

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	138	Базовые функции	149
Общие меры безопасности	138	Специальные функции	151
Установка	142	Дополнительные функции	152
Назначение прибора	144	Процедура ограничения мощности (выполняется только монтажником)	153
Руководство по эксплуатации	144	Сообщения об ошибке	154
Ответственность производителя	144	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	154
Идентификационная табличка	144	Чистка стеклокерамической панели	154
Утилизация	144	Действия в случае...	155
Для экономии энергии	145	УСТАНОВКА	156
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания	145	Электрическое подключение	156
Работа с руководством по эксплуатации	145	Врезка рабочей поверхности	156
ОПИСАНИЕ	146	Встраивание	157
Общее описание	146	Вентиляция	158
Панель управления	147	Крепление во встраиваемой мебели	158
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	148	Приемные испытания	158
Предварительные операции	148	Для монтажника	158
Эксплуатация варочной поверхности	149		

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.smeag.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- При использовании прибора надевайте термостойкие перчатки.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в

- возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

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

они могут накалиться.

- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между дном емкости и стеклокерамической поверхностью, так как существует опасность получения ожогов.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или

перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.

- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и

- свяжитесь с сервисной технической службой.
- 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).

Риск повреждения прибора

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

например, лимонный сок или уксус.

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

средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.

- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.
- Чтобы не поцарапать стеклянную поверхность, не перетаскивайте кастрюли по варочной поверхности, а поднимите их и переставьте в нужное место.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное

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

расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Назначение прибора

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

Кроме того, он не предназначен для использования:

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

Руководство по эксплуатации

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

Ответственность производителя

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

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

Идентификационная табличка

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

Утилизация



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

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



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

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

Для утилизации прибора:

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры



**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 дляготавливаемого 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.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте



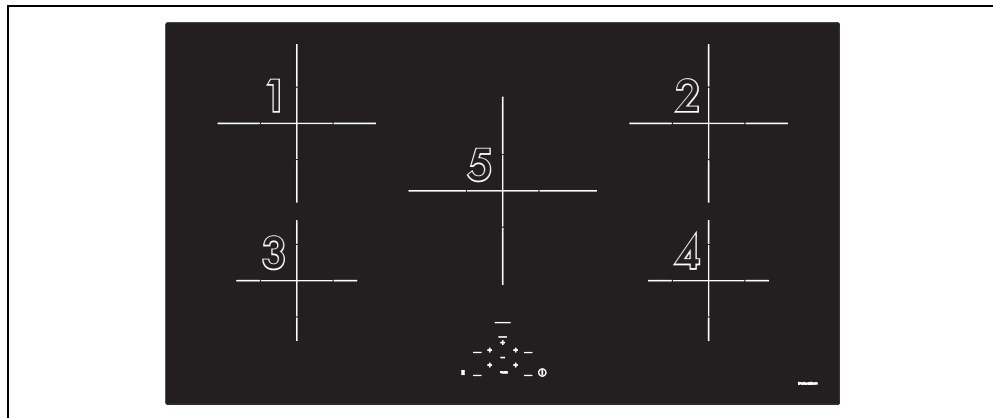
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание

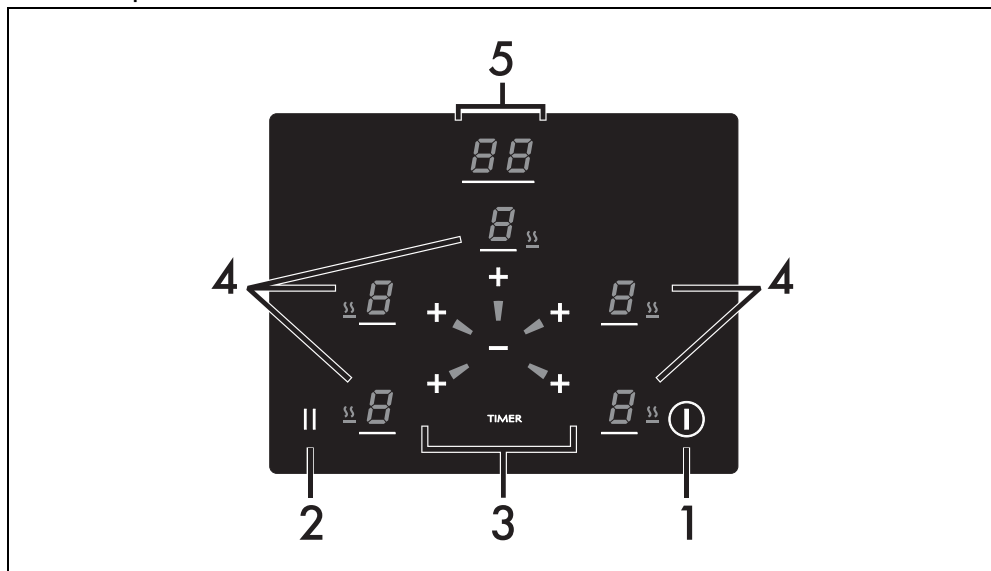


Зона	Габариты В x Д (мм)	Макс. потребляемая мощность уровня 9 (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
1-2	210 x 210	2300	3000	-
3-4	160 x 160	1400	1850	2100
5	250 x 250	2300	3000	-

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



Панель управления

Область варочных зон



1. Кнопка ON/OFF
2. Кнопка функции паузы
3. Область настройки таймера
4. Дисплей варочных зон
5. Дисплей таймера



Данная область оснащена 5 радиальными светодиодами, которые идут от кнопки  до кнопок , которые загораются, указывая на активацию соответствующей варочной зоны.

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 нагрева.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощности, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусматривает управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддержание максимальных

пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.



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



Приоритет отдается последней заданной зоне.

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).

Емкости для индукционной готовки

Емкости, используемые для приготовления на индукционных панелях, должны быть из металла с магнитными свойствами и достаточным дном.


Подходящие емкости:

- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

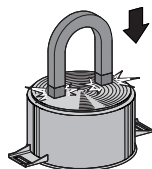
Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

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

Советы по экономии электроэнергии

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 панель. Если на дисплее появляется символ , это

означает, что кастрюля не подходит.



Диаметры емкостей

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

Варочные зоны	Минимальный диаметр (см)	Рекомендуемый диаметр (см)
1-2	9-11	21
3-4	7-9	16
5	11-13	25

Учитывайте следующую информацию:

- Расположите кастрюли в центре зон с сериграфированными крестами.
- Панель управления не должна быть закрыта.
- Не приближайте емкости ни к краям стеклокерамической поверхности, ни к панели управления.
- При использовании сковороды-гриль имейте в виду, что ее размеры не должны превышать 36 x 25 см, и ее можно ставить только на зону 5 и только в горизонтальном направлении. Перед установкой необходимо предварительно нагреть (2–3 минуты) зону на низких уровнях мощности.

Ограничение длительности приготовления



См. «Общие меры безопасности».

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 активируется устройство по ограничению продолжительности работы, варочная зона выключается, издается короткий сигнал, и, если она горячая, отображаются индикаторы остаточного тепла.

Уровень мощности	Максимальный срок приготовления (часы)
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
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.

При достижении определенных порогов безопасности одна или несколько варочных зон отключается(-ются). В крайних случаях, когда внутренняя температура становится очень высокой, прибор автоматически выключается и отображается надпись «ER2 1» (см. коды ошибок).

Эксплуатация варочной поверхности

Перечень символов

-  Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ: включает или выключает варочную панель
-  Кнопка паузы: приостанавливает все функции прибора
-  Кнопка увеличения значения



Кнопка уменьшения значения



Иконка функции Warming (подогрева)



Кнопка активации таймера

Дисплей варочных зон



Показывает выбранный уровень мощности для каждой зоны.

Дисплей таймера




Показывает цифры независимого таймера и таймера приготовления по времени.

Базовые функции

Первое подключение к электросети

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

Включение и выключение

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

Сводная таблица уровней мощности

Мощность может регулироваться на различных уровнях. В таблице ниже приводятся указания, касающиеся различных

типов приготовления пищи.



Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
от 1 до 2	Приготовление малого количества пищи (минимальные уровни мощности)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества еды, жаривание крупных кусков
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
	Доведение до кипения большого количества воды (максимальная мощность, см. «Функция Booster»)

Автоматическое включение варочных зон






Варочная панель оснащена системой обнаружения емкостей, которая автоматически выбирает зоны, на которых установлена соответствующая кастрюля.

После включения прибора:

- Поставьте непустую емкость, подходящую для использования на индукционных плитах, на требуемую варочную зону.
- Дисплей зоны, на которой стоит емкость, автоматически включается, отображая , и загорается соответствующий радиальный светодиод.
- Выберите зону посредством соответствующей кнопки .

Регулировка варочной зоны

После выбора варочной зоны кнопками  и  просмотрите уровни мощности. Для быстрого просмотра удерживайте нажатыми вышеуказанные кнопки. На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности. Уровни мощности выбираются в циклической последовательности, то есть при выборе максимальной мощности (Booster или Double Booster) кнопка  запустит выбор с уровня 0, и с уровня 0 можно выбирать уровни в


убывающем порядке при помощи кнопки



Выключение варочных зон


Выключение зоны осуществляется кнопкой



и , при помощи которых

необходимо выбрать уровень .



Для одновременного выключения всех варочных зон достаточно выключить прибор кнопкой .



Функция Booster (усилитель)



См. «Общие меры безопасности».

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

После выбора зоны:

1. Установите уровень мощности на «9».
2. Снова нажмите на кнопку  на дисплее отобразится символ .



Функция Booster останется включенной максимум в течение 10 минут, по истечении которых уровень мощности вернется на «9».




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

Функция Double Booster (доступна только для зон 3 и 4)



См. «Общие меры безопасности».

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

После активации функции Booster нажмите на кнопку ; последовательно отобразятся символы  и , указывая на активацию функции Double Booster.

Для отключения функции выберите другой




уровень мощности.



Функции Booster и Double Booster останутся включенными максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности вернется на «0».

Индикатор остаточного тепла

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

1.  если температура находится в диапазоне 60-79 °С;
2.  если температура находится в диапазоне 80-99 °С;
3.  если температура равна 100 °С и выше.




Необходимо следить за детьми, так как им сложно понять указания относительно остаточного тепла. После использования варочные зоны в течение определенного времени остаются нагретыми, даже если и выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.




Специальные функции



Блокировка панели управления








Эта функция служит для блокировки всех кнопок варочной панели. Она всегда активируется при включении варочной панели. Данная функция блокирует все остальные кнопки, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ .

Данная функция помогает предотвратить случайную активацию (напр., детьми). Для активации блокировки панели управления необходимо, чтобы панель была включена, на ней не стояло кастрюль и варочные зоны были установлены на «0»:

1. Одновременно нажмите на кнопки  и . Раздастся звуковой сигнал.
2. Сразу же после этого нажмите на . Будет подан еще один звуковой сигнал. Теперь органы управления заблокированы.

На дисплеях варочных зон отобразятся символы , которые будут мигать 10 секунд, после чего панель выключится. При повторном включении панели на дисплеи варочных зон снова выведется .

- Для временного отключения блокировки панели управления одновременно нажмите на кнопки  и . Блокировка будет восстановлена при последующем включении.
- Чтобы окончательно отключить функцию блокировки панели управления, выполните инструкции, указанные для ее активации, с единственным исключением: в пункте 2 следует нажать кнопку .




Если какая-то зона окажется нагретой, будет отображаться символ , чередующийся с символом .

Функция паузы





Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Нажмите на кнопку .
2. Затем нажмите на любую кнопку .
3. Таким образом отключается функция паузы, и восстанавливаются ранее заданные функции.



Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, символы остаточного тепла и функция блокировки панели управления. Функции Booster отключаются.



