

<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</b>	<b>143</b>	Дополнительные функции	154
Общие меры безопасности	143	Функции безопасности	155
Установка	147	<b>ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>157</b>
Назначение прибора	148	Чистка стеклокерамической панели	157
Руководство по эксплуатации	148	Действия в случае...	158
Ответственность производителя	149	<b>УСТАНОВКА</b>	<b>159</b>
Идентификационная табличка	149	Электрическое подключение	159
Утилизация	149	Процедура ограничения мощности (модели 60 см)	160
Для экономии энергии	149	Процедура ограничения мощности (модели 80/90 см)	160
Работа с руководством по эксплуатации	150	Врезка рабочей поверхности	161
<b>ОПИСАНИЕ</b>	<b>150</b>	Встраивание	162
Панель управления	151	Крепление в мебели для встраивания	163
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>152</b>	Крепление в мебели для встраивания	163
Предварительные операции	152	Для монтажника	163
Базовые функции	152		
Эксплуатация варочной поверхности	152		

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)

RU

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

### Общие меры безопасности

#### Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- В процессе работы данный прибор сильно нагревается. Не дотрагивайтесь до нагреваемых элементов.
- Защищите руки термостойкими перчатками при перемещении горячих кастрюль.
- 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.
- 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.
- 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.

- НИКОГДА не тушите пожар водой, а поступайте следующим образом. Выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой или покрывалом.
- 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 вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилок (при наличии).
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ**

ДЕРЖИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (ПРИ НАЛИЧИИ) ИЛИ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.

- 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.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- 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, чтобы предотвратить риск получения электрического удара. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Не трогайте и не чистите поверхность варочной панели во время работы или при включенных индикаторах остаточного тепла.
- Активируйте блокировку панели управления в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- 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.

- Прибор не предназначен для работы с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защитный экран, разработанный производителем кухонного прибора. Использование неподходящих защитных экранов может привести к пожару.

### **Риск повреждения прибора**

- Запрещается использовать агрессивные абразивные моющие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и раздробить стекло.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Запрещается использовать прибор в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не садитесь на прибор.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время

приготовления пищи, так это может привести к перегреву и воспламенению жира и масел. Будьте предельно внимательны

- Опасность пожара! Не кладите/оставляйте посторонние предметы на варочных панелях.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Для приготовления пищи запрещается пользоваться столовыми приборами или емкостями из пластмассы.
- 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 панель кислые вещества, такие как 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).

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- 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.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- 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.

- Держите сенсорные кнопки всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.

## **Установка**

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Данный прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- 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 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- 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, отелях 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.

## 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 приготовления 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:



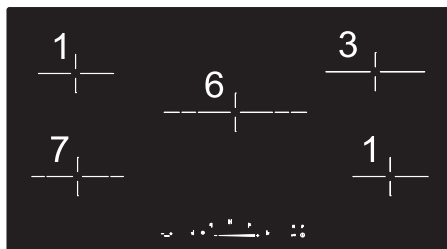
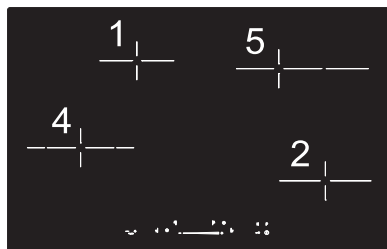
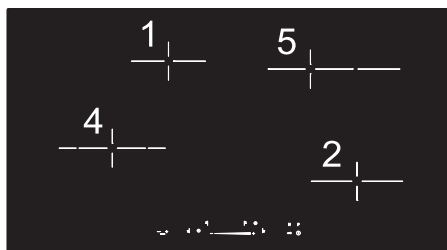
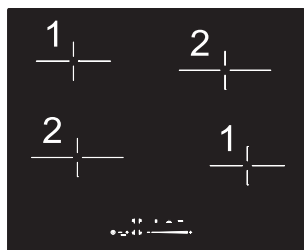
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

