варочной панели.

Посредством этой функции можно одновременно управлять двумя варочными зонами (передней и задней) для использования такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие продолговатые емкости.

После включения панели:

1. Установите две небольшие или одну продолговатую емкость на вертикально соединенные зоны.
2. На дисплеях соответствующих варочных зон отобразится символ 0.
3. Сбоку дисплеев появятся мигающие символы ∩ и U. Эти символы означают, что можно активировать функцию Bridge.

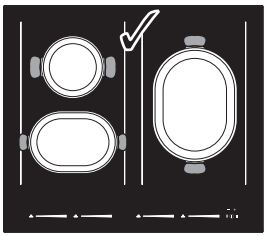
Если после размещения емкостей (при включении или работе панели), необходимо использовать две варочные зоны по отдельности, подождите 5 секунд, пока не пропадут символы ∩ и U.

Для активации функции Bridge:

1. Одновременно дотроньтесь до шкал настройки соответствующих варочных зон; символы ∩ и U перестанут мигать.
2. После активации функции остается активным только дисплей левой варочной зоны.
3. При помощи шкалы настройки левой варочной зоны задайте требуемый уровень мощности для обеих зон.

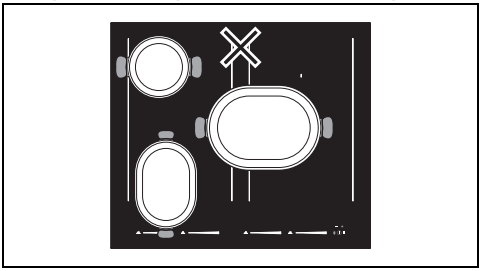
При включенной функции Bridge невозможно активировать функцию Double Booster для соответствующих зон.

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

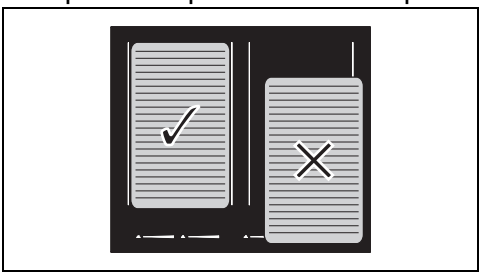


RU

Правильное расположение кастрюль



НЕправильное расположение кастрюль



Примеры размещения сковороды-гриль

Дополнительные функции

Независимый таймер

Можно задать максимум 1 час 59 минут.

При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который будет подавать звуковой сигнал по истечении заданного времени. Таймер не прерывает функционирование варочных зон. Он служит для предупреждения пользователя об истечении запрограммированных минут.

После включения панели без активации варочной зоны:

1. Одновременно нажмите на кнопку − и +; между ними появится иконка .
2. На дисплее таймера отобразится 0:00.
3. Посредством кнопок − и + выберите требуемое время. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.
4. По истечении нескольких минут таймер начнет обратный отсчет, при этом начинает мигать точка между первой и второй цифрами.
5. По истечении времени будут подаваться звуковые сигналы. Нажмите на кнопку − или + для отключения звука.

Регулировка и отключение таймера-счетчика минут

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку ⏻ для включения панели (если она выключена или находится в режиме ожидания).
2. Одновременно нажмите на кнопки − и +.
3. При помощи кнопки − или + измените обратный отсчет или обнулите таймер. При обнулении таймера он отключается.

Схема увеличения и уменьшения времени на таймере-счетчике минут (пошаговая).

	-	+
от 0 до 5 минут	10 с	1 минута
от 5 до 9 минут	30 с	1 минута
от 9 минут и более	1 минута	1 минута

Схема увеличения и уменьшения времени на таймере-счетчике минут (быстрая настройка).

	-	+
от 0 до 10 минут	1 минута	1 минута
от 10 минут до 1 часа	5 минут	5 минут
от 1 часа до 1 часа 59 минут	5 минут	5 минут

При выборе времени, равного 10 минутам или более, под дисплеем таймера появляется иконка min.