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

Функция Warming (Подогрев)



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

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Выберите варочную зону посредством кнопки . На дисплее отобразится
2. Снова нажмите на ; на дисплее выбранной варочной зоны покажется символ а рядом с ним символ

Для отключения функции подогрева выберите другой уровень мощности или выключите прибор.

Функция восстановления (Recall)



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

В случае произвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.
 - На дисплеях варочных зон отобразится мигающий символ
2. Сразу же нажмите на кнопку паузы чтобы восстановить выполнение ранее активированных функций.



Эта функция возобновляет работу варочных зон, функций таймера, функции блокировки панели управления, функций Booster и Double Booster. Выполнение остальных функций не восстанавливается.

Дополнительные функции

Таймер



- При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении заданного времени. Варочные зоны продолжают работать.
- Таймер остается работать даже после выключения прибора.
- Можно задать максимум 99 минут.

После включения варочной панели без выбора зоны:

1. Подождите около 10 секунд. Дисплеи варочных зон начнут мигать.
2. Нажмите на кнопку **TIMER**.
3. На дисплее таймера покажется и начнет мигать расположенный снизу светодиод.
4. Снова нажмите на **TIMER** чтобы добавить минуты, или на чтобы убавить их. Для быстрого увеличения/уменьшения удерживайте нажатыми вышеуказанные кнопки.

По истечении нескольких секунд запускается таймер с обратным отсчетом. Находящийся под ним светодиод начинает гореть постоянным светом.

По истечении заданного на таймере времени на его дисплее показываются цифры «00» и раздается звуковой сигнал. Нажмите на любую кнопку, чтобы остановить его.



Как только время обратного подсчета становится меньше одной минуты, на дисплее показываются убывающие секунды и в правом нижнем углу начинает мигать светодиод.



Регулировка и отключение таймера



Если включено несколько таймеров, на дисплее таймера показываются остающиеся минуты таймера, на котором первым завершается заданное время.

Для регулировки или отключения таймера во


время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку , чтобы активировать панель, если она выключена, и подождите 10 секунд. Если же панель включена, нажмите на кнопку **TIMER**.
- На дисплее таймера первыми отобразятся остающиеся до завершения минуты.
2. Посредством кнопки **TIMER** или  измените время на таймере или обнулите его.
3. После нескольких секунд таймер начнет новый обратный отсчет или отключится.

Приготовление по таймеру



Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон. Индикатор времени и мигающий светодиод относятся к той варочной зоне, которая скоро выключится.

Для настройки приготовления по таймеру необходимо прежде всего выбрать варочную зону посредством одной из кнопок . Настройка, изменение и отключение таймеров приготовления по времени осуществляются по той же логике, что и обычный таймер (см. соответствующие инструкции - «Функции таймера») после выбора интересующих варочных зон. После активации таймера приготовления по времени в области вокруг дисплея таймера загорится светодиод, указывающий на положение требуемой варочной зоны (напр., передняя левая и задняя

правая: 





Процедура ограничения мощности (выполняется только монтажником)

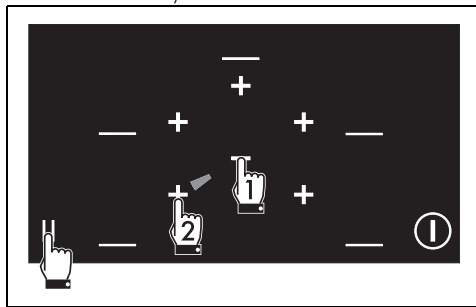




- Данный прибор по умолчанию настроен для работы на мощности 7,4 кВт.
- Сервисное меню включает 4 параметра, отмеченных буквой «С» и порядковым номером. В свою очередь каждый из параметров имеет несколько ступеней регулировки.

Вход в сервисное меню

Для изменения максимальной потребляемой мощности прибора необходимо войти в сервисное меню. При первом подключении к электросети или после отсоединения и повторного соединения прибора выполните за 2 минуты следующие указания:

1. Удерживайте нажатой кнопку .
2. Удерживая кнопку  нажатой, нажмите на ; раздастся звуковой сигнал.
3. Сразу же после этого нажмите на кнопку  левой передней зоны. Будет подан еще один звуковой сигнал.