## ОПИСАНИЕ

### Общее описание



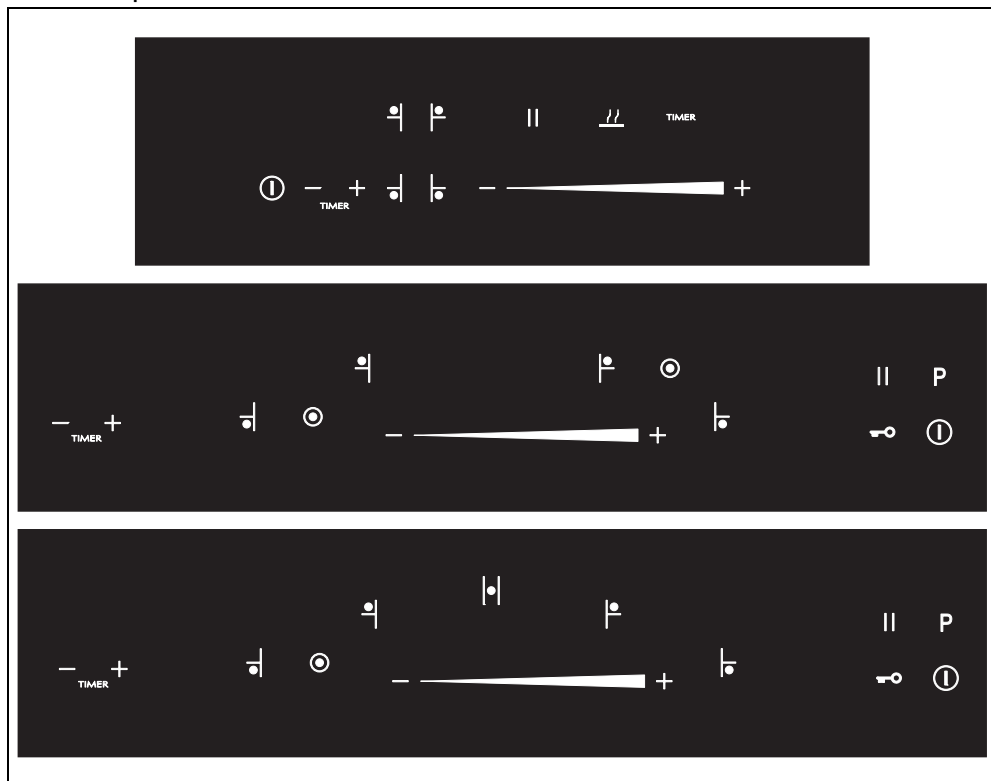
Зона	Габариты В x Д (мм)	Потребляемая мощность на ур.9 (Вт)*	Внутренний диаметр (мм)	Промежуточный диаметр (мм)	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*
1	150 x 150	900	-	-	1200
2	185 x 185	1350	-	-	1800
3	200 x 200	960	-	-	1200
4	215 x 215	1650	135	-	2200
5	овальная конфорка	1650	-	-	2200
6	288 x 288	2160	150	216	2700
7	185 x 185	1500	124	-	2000

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



# Панель управления

## Область варочных зон



RU

### Символы



#### Кнопка ON/OFF

Варочная панель включается или выключается.



#### Кнопка блокировки управлений

При нажатии на 1 секунду активирует или отключает функцию блокировки панели управления.



#### Кнопка паузы:

Останавливает любую функцию панели.



#### Кнопка booster

Активирует функцию booster.



#### Кнопка увеличения

Уровень мощности увеличивается или блокировка управлений деактивируется.



#### Кнопка уменьшения

Уровень мощности или время жарки.



#### Кнопка счетчика

Активирует таймер для функции автоматического выключения/таймера.



#### Кнопка мультizonы

Активирует включение мультizonы приготовления многозональных панелей.



#### Кнопка warm/melt

Активирует функцию поддержания тепла.



#### Кнопка шкалы настройки

Увеличивает или уменьшает уровень мощности одной варочной зоны.

## Зоны варочной поверхности



Передняя левая



Задняя левая



Центральная



Задняя правая



Передняя правая

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Предварительные операции



См. «Общие меры безопасности».

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


## 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 дисплей. После этого можно использовать прибор привычным способом.

### Включение и выключение

Чтобы включить варочную панель,

удерживайте нажатой кнопку **ON/OFF**  в течение 1 секунды.

Если через 5 секунд после включения не активируется никакая функция, варочная панель автоматически выключается.