Приготовление по таймеру

Можно задать максимум 1 час 59 минут.

Посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой варочной зоны в конце определенного периода времени, заданного пользователем.

1. Установите емкость на варочную зону и выберите уровень мощности.
2. Одновременно нажмите на кнопку — и +. Сбоку дисплея варочной зоны появится иконка .
3. Посредством кнопок — и + выберите требуемое время. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.
4. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.
5. По истечении времени будут подаваться звуковые сигналы. Нажмите на кнопку — или + для отключения звука.

- Можно активировать функцию для нескольких варочных зон одновременно.
- При активации таймера другой варочной зоны иконка ранее заданной зоны слегка затемняется.

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить или обнулить время приготовления по таймеру, достаточно следовать указанным выше инструкциям по регулировке или обнулению таймера-счетчика минут. Если было задано несколько приготовлений по таймеру, одновременно нажмите на кнопку — и + для просмотра таймеров каждой варочной зоны и их изменения по отдельности.

Каждый выбранный таймер отображается с полностью подсвеченной иконкой , в то время как другие иконки частично затемняются.

Во время одного или нескольких приготовлений по таймеру всегда можно настраивать независимый таймер.

Быстрый подогрев

Эта функция недоступна для функций подогрева, Booster и Double Booster.

Данная функция нагревает максимум одну варочную зону и позволяет ей быстро достичь температуры, соответствующей выбранному уровню мощности.

После выбора варочной зоны:

1. В течение не менее 3 секунд удерживайте нажатым требуемый уровень мощности (от 1 до 9) на шкале настройки.
2. На дисплее варочной зоны будут поочередно отображаться символ и выбранный уровень мощности.
3. После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Эту функцию можно отключить, выбрав другой уровень мощности или выключив прибор.

Функция паузы (только в некоторых моделях)

Эта функция позволяет приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

1. В условиях хотя бы одной активной варочной зоны одновременно нажмите на кнопку и .
2. На дисплее всех варочных зон появится символ .

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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Одновременно нажмите на кнопки и . Появится изображение гистограммы в задней правой варочной зоне.
2. Дотрагиваясь пальцем, прокрутите шкалу настройки слева направо.
3. Таким образом отключается функция паузы и восстанавливаются ранее заданные функции.

Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, индикаторы остаточного тепла и функция блокировки панели управления.

RU

Функция восстановления (Recall) (только в некоторых моделях)

Данную функцию можно использовать только в том случае, если в момент непроизвольного выключения была включена хотя бы одна варочная зона.

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

В этом случае выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.
- Светодиоды над кнопками и начнут мигать.
2. Одновременно нажмите на кнопки и , чтобы восстановить ранее задействованные функции.

Функция Recall (восстановление) позволяет восстановить только следующие функции:

1 Активация и установка уровней мощности варочных зон.
2 Приготовление по таймеру.
3 Функция Bridge.
4 Быстрый подогрев.
5 Функции Booster и Double Booster.
6 Блокировка панели управления.

Все неперечисленные функции не восстанавливаются.

Специальные функции

Функция Warming (Подогрев)

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

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Разместите на варочной зоне емкость.
2. Нажмите на кнопку для активации функции. На дисплее выбранной варочной зоны отобразится символ , а сбоку гистограммы появится иконка .

Для отключения функции подогрева достаточно снова нажать на кнопку этой зоны.

Функция гриля

Данная функция позволяет автоматически включать функцию Bridge только для правых варочных зон. Она служит для зажаривания блюд на сковороде-гриль или приготовлении пищи в продолговатой посуде.

Для активации функции гриля:

1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на правых варочных зонах.
2. Нажмите на кнопку . Светодиод над кнопкой начнет мигать

На дисплее передней зоны появится символ , а на дисплее задней зоны символ . Электроника автоматически установит уровень мощности 9 (стадия предварительного нагрева).



По истечении 3 минут функционирования мощность опустится до уровня 7. Светодиод над кнопкой функции гриля загорится постоянным светом.

