

# Содержание

<b>1</b>	<b>Предупреждения</b>	<b>214</b>
1.1	Общие меры безопасности	214
1.2	Назначение прибора	218
1.6	Утилизация	219
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	220
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>221</b>
2.1	Общее описание	221
2.2	Панель управления	222
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>224</b>
3.1	Предупреждения	224
3.2	Предварительные операции	225
3.3	Эксплуатация варочной поверхности	225
3.4	Специальные функции	230
3.5	Дополнительные функции	231
3.6	Отключение ограничения мощности варочной панели	233
3.7	Коды ошибок	234
<b>4</b>	<b>Чистка и уход</b>	<b>235</b>
4.1	Предупреждения	235
4.2	Чистка поверхностей	235
4.3	Еженедельная очередная чистка	235
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	235
4.5	Что делать если...	236
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>237</b>
5.1	Подключение к сети электропитания	237
5.2	Указания по безопасности	238
5.3	Врезка рабочей поверхности	238
5.4	Встраивание	240
5.5	Для монтажника	241

## ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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](http://www.smeg.com)



### 1 Предупреждения

#### 1.1 Общие меры безопасности

##### Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль: опасность перегрева.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую варочную зону.
- Не используйте функцию Booster для подогревания жирных блюд или масел, так как существует опасность возгорания.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.



- Во время использования прибора не кладите на варочную панель металлические предметы, например, кухонные приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- Выключайте прибор после использования.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

## Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- 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.



## Предупреждения

- 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.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.

### Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.



- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.
- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.

## Для этого прибора

- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- 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.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалить с нее возможные перелившиеся жидкости.



## Предупреждения

- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу В (EN 55011).

### 1.2 Назначение прибора

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

### 1.3 Ответственность производителя

- Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:
- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

### 1.4 Идентификационная табличка

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

### 1.5 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.



## 1.6 Утилизация



Согласно европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов. Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



**Электрическое напряжение**  
**Опасность поражения электрическим током**

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

- 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**

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



## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

### Предупреждения



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

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

### Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

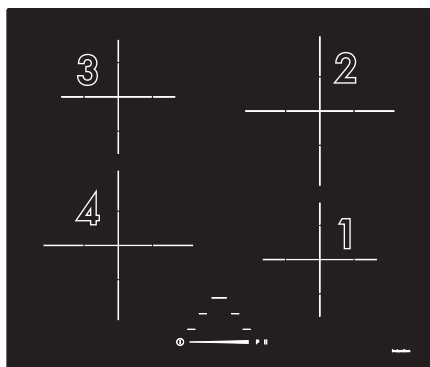
- Отдельная инструкция по эксплуатации.