## Эксплуатация варочной поверхности

### Включение варочных зон


1. После включения варочной панели на всех дисплеях отображается символ



2. Выберите требуемую варочную зону.

3. Нажмите на кнопки «Увеличение»  или «Уменьшение» , чтобы увеличить или уменьшить требуемую мощность.



Когда варочная зона выключена () , ее невозможно включить

нажатием кнопки «Уменьшение» .

### Включение двойной/тройной (только на некоторых моделях) варочной зоны

1. После выбора зоны и нажатия кнопки мультizonы  активируется дополнительная зона приготовления, если она имеется. На дисплее появляется яркая точка рядом с мощностью, указывающая на включение двойной зоны приготовления.
2. При повторном нажатии кнопки мультizonы активируется дополнительная зона приготовления, если таковая имеется.

### Регулировка варочной зоны

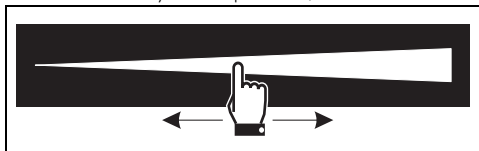
Установив емкость на варочную зону и убедившись в том, что она активировалась:

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



2. Проведите пальцем вправо или влево для выбора мощности от 1 до 9 или

активируйте функции Booster (см. соответствующий раздел).



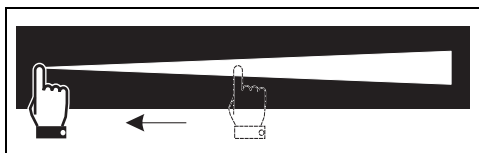
На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.




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.



2. На дисплее выбранной зоны отобразится значение .



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, жаривание крупных кусков пищи
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание


### Уровень мощности

### Подходит:



Доведение до кипения большого объема воды (макс. мощность, см. «Функция Booster (усилитель)»)

### 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. Если появляется символ , это означает невозможность дальнейшего увеличения уровня мощности определенной варочной зоны.



Приоритет отдается первой настроенной в хронологическом порядке зоне.




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

### Функция Booster (усилитель)

Функция Booster позволяет максимально нагреть емкость за ограниченное время. Она может пригодиться для быстрого доведения до кипения большого количества воды.


### Для моделей на 60 см

После включения панели и выбора зоны:


1. Проведите пальцем вправо, и после уровня мощности 9 автоматически активируется функция Booster.
2. На дисплее выбранной зоны появится символ .

### Для моделей на 80/90 см

После включения панели и выбора зоны:



1. Выберите кнопку .

RU

2. Функция Booster включится, и на дисплее варочной зоны отобразится символ .
3. Шкала мощности перейдет на максимальное значение.

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






При нажатии кнопки  со шкалы настройки при активной функции booster, на дисплее выбранной зоны будет мигать . Функция останется в активном состоянии.

### Функция warming/melting (только для моделей на 60 см)

Функция warming позволяет поддерживать температуру уже приготовленных блюд или кипящей воды.

Посредством функции melting можно растопить блюда.

Для включения этих функций нажмите на кнопку .

- Нажмите однократно для активации функции keep warm. На дисплее варочной зоны появится символ .
- Нажмите еще раз для активации функции melting. На дисплее зоны появится символ .









После 5 часов работы функция warming автоматически отключается, выключая используемую варочную зону.








После 2 часов работы функция melting автоматически отключается, выключая используемую варочную зону.

После включения панели без активации варочной зоны:

1. Одновременно нажмите на кнопки  и .
2. На дисплее таймера отобразится .
3. Посредством кнопок  и  выберите требуемое время. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.
4. По истечении нескольких минут таймер начнет обратный отсчет, при этом начнет 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 кнопок  или  измените обратный отсчет или обнулите таймер. При обнулении таймера он отключается.



На таймере можно задать максимум 1 час 39 минут.



В модели 60 он устанавливается с помощью специальной кнопки таймера с правой стороны панели управления.

## Дополнительные функции

### Таймер

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.

### Приготовление по таймеру

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 для зоны.

2. Посредством кнопок  и  выберите требуемое время. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.
3. Над надписью **TIMER** появится мигающий символ .
4. Приготовление по таймеру начнется через 5 секунд после нажатия последней кнопки.
5. Дисплей прекратит мигать.
6. По истечении времени соответствующая зона автоматически отключается, а дисплей таймера и зоны начинают мигать.