Используйте шкалу настройки, чтобы в любой момент изменять уровень мощности.

Для отключения функции гриля нажмите на кнопку .

Функция Auto-Vent 2.0 (только на некоторых моделях)

- Данная функция позволяет контролировать скорость всасывания вытяжки при помощи беспроводной связи.
- Вытяжка должна быть оснащена всем необходимым для использования функции Auto-Vent 2.0.
- Подключение всегда однонаправленное, от панели к вытяжке. Невозможно управлять панелью через вытяжку.

По умолчанию функция Auto-Vent 2.0 отключена. Ее активация осуществляется в

меню пользователя.

Данная функция работает в автоматическом и ручном режимах:

- Автоматический режим регулирует скорость всасывания вытяжки на основании общей мощности прибора (см. «Меню пользователя - параметр U2).
- Ручной режим позволяет настраивать скорость всасывания путем нажатия кнопки .

Чтобы активировать ручной режим после включения панели, выполните следующее:

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

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

Обращайтесь к инструкции вытяжки для получения более точной информации.

Меню пользователя

В меню пользователя можно изменить некоторые функциональные характеристики прибора. В распоряжении имеется 4 параметра. Каждый из них отмечается на дисплее таймера буквой U и порядковым номером.

Параметр	Описание
U0	Ограничение мощности (кВт) - Модификацию может выполнять только монтажник
U1	Активация и отключение функции Auto-Vent 2.0 (только на некоторых моделях)
U2	Конфигурация Auto-Vent 2.0 в автоматическом режиме (только на некоторых моделях)
U3	Зарезервированный параметр

Доступ к меню пользователя

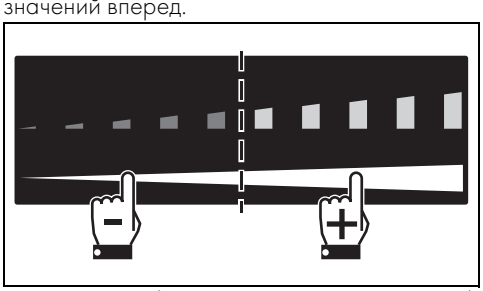
1. Если панель выключена, включите ее кнопкой .
2. В течение 3 секунд снова нажмите на для выключения панели. Начнет мигать иконка .
3. Одновременно нажимайте на кнопки и до тех пор, пока над шкалами настройки правых зон не появятся гистограммы.
4. Одновременно нажмите в центре обеих шкал настройки, чтобы завершить доступ.

Параметры пользователя

После доступа появится первый параметр, касающийся ограничения мощности (параметр U0). Изменять его может только монтажник (см. «Процедура по ограничению мощности»).

Для перемещения по параметрам используйте кнопку и .

Для выбора значений каждого параметра нажмите на левую половину шкалы настройки для просмотра значений назад и на правую половину для просмотра значений вперед.



Параметр U1 (только на некоторых моделях) позволяет включить или отключить функцию Auto-Vent 2.0:

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

Параметр U2 (только на некоторых моделях) позволяет выполнить конфигурацию функции Auto-Vent 2.0 в автоматическом режиме. Можно выбрать одно из 8 значений. В следующей таблице кратко описываются

RU

возможные настройки:

Значение	Подсветка вытяжки	Скорость вентилятора вытяжки		
		Деликатное приготовление	Средняя степень прожарки	Интенсивная степень прожарки
0	Выкл.		Выкл.	
1	Вкл.		Выкл.	
2-4-6	Вкл.	Выкл.	скорость 1	скорость 2
3-5-7	Вкл.	скорость 1	Скорость 2	Скорость 3

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

Значение	Ограничение мощности
2-3	до 4 кВт
4-5	от 4 до 5 кВт
6-7	от 5 кВт и выше

Если прибор отрегулирован на более низкий уровень мощности по сравнению с указаниями из нижеприведенной таблицы, может оказаться невозможным выбор некоторых скоростей вентилятора вытяжки.