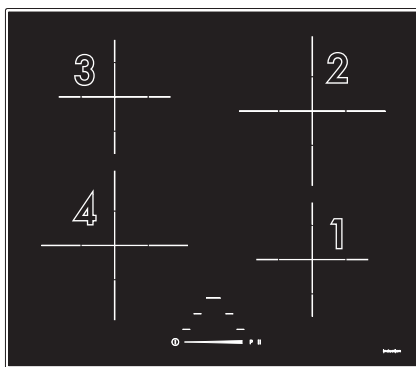


## 2 Описание

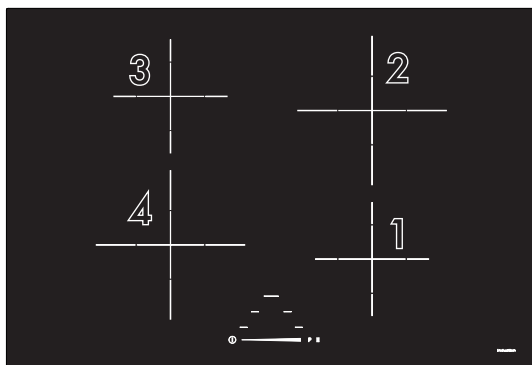
### 2.1 Общее описание



60 см с прямой кромкой



60 см со скошенной кромкой



70 см с прямой кромкой

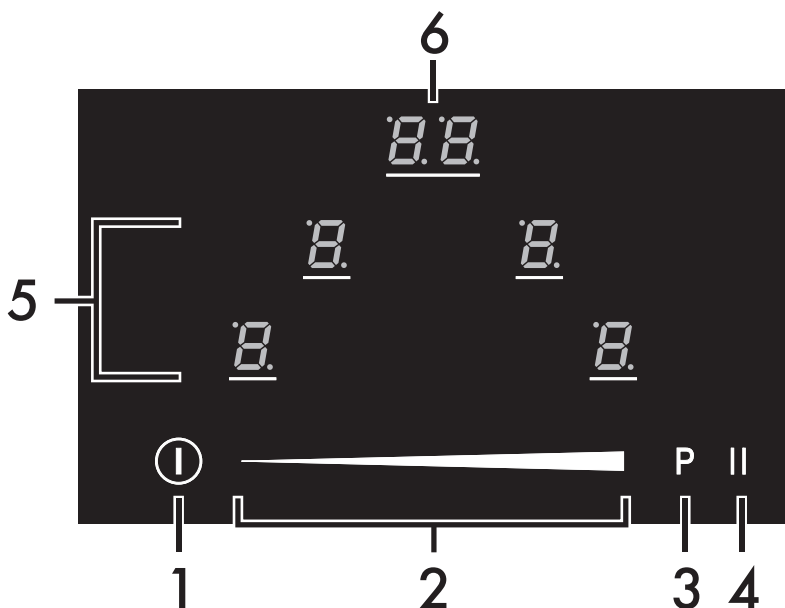
### Таблица максимальной потребляемой мощности\* (выражена в Вт)

	Н x L (мм)	Уровень 9	Booster
1 - 3 зоны	160 x 160	1400	2100
2 - 4 зоны	210 x 210	2300	3000

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



## 2.2 Панель управления



1 Кнопка Вкл/Выкл

2 Шкала настройки

3 Кнопка функции Booster

4 Кнопка функции Пауза

5 Область выбора варочных зон

6 Область настройки таймера

### 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 мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам.

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



Приоритет назначается по первой настроенной зоне.



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

## Перечень символов



Кнопка Вкл/Выкл: включает или выключает варочную панель.



Кнопка функции Booster: активирует подачу максимальной мощности.



Кнопка паузы: приостанавливает готовку.

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



## Область выбора варочных зон



В этой области расположены кнопки для выбора варочных зон.

## Область настройки таймера



В этой области находятся кнопки для установки независимого таймера и таймера варочных зон.

В нормальном режиме работы в области настройки таймера отображаются буквы «CL», указывающие на присутствие элементов управления счетчиком минут.



## 3 Использование

### 3.1 Предупреждения



#### Высокая температура Опасность получения ожогов

- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



#### Высокая температура Опасность возгорания или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не используйте закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для приготовления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- При образовании растрескивания и трещин, либо при невозможности выключить прибор отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



## 3.2 Предварительные операции

Чтобы удалить возможную накопленную влажность во время заводских переработок, для правильного функционирования электрических цепей и клавиатуры команд необходимо:

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора.
2. Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).
3. Установите заполненную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включите их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
4. Через 30 минут, выключите передние варочные зоны и повторите операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
5. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.

## 3.3 Эксплуатация варочной поверхности

### Первое включение



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд.

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Использование индукционной варочной панели производится посредством сенсорных кнопок Touch-Control. Прикоснитесь слегка к символу поверхности из стеклокерамики. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

### Минимальный диаметр кастрюли

Проверьте, чтобы минимальный диаметр кастрюль соответствовал диаметру, указанному в следующей таблице (для обеих конфигураций).

Зоны	Ø мин. (см)
1 - 3 зоны	7 - 9
2 - 4 зоны	9 - 11

Учитывайте следующую информацию:

- Не выходите за пределы крестообразных отметок, нанесенных методом шелкографии.
- Панель управления не должна быть закрыта.
- Не приближайтесь к краям стекла.

### Емкости для применения при индукционной готовке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.



## Использование

### 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.

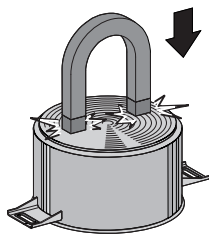
### Недопустимо использование следующих типов емкостей:

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели.

При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите варочную панель.

Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.




Не закрывайте кастрюлями органы управления на фронтальной панели прибора.

### Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

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

Когда включается устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и, если зона

горячая, появляется символ  на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

### Защита от перегрева

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

Если температура внутренних электронных компонентов превысит порог безопасности, прибор автоматически отключится и появится надпись «ER21» (см. «Коды ошибок»).



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагревания вплоть до отказа обнаружения кастрюли на плите.



## Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенную ширину варочной зоны.
- Нельзя ставить кастрюли вне периметра варочной поверхности и на органы управления на фронтальной панели
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- 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, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.

## Уровень мощности

Мощность варочной зоны может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
1-2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
3-4	Приготовление
5-6	Приготовление большого количества еды, за жаривание крупных кусков пищи
7-8	За жаривание, под жарка с мукой
9	За жаривание
P	За жаривание/под жаривание, варка (на максимальной мощности)*

\* см. функцию Booster

## Включение/выключение панели

Для включения панели необходимо удерживать нажатой кнопку Вкл. / Выкл.

(On/Off)  не менее 1 секунды.

Выключение осуществляется аналогичным образом.



Если не было выбрано никакого значения мощности, панель выключится автоматически по прошествии 20 секунд.





# Использование

## Автоматическое включение варочной зоны

**i** Панель оснащена системой автоматического обнаружения емкостей.

После включения панели:

- Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) в предполагаемую для использования зону готовки.
- Кнопка соответствующей зоны с емкостью автоматически включится, отображая , а на шкале настройки загорится первый сегмент.
- Выберите варочную зону посредством соответствующей кнопки (см. «Область выбора варочных зон»).
- После выбора зоны в нижнем углу справа от цифры появится точка: отображаемое значение мощности равно .

## Регулировка варочной зоны



После выбора варочной зоны:

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



Теперь значение мощности равно .

2. Для того, чтобы выбрать мощность от

 до , проведите пальцем вправо или влево по шкале настройки.



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

## Выключение варочной зоны


1. Проведите пальцем влево до конца шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



На дисплее выбранной зоны

отобразится значение .



Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку Вкл./Выкл.  по крайней мере, в течение 2 секунд.





## Быстрый выбор

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

После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Дотроньтесь пальцем до требуемой мощности на шкале настройки.



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность готовки.

## Остаточное тепло

**!** **Неправильное использование**  
**Опасность получения ожогов**

- Необходимо следить за детьми, поскольку им 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 их руками.

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее

отображается символ **H**. Как только температура опустится ниже 65°C, символ исчезнет с дисплея.

## Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса пользователя.

Уровень мощности	Подходит:
1-2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3-4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д.
5-7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
P	Быстро довести до кипения большое количество воды.





## 3.4 Специальные функции

### Функция паузы



Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.


Для активации функции паузы:

1. Включите хотя бы одну варочную зону.
2. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы . На дисплее всех варочных зон появится символ .



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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Удерживайте нажатой кнопку . При нажатии символа паузы он начинает мигать.
2. Сразу же после этого нажмите на любую кнопку, за исключением кнопки Пауза.
3. Таким образом отключается функция паузы, и восстанавливаются ранее заданные функции.



Во время функции Пауза ограничение длительности готовки и символы остаточного тепла остаются активированными.



В случае сбоя электропитания и последующего возобновления подачи функция паузы отключается.

### Функция Booster (усилитель)




Неправильное использование  
Опасность получения ожогов

- Не используйте функцию Booster для подогревания жирных блюд или масел, так как они могут воспламениться.



Эта функция позволяет использовать максимальную мощность, подаваемую на варочную зону, когда требуется довести до кипения большое количество воды.

Для активации функции Booster:

1. Включите панель и выберите варочную зону.
2. Нажмите на кнопку .

Включится дисплей используемой варочной зоны: отображаемое

значение мощности составляет .



- Функция Booster останется включенной максимум в течение 10 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до 9.
- При чрезмерно высокой внутренней температуре функция Booster временно отключится.

Для отключения функции Booster достаточно выбрать любой уровень приготовления на шкале настройки.