- Можно активировать функцию для нескольких варочных зон одновременно.
- Для каждой варочной зоны приготовления по таймеру рядом с цифрами таймера загорается красный светодиод.
- Если установлено несколько таймеров, на дисплее будет отображаться таймер, на котором время закончится первым.



На таймере можно задать максимум 1 час 39 минут.

### Изменение или отключение приготовления по таймеру

Для изменения или обнуления зоны приготовления по таймеру необходимо выбрать соответствующую зону и:

1. Обнулить кнопку таймера .
2. Одновременно нажать на кнопки «Таймер»  и .


### Быстрый подогрев



Эта функция недоступна для функции 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

Эта функция позволяет приостановить работу всех варочных зон.


Для активации функции паузы:

1. В условиях хотя бы одной активной варочной зоны нажмите на кнопку .
2. На дисплее всех варочных зон появится символ .
3. Все кнопки заблокируются.



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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Нажмите на кнопку .
2. Появление звука будет сигнализировать о конце функции.
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.

### 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
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 мин

### Индикаторы остаточного тепла (только в некоторых моделях)

После выключения варочной зоны на каждом дисплее отображается специальный символ



предупреждающий о том, что зона еще горячая. Будет мигать при использовании другой зоны.

### Защита от перегрева

Если варочная панель используется на максимальной мощности в течение длительного времени, электронной системе будет нелегко обеспечить охлаждение, 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.

## Блокировка панели управления

### Для моделей на 80/90 см



Эта функция предназначена для блокировки всех кнопок панели. Она всегда активна после включения панели.

Функция блокирует все кнопки, за исключением самой кнопки и кнопки

ON/OFF

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

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

1. Нажимайте на кнопку не менее одной секунды.
2. Прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий активацию функции.
3. При нажатии другой кнопки, раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется символ

Для отключения блокировки панели управления нажимайте на кнопку не менее 1 секунды.



Если кнопка нажимается в течение 5 секунд, раздается аварийный звуковой сигнал, если же кнопка нажимается еще 5 секунд, варочная панель автоматически выключается, а на всех дисплеях варочной панели поочередно появляются символы

и



Если при выключенной варочной панели кнопка нажимается в течение 30 секунд, попеременно появляются символы

и

### Для моделей на 60 см

1. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку ON/OFF
2. Появится символ указывающий на выполненную активацию функции.

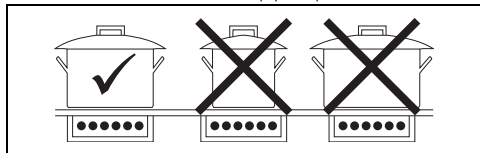
3. Для отключения функции нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку ON/OFF



Выключите варочную панель, чтобы предотвратить случайное включение во время очистки.

### Советы по экономии электроэнергии

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



- При приобретении кастрюли проверяйте, какой части касается указанный диаметр (дна или верха). Он всегда больше, если относится к верху, а не ко дну.
- Дно емкостей должно быть очень толстым и абсолютно ровным. Кроме того, оно должно быть чистым и сухим, как и варочная панель.
- При приготовлении блюд длительной готовки можно сэкономить время и энергию, если используется скороварка, которая к тому же позволяет сохранить витамины, содержащиеся в продуктах питания.
- Проверьте, чтобы в скороварке было достаточно жидкости, так как перегрев, который происходит при ее отсутствии, может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- По возможности всегда закрывайте

кастрюли подходящими крышками.

- Выберите кастрюлю, подходящую к количеству приготавливаемого блюда. Большая, но полупустая кастрюля приведет к пустой трате энергии.
- Не используйте посуду из чугуна или с шероховатым дном.



Если варочная панель и духовка используются одновременно, при определенных условиях может быть превышено максимальное значение мощности вашей электрической системы.

### Сообщения об ошибке

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

Коды ошибок всегда начинаются с буквы «F», за которой следует цифра или буква (например, F1 или F4).

Ошибки с кодами:

- «Fc»
- «Ft»
- «FE»

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.



Индикаторы остаточного тепла не относятся к кодам ошибок.