Для моделей без беспроводного подключения параметры U1 и U2 в меню пользователя будут отображаться, но невозможно будет получить доступ к ним.

Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

1 Одновременно нажимайте на кнопку — и + не менее 2 секунд. Все изменения сохраняются, и панель отключается. Потребуется снова включить панель.

Или

2 Нажимайте на кнопку ⏻ не менее 2 секунд. Все изменения будут отменены, панель будет заново перезапущена и будет оставаться включенной.

Функции безопасности

См. «Общие меры безопасности».

Ограничение длительности приготовления

Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

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

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

Уровень мощности	Максимальный срок приготовления в часах
Подогрев	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster/ DBooster	10 минут

Индикаторы остаточного тепла

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

температуру:

Символ	Температура
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

Защита от перегрева

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

При достижении определенных порогов безопасности одна или несколько варочных зон отключается(-ются). В крайних случаях, когда внутренняя температура становится очень высокой, прибор автоматически выключается.

Устройство блокировки дверцы (только на некоторых моделях)



Данная функция предназначена для блокировки всех кнопок варочной панели во время работы, за исключением кнопки .

Эта функция используется для выполнения очистки и предотвращения случайного взаимодействия с панелью.

Для активации блокировки панели управления при хотя бы одной включенной варочной зоне:

- одновременно нажимайте на кнопку  и  не менее 1 секунды.

Блокировка панели управления включена, и для каждой варочной зоны отображается символ .

Для отключения блокировки панели управления нажимайте одновременно на кнопку и хотя бы одну секунду; пропадут символы .

Блокировка прибора для безопасности детей



Данная функция служит для предотвращения случайной активации прибора, напр., детьми.

Для активации блокировки прибора для безопасности детей необходимо, чтобы прибор был включенным, варочные зоны неактивными и все таймеры отключенными:

- Одновременно нажимайте на кнопку  и  не менее 3 секунд.

Символ  отобразится на дисплеях всех варочных зон и на дисплее таймера.

Для отключения блокировки прибора для безопасности детей нажимайте одновременно на кнопку и не менее 3 секунд.

Сообщения об ошибке

В случае сбоев или неисправного функционирования на дисплее отображается сообщение с кодом ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с букв «E» или «Er», за которой следует ряд цифр (напр., «Er47-30»).

Ошибки с кодами:

- «E02»
- «E2»
- «Er21»

Указывают на перегрев прибора или одного из его компонентов. Сразу же выключите прибор, снимите с него все емкости и дайте остыть.

Если данные ошибки не исчезают или появляются иные виды ошибок, запишите код и обратитесь в службу техподдержки.

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка стеклокерамической панели



См. «Общие меры безопасности».

Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Старайтесь, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как они могут иметь агрессивную реакцию при нагревании и могут отрицательно повлиять на ее структуру.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно насухо вытрите панель чистой салфеткой. Крупинки песка, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль. Поэтому немедленно удаляйте возможные крупинки песка с поверхности варочной панели. Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились. На поверхности могут появиться блестящие образования в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



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

Действия в случае...

Варочная панель не работает:

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

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Проверьте, чтобы температура приготовления была не слишком высокая и не слишком низкая.
- Проконтролируйте, чтобы обеспечивалась правильная вентиляция панели и воздухозаборные отверстия не были загромождены.
- Используйте сертифицированные и испытанные кастрюли для индукционных панелей.

Варочная панель дымит:

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

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомагнитный выключатель:

- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.

Варочная панель повреждена или на ней есть трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в службу техподдержки.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

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

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

Никогда не снимайте эту табличку.