## 3.5 Дополнительные функции

### Блокировка панели управления



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

Она используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активирования блокировки панели управления выполните в течение 10 секунд указанные ниже действия:

1. Одновременно нажмите кнопку правой фронтальной варочной зоны и

2. Повторно нажмите кнопку правой фронтальной варочной зоны.

На дисплее варочной зоны и на таймере отобразится символ

Для выключения блокировки панели управления выполните в течение 10 секунд указанные ниже действия:

1. Одновременно нажмите кнопку правой фронтальной варочной зоны и

2. Повторно нажмите на кнопку

После разблокировки органов управления прибор выключится.

### Быстрый подогрев



Эта функция недоступна для уровней мощности **9** и **Booster**.

Функция быстрого подогрева позволяет максимально разогреть варочную зону на определенное время, а затем продолжить готовку на заданном уровне мощности.

После выбора варочной зоны:

- Удерживайте уровень мощности (от **1** до **8**) нажатым в течение минимум 3 секунд.
- На дисплее варочной зоны отобразится символ
- По истечении времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Эту функцию можно отключить, удерживая нажатым заданный уровень в течение 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

### Таблица времени быстрого подогрева

Уровень мощности	Время автоматического подогрева (минуты/секунды)
1	48 сек.
2	2 мин. 24 сек.
3	3 мин. 50 сек.
4	5 мин. 12 сек.
5	6 мин. 48 сек.
6	2 мин.
7	2 мин. 48 сек.
8	3 мин. 36 сек.




## Использование


### Функция Подогрева (Warming)

**i** Посредством этой функции можно сохранять горячими уже приготовленные блюда или поддерживать кипение воды.

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Выберите варочную зону.
2. Для активирования функции нажмите на левый край шкалы настройки, приблизительно между уровнем 0 и уровнем 1; на дисплее выбранной варочной зоны отобразится символ 

Для того, чтобы отключить функцию Подогрев, нажмите на любой уровень мощности

или нажмите на кнопку 


**i** Из соображений безопасности функция Подогрев остается активированной в течение максимум 2 часов.

### Таймер

**i** При помощи этой функции можно запрограммировать счетчик минут, который по истечении заданного времени будет подавать звуковые сигналы.

**i** Можно задать максимум 99 минут.

После включения панели без выбора варочной зоны:

1. Нажмите на область настройки таймера.
2. На дисплее отобразится 

3. После повторного нажатия цифра слева начнет мигать, после чего можно будет задать минуты с помощью шкалы

настройки (например ).

4. Когда цифра слева перестанет мигать, следуя той же процедуре можно задать десятые доли минут

(например ).

5. Спустя несколько мгновений таймер начнет отсчет в обратном порядке.

6. По истечении времени начнется подача звуковых сигналов; для их отключения нажмите область таймера.



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

### Приготовление по таймеру

**i** При помощи этой функции можно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны по истечении определенного времени.


**i** Можно задать максимум 99 минут.

Чтобы включить функцию приготовления по таймеру, выполните следующие действия после включения хотя бы одной варочной зоны:

1. Выберите уровень мощности.




2. Следуйте процедуре, аналогичной той, которая предусмотрена для настройки счетчика минут.

- По углам дисплея области настройки таймера отображаются символы , указывающие зоны, в которых установлено время срабатывания.

3. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.


4. По истечении времени начнется подача звуковых сигналов; для их отключения нажмите область таймера.

 Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон.

## Изменение и отключение счетчика минут и приготовления по таймеру

Для изменения или отключения счетчика минут и приготовления по таймеру достаточно нажать на область настройки таймера и повторить процедуру, ранее выполненную для его настройки, изменив минуты или полностью обнулив их.


## Функция Восстановление (Recall)


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


В случае непроизвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.


- Кнопка  начнет мигать.

2. Сразу же нажмите на кнопку паузы , чтобы возобновить выполнение ранее активированных функций.


 Эта функция служит для возобновления работы варочных зон, функций таймера, быстрого подогрева и блокировки органов управления. Все остальные функции не подлежат восстановлению.

 При включенной функции Booster уровень варочных зон будет равен 9.