## 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.



В случае стойких пятен выполните холодную очистку губкой для посуды, смоченной в воде с нейтральным моющим средством, после чего насухо вытрите 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 изменении 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 дно 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, 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 термоманитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Проверьте, чтобы температура приготовления была не слишком высокая и не слишком низкая.
- Проконтролируйте, чтобы обеспечивалась правильная вентиляция панели и воздухозаборные отверстия не были загромождены.

Варочная панель дымит:

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

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термоманитный выключатель:

- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.

Варочная панель повреждена или на ней есть трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и



# 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 видимом месте на приборе.

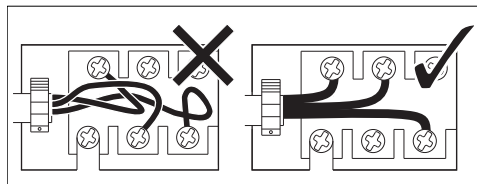
Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не

менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

### Подключение клеммника

Расположите кабели упорядоченно, чтобы избежать их наложения или контакта с возможными перемычками. Кабели должны быть правильной длины для предотвращения их скопления/скручивания внутри клеммника.

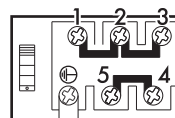
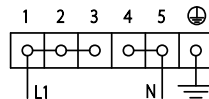


Прибор может работать при следующих условиях:

#### 220-240 V 1N~

3 x 6 мм<sup>2</sup>

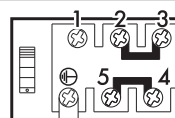
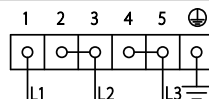
трехжильный кабель



#### 220-240 V 3~

4 x 4 мм<sup>2</sup>

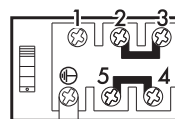
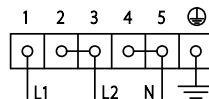
четырёхжильный кабель



#### 380-415 V 2N~

4 x 4 мм<sup>2</sup>

четырёхжильный кабель

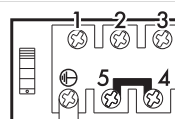
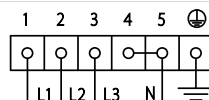


#### 380-415 V 3N~

5 x 1,5 мм<sup>2</sup>

пятижильный кабель

**только модели с 4 зонами**

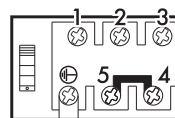
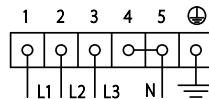


#### 380-415 V 3N~

5 x 2,5 мм<sup>2</sup>

пятижильный кабель

**только модели с 5 зонами**



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 соединения всегда используйте прилагаемую перемычку (при наличии), клеммы 4 и 5 всегда должны быть соединены.

### 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.

### Процедура ограничения мощности (модели 60 см)






- Данная процедура предназначена только для монтажника.
- Изменение возможно только в течение первой минуты после подключения к линии электропитания.
- В зависимости от моделей прибор настраивается на заводе на максимальную мощность.

Чтобы изменить максимальную мощность, потребляемую прибором (в течение одной минуты после подключения к линии электропитания):

1. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку .
2. На дисплее центральных зон отображается значение текущей мощности; чтобы его изменить, воспользуйтесь кнопками таймера  и .



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

3. Чтобы подтвердить выбранное значение, одновременно нажмите кнопки таймера  и .
4. Чтобы отменить выбранное значение, нажмите кнопку ВКЛ/Выкл .

### Таблица потребляемых мощностей

Модели	Мощность (кВт)	
	максимальная	минимальная
60 см	6,0	2,5

### Процедура ограничения мощности (модели 80/90 см)






- Данная процедура предназначена только для монтажника.
- Изменение возможно только в течение первой минуты после подключения к линии электропитания.
- В зависимости от моделей прибор настраивается на заводе на максимальную мощность.

Чтобы изменить максимальную мощность, потребляемую прибором (в течение одной минуты после подключения к линии электропитания):

1. Одновременно нажмите кнопки таймера  и , на дисплее отобразится .
2. На дисплее центральных зон отображается значение текущей мощности; чтобы его изменить, воспользуйтесь кнопками таймера  и .