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

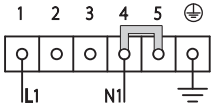
Прибор может работать при следующих условиях:

Модели на 38 см (A)

220-240 V 1N~

3 x 1,5 мм²

трехжильный кабель

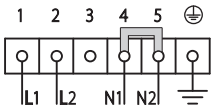


Модели на 60 см (B) и модели на 80 см с 4 зонами (C)

220-240 B/380-415 B 2N~

6 x 1,5 мм²

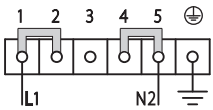
шестижильный кабель



220-240 B

3 x 6 мм²

трехжильный кабель

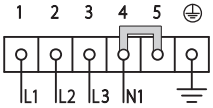


Модели на 80 см с 6 варочными зонами (D) и модели на 90 см (E)

380-415 V 3N~

5 x 1,5 мм²

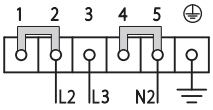
пятижильный кабель



220-240 B 3~ / 380-415 B 2N~

4 x 4 мм²

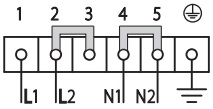
четырехжильный кабель



220-240 V 1N~

5 x 2,5 мм²

пятижильный кабель



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

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

Для каждого подключения (при наличии) всегда используйте перемычку из комплекта

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

RU

Процедура по ограничению мощности

- Данная процедура предназначена только для монтажника.
- В зависимости от моделей прибор настраивается на заводе на максимальную мощность.

Для изменения максимальной потребляемой мощности прибора необходимо перейти к меню пользователя (см. «Меню пользователя»). Параметр, касающийся ограничения мощности, появляется первым и отмечается кодом .

На дисплеях передней и задней зон отображаются номера мощности, заданной по умолчанию (значение выражено в кВт и зависит от модели):



При помощи правой шкалы настройки измените мощность: нажмите в левой части для уменьшения мощности и в правой части для ее увеличения.

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

Информацию по выходу из меню пользователя смотрите в главе «Меню пользователя».

Таблица потребляемых мощностей

Модели	Минимальная мощность (кВт)	Максимальная мощность (кВт)
38 см	1,4	7,4
60 см	1,4	7,4
80 см с 4 зонами	1,4	7,4
80 см с 6 зонами	1,4	7,4
90 см	1,4	11,1

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке

См. «Общие меры безопасности».

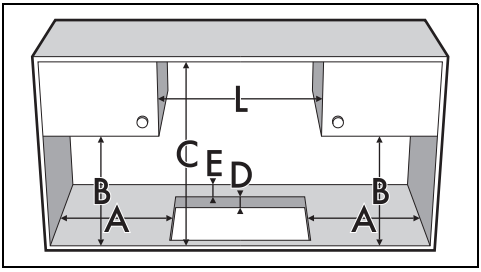
- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (> 90 °C).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом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

Габаритные размеры прибора (мм)



	L
Модели A на 38 см	380
Модели B на 60 см	600
Модели C и D на 80 см с 4 и 6 зонами	800
Модели E на 90 см	900

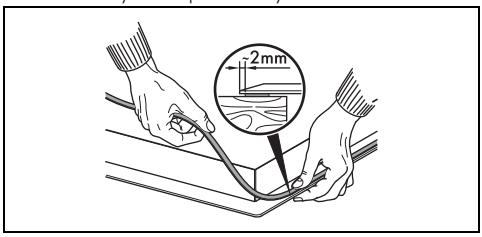
Размеры мебели для встраивания прибора (мм)



A	мин. 50
B	мин. 460
C	мин. 750
D	30-50
E	мин. 50
L	мин. 380 - модели A на 38 см
	мин. 600 - модели B на 60 см
	мин. 800 - модели C и D на 80 см
	мин. 900 - модели E на 90 см