## 3.6 Отключение ограничения мощности варочной панели

 Индукционная панель настроена на работу при мощности **7,4 кВт**, но ее можно ограничить, задав величину **6,0 кВт, 5,5 кВт, 5,0 кВт, 4,5 кВт, 4,0 кВт, 3,5 кВт, 2,8 кВт и 2,4 кВт**.

При выключенном приборе:

1. Удерживайте нажатой кнопку  не менее 3 секунд.

2. На дисплеях варочных зон

отобразятся символы .

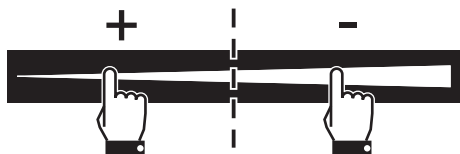
3. Одновременно нажмите на любые кнопки двух любых варочных зон.


- В области настройки таймера отобразится текущее значение

мощности .



4. Нажмите правую часть шкалы настройки для уменьшения значения мощности или левую часть – для увеличения.



5. Для сохранения новой настройки нажмите кнопку ; панель и звуковой сигнал отключатся.



После одной минуты бездействия панель выключается автоматически, игнорируя возможные изменения.

### 3.7 Коды ошибок

В случае неисправности или неправильного поведения прибора на дисплеях варочных зон отображается соответствующий код ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с буквы «E..» или букв «Er..», за которой (-ыми) следует цифра.

Далее перечисляются коды ошибок, которые можно устранить без вмешательства Службы техподдержки.

- **Er03**: Уберите инвентарь или посуду, закрывающие органы управления фронтальной панели.
- **E3**: Убедитесь в том, что посуда подходит для использования на индукционной плите; посуда не должна быть пустой. Дайте остыть прибору.

При возникновении других кодов ошибок по возможности запишите соответствующий код и свяжитесь со Службой техподдержки.



## 4 Чистка и уход

### 4.1 Предупреждения



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держите сенсорные кнопки всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

### 4.2 Чистка поверхностей

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

### 4.3 Еженедельная очередная чистка

Чистите и выполняйте уход за варочной панелью раз в неделю, используя обычные моющие средства для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Следите за тем, чтобы на варочной панели не оставалось остатков моющего средства, так как при нагреве может произойти агрессивная химическая реакция, которая может изменить структуру панели.

### 4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно вытрите поверхность чистой салфеткой.

**Песчинки**, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Поэтому немедленно удалите возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.



**Цветовые изменения** не влияют на работу и прочность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились.

На поверхности могут появиться **блестящие участки** 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 дном кастрюль может стереть со временем декоративную отделку варочной панели, а также привести к образованию темных пятен.

### 4.5 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена, и что 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 терромагнитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Удостоверьтесь, что температура приготовления не слишком высокая или не слишком низкая.

Варочная панель дымит:

- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Удостоверьтесь, что продукты не выпадают из кастрюли, если это необходимо, возьмите большую емкость.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или терромагнитный выключатель:

- Обратитесь в центр сервисного обслуживания или к электрику.

На варочной поверхности имеются разломы или трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.





## 5 Установка

### 5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

#### Общая информация

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

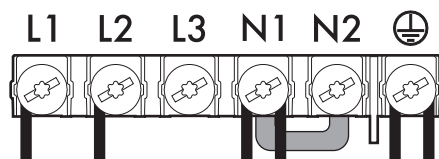
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

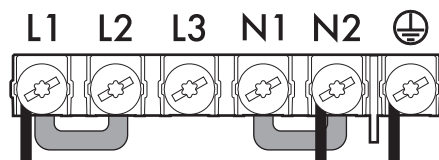
Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

Прибор можно подключать следующими способами:

- 220-240 В/380-415 В 2N~



Кабель **шестижильный 6 x 1,5 мм<sup>2</sup>**.



**Трехжильный кабель 3 x 6 мм<sup>2</sup>**.



Для каждого подключения обязательно используйте перемычку, входящую в комплект поставки.

#### Стационарное подключение

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

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.



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



## Установка



Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.

### Приемные испытания

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

### 5.2 Указания по безопасности



**Распространение тепла во время работы прибора**  
**Риск возгорания**

- Убедитесь, что мебель выполнены из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ( $>90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), иначе со временем они могут деформироваться.

Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать, как минимум, тем, что указаны в инструкциях по монтажу самой вытяжки.