Доступ в сервисное меню осуществлен, и можно отпустить кнопки. На дисплее левой передней зоны показывается код, идентифицирующий параметр: появляется символ  чередующийся с . На дисплее левой задней зоны отображаются ступени регулировки, соответствующие уровням мощности, выбираемым при


RU

помощи кнопки  левой передней зоны.



Можно просмотреть ступени регулировки только по возрастанию: при достижении максимальной ступени, просмотр начинается с начала.



При помощи кнопки  в сервисном меню можно перейти к параметрам, отмеченным кодами «С1», «С2» и «С3», однако невозможно выбрать их ступени регулировки.

Выход из сервисного меню

Для выхода из сервисного меню и сохранения изменений выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку ; на всех дисплеях варочных зон отобразится символ «-», и будет подан звуковой сигнал.
2. Нажмите на любую кнопку. На несколько секунд загорятся все индикаторные лампы, а затем прибор выключится.

Для выхода из сервисного меню без сохранения изменений выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку ; прибор будет перезапущен.

Таблица ступеней регулировки и уровней мощности

Ступень регулировки	Уровень мощности (кВт)
0 (по умолчанию)	7,4
1	6,0
2	5,5
3	5,0
4	4,5
5	4,0
6	3,6
7	3,0
8	2,5

Сообщения об ошибке

В случае сбоев или неисправного функционирования на дисплее отображается сообщение с кодом ошибки. Коды ошибок всегда начинаются с букв «Е» или «Er», за которой следует ряд цифр (напр., «Er47-30»).

Ошибки с кодами:

- «E02»
- «E2»
- «Er21»

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

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

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 протрите 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 изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились. На поверхности могут появиться блестящие образования в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



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

Действия в случае...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена и главный выключатель включен.
- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал плавкий предохранитель. В этом случае замените плавкий предохранитель.
- Удостоверьтесь, что не сработал 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.
- Используйте сертифицированные и испытанные кастрюли для индукционных панелей.

Варочная панель дымит:

- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Проверьте достаточную вместимость кастрюли для приготовляемой пищи. В противном случае возьмите кастрюлю больших 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 обратитесь в службу техподдержки.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

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

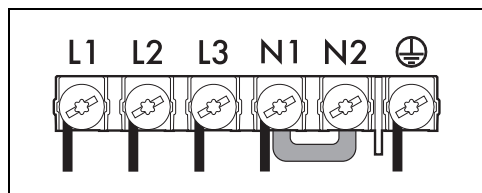
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видимом месте на приборе.

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.

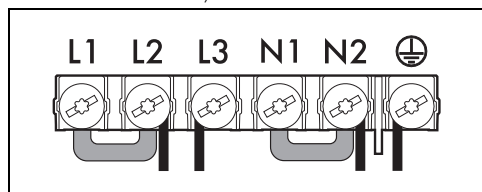
Прибор можно подключать следующими способами:

- 380-415 В 3N~



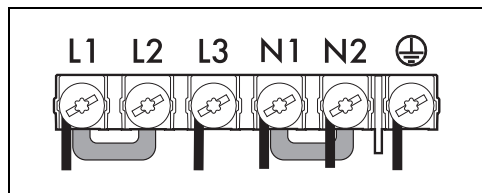
Пятижильный кабель 5 x 1,5 мм².

- 220-240 В 3~ / 380-415 В 2N~



Четырехжильный кабель 4 x 4 мм².

- 220-240 В 1N~



Пятижильный кабель 5 x 4 мм².



Для каждого подключения всегда используйте перемычку из комплекта поставки.

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.

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке

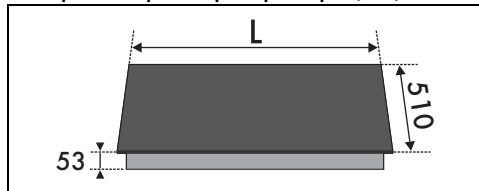


См. «Общие меры безопасности».