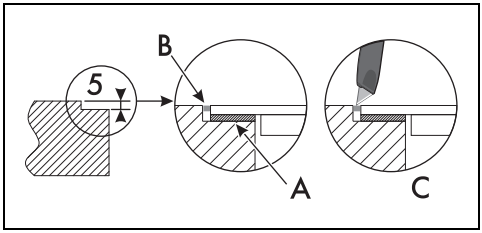
Прокладка варочной панели

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

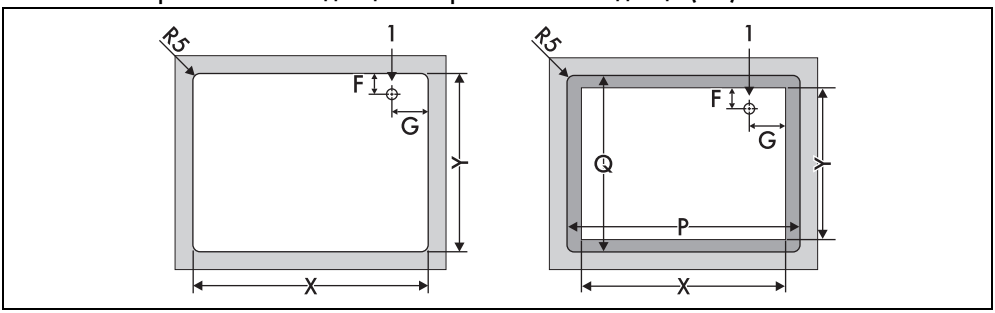


Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

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



Частичное встраивание заподлицо и встраивание заподлицо (мм)*



	P	Q	X	Y	F	G
Мод. A на 38 см	384	506	310	490	139	65
Мод. B на 60 см	604	514	560	478-490	147	145
Мод. C на 80 см с 4 зонами	804	514	730	480	145	330
Мод. D на 80 см с 6 зонами	804	514	750-780	490	145	330

RU

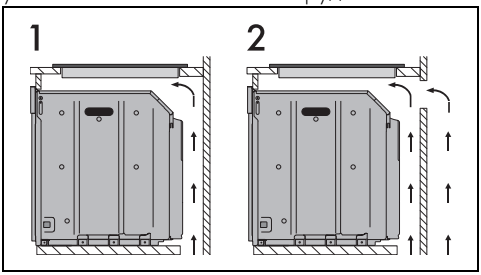
	P	Q	X	Y	F	G
Мод. E на 90 см	904	514	880	490	144	181
1	Подключение к сети электропитания					

* На изображении слева показывается врезка для частичного встраивания заподлицо, на изображении справа – врезка для встраивания заподлицо. Модели с медными профилями пригодны только для частичного встраивания заподлицо.

Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

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

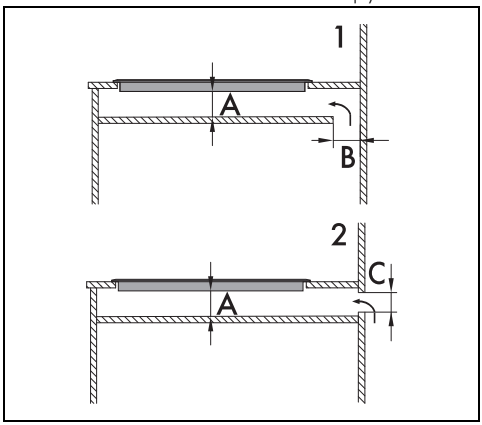


1 С отверстием на дне

2 С отверстием на дне и сзади

В нейтральном отсеке

В случае если под варочной поверхностью расположена иная мебель, необходимо установить деревянное двойное дно на расстоянии не менее 20 мм от нижней стороны рабочей поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



1 С отверстием на дне

2 С отверстием сзади

A мин. 20 мм - макс. 50 мм

B макс. 50 мм

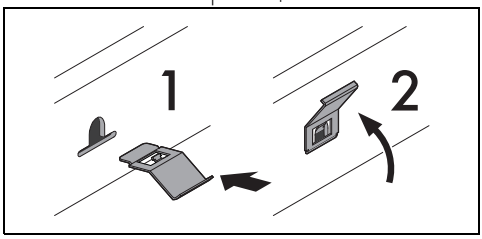
C макс. 50 мм

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

Крепление во встраиваемой мебели

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.



Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.