При врезке рабочей поверхности необходимо соблюдать минимальные расстояния с тыльной стороны, как указано на пояснительных рисунках по монтажу.

### 5.3 Врезка рабочей поверхности

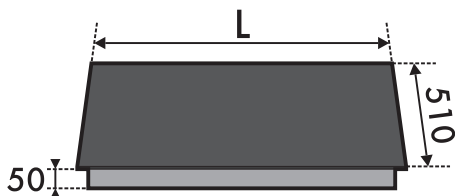


Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом.

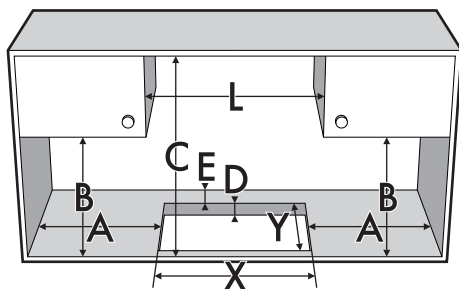
Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластик деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной термостойкостью ( $>90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

**Размеры для встраивания варочных поверхностей (модели со скошенной кромкой)**



L	X	Y
600	560	478÷490

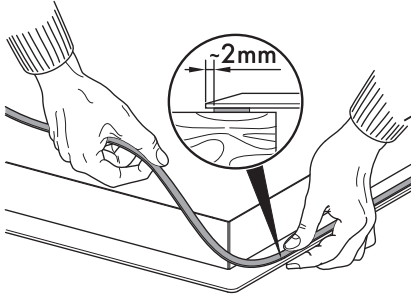


A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20-60	мин. 50

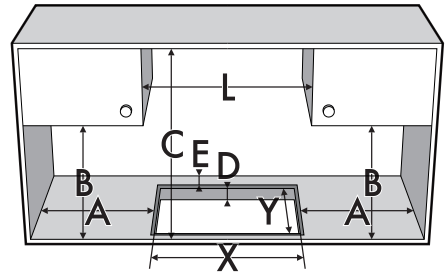
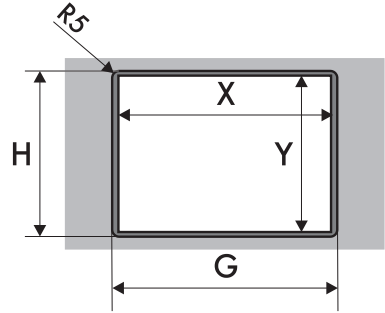


## Прокладка варочной панели

Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной поверхности и рабочей поверхностью, перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру прилагаемую в комплекте самоклеящуюся прокладку.



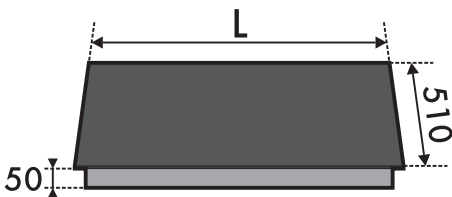
Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели, если потребуется демонтировать ее.



L	X	Y	G	H
600 - 750	560	478÷ 490	604	514
A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20 ÷ 60	мин. 50

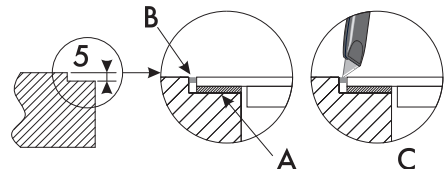
## Размеры для встраивания варочных поверхностей (модели с прямой кромкой)

Для данного вида варочных панелей, необходимо добавить выемку, которую необходимо выполнить в отверстии для встраивания, если вы хотите установить варочную панель на одном уровне с рабочим столом.



После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеющейся прокладки (A) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (B), а затем уберите его излишки.

В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножиком перед попыткой его удаления (C).