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

3. Чтобы подтвердить выбранное значение, одновременно нажмите кнопки таймера  и .
4. Чтобы отменить выбранное значение, нажмите кнопку ВКЛ/Выкл .

## Таблица потребляемых мощностей

Модели	Мощность (кВт)	
	максимальная	минимальная
80 см	7,4	2,5
90 см с 4 зонами	7,4	2,5
90 см с 5 зонами	9,1	2,5

## Врезка рабочей поверхности

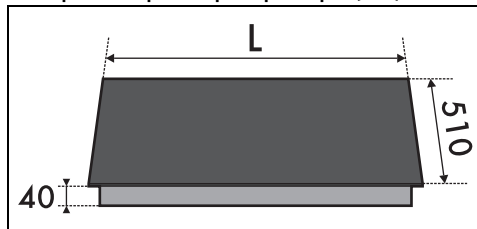
### Указания по безопасному расположению и установке



См. «Общие меры безопасности».

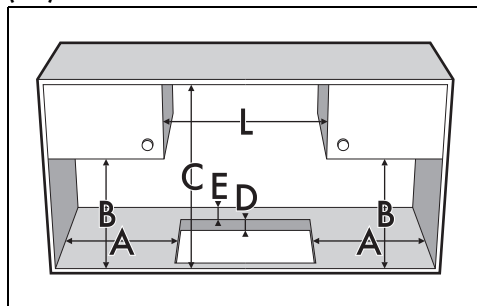
- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью ( $> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом мебели должны быть теплостойкими ( $> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), 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)



МОДЕЛИ (см)	L
60	600
80	770
90	900

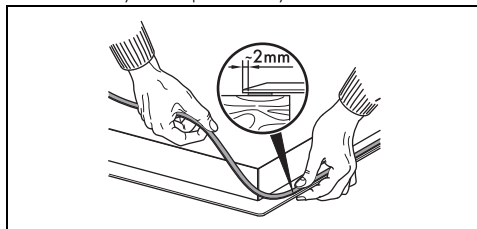
## Размеры мебели для встраивания прибора (мм)



A	B	C	D	E
мин. 90	мин. 460	мин. 750	20-60	мин. 50

## Прокладка варочной панели

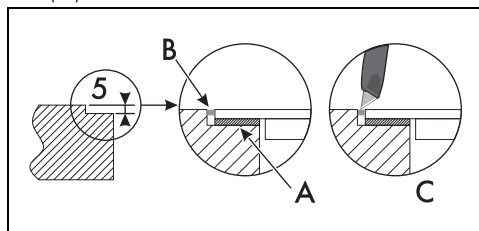
Во избежание попадания жидкости между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру самоклеящуюся прокладку из комплекта.



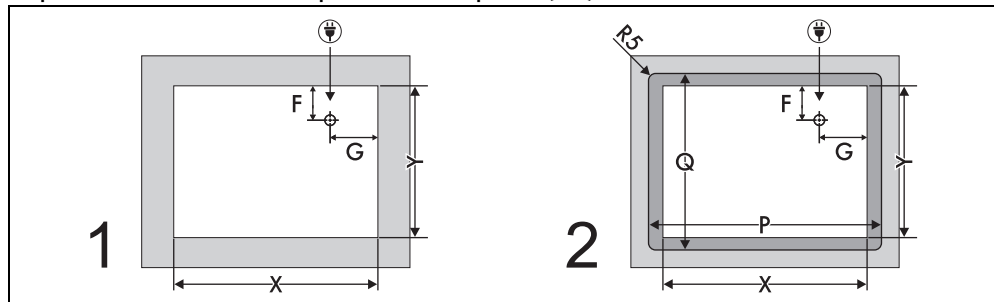
Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

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

его (С).