# Установка

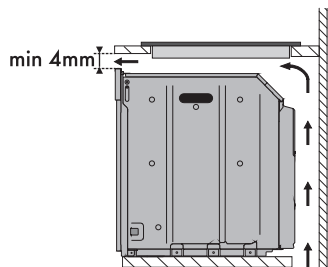
## 5.4 Встраивание

### В отсеке встраиваемой духовки

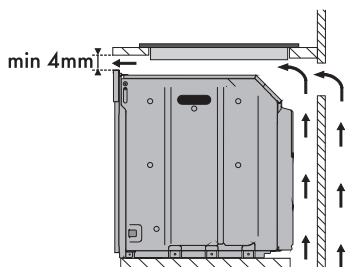


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

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



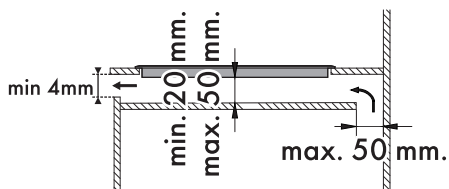
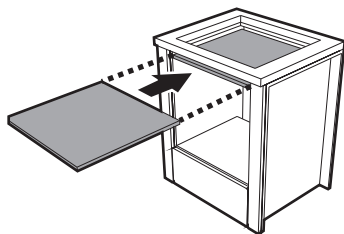
с отверстием на дне



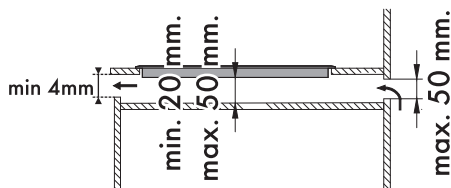
с отверстием на дне и сзади

### В нейтральном отсеке или ящиках

При наличии иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



с отверстием сзади

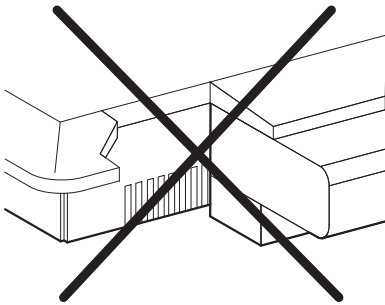
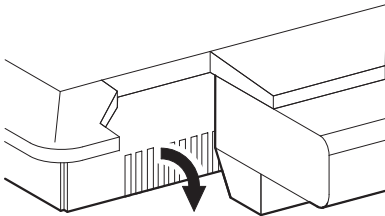
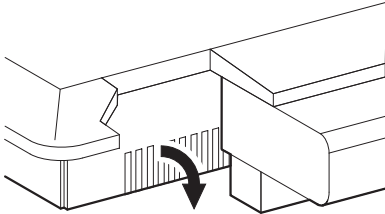


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.



## Вентиляция

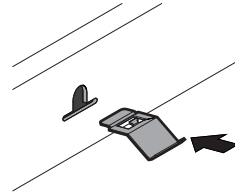
Далее показаны два случая установки, подходящей для правильной вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.



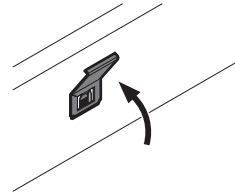
## Крепежные зажимы

Для надежного крепления и правильного центрирования разместите зажимы из комплекта следующим образом:

1. Вставьте зажимы горизонтально в соответствующий паз, слегка нажимая на них.



2. Затем поверните их кверху для окончательной фиксации.

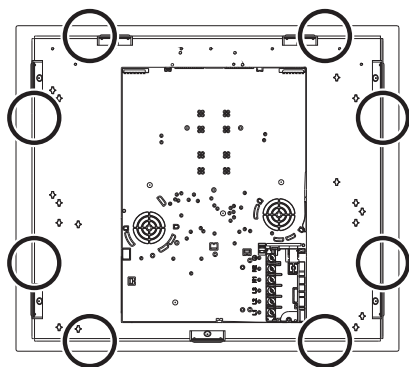


## 5.5 Для монтажника

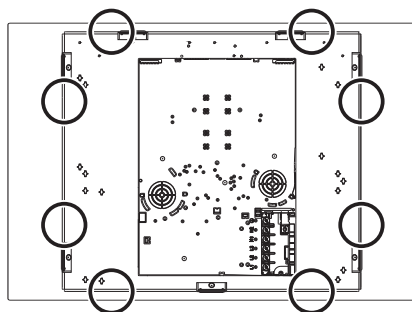
- Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.



## Расположение пазов для зажимов



60 cm



75 cm