### Нормально и заподлицо встраиваемый вариант (мм)\*



МОДЕЛЬ (см)	X	Y	P	Q	F	G
60	565	490	604	514	30	265
80	745	490	774	514	230	350
90 (4 зоны)	865	490	904	514	230	350
90 (5 зон)	865	490	904	514	22	560



Подключение к сети электропитания

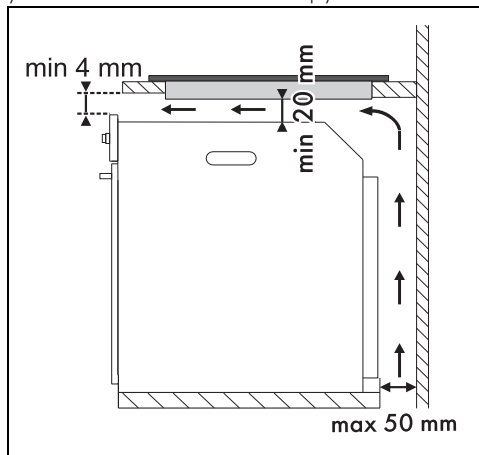
1. Нормально встраиваемый вариант
2. Встройка заподлицо

## Встраивание

### В отсеке встраиваемой духовки

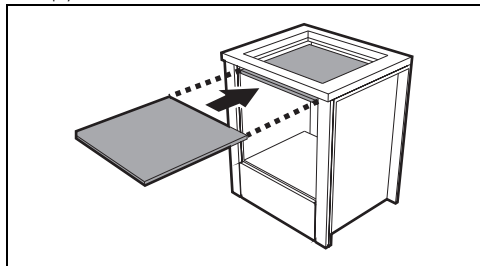
Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью

устанавливаемого ниже оборудования.

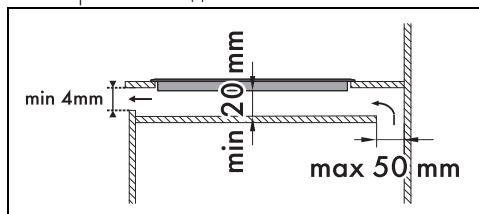


## В нейтральном отсеке или ящиках

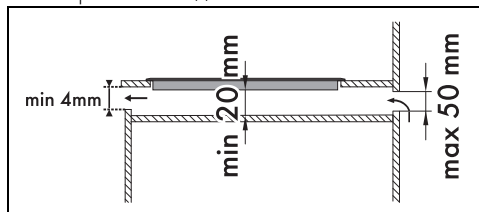
В случае если под варочной поверхностью расположена иная мебель (боковые стенки, ящики и т. д.), посудомоечная машина или холодильник, необходимо установить деревянное двойное дно на расстоянии не менее 20 мм от нижней стороны рабочей поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при помощи специальных инструментов.



С отверстием на дне:



С отверстием сзади:



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



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

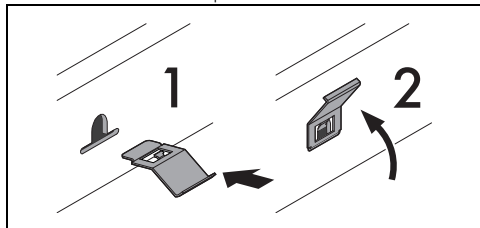
## Крепление в мебели для встраивания



Зажимы не должны устанавливаться в передней части прибора.

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

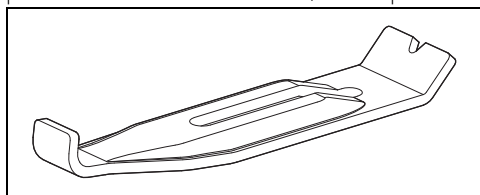
1. Вставьте зажимы горизонтально в соответствующий паз, слегка нажимая на них.
2. Затем поверните их кверху для окончательной фиксации.



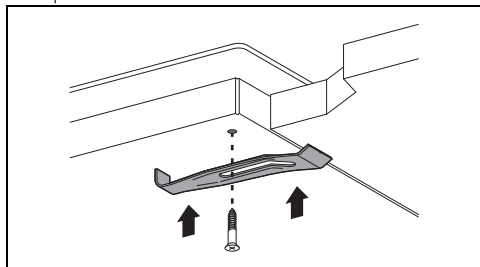
RU

## Крепление в мебели для встраивания

Чтобы обеспечить крепление к тумбе для встраивания и правильное центрирование, необходимо привинтить крепежные кронштейны из комплекта поставки, совместив их с отверстиями, которые расположены на нижней защитной крышке.



Чтобы правильно закрепить варочную панель на тумбе для встраивания, винтите крепежные кронштейны в специальные отверстия.



- В случае соединения посредством вилки

Для монтажника

(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.