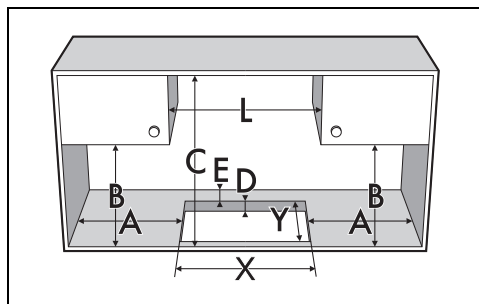
- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (> 90 °C).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом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

- Если прибор устанавливается над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Габаритные размеры прибора (мм)



Нормально и заподлицо встраиваемый вариант (мм)

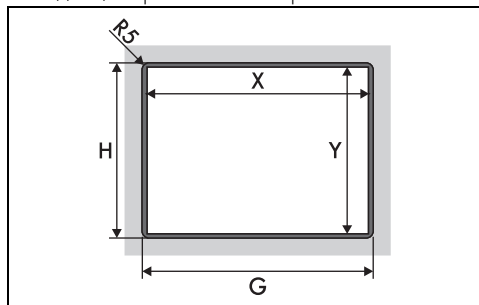


A	B	C	D	E
мин 50	мин 460	мин 750	20-60	мин 50

L	X	Y	H	G
900	839-844	482-486	514	904

Встройка заподлицо

Для данного типа встраиваемых приборов необходимо отфрезеровать края отверстия мебели в случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью.

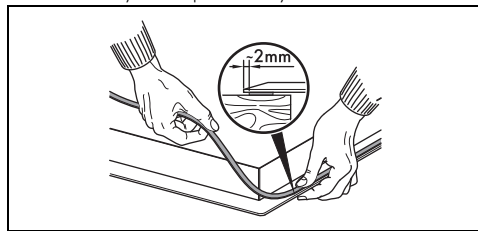


* См. размеры в таблице выше.

Прокладка варочной панели

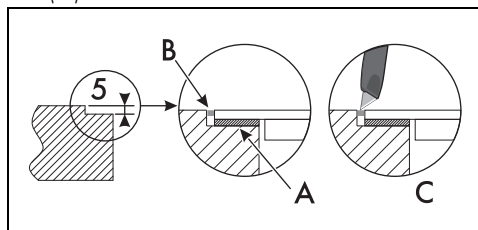
Во избежание попадания жидкости между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели

положите по всему ее периметру самоклеящуюся прокладку из комплекта.



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

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

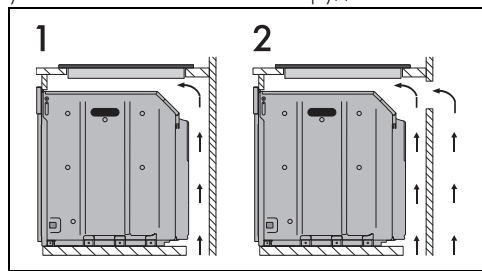


Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

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

устанавливаемого ниже оборудования.

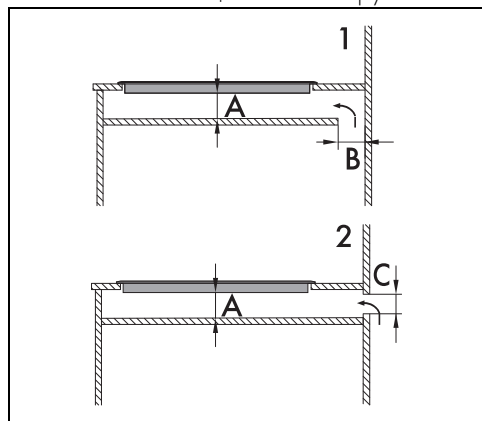


1 С отверстием на дне

2 С отверстием на дне и сзади

В нейтральном отсеке

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



1 С отверстием на дне

2 С отверстием сзади

A мин. 20 мм - макс. 50 мм

B макс. 50 мм

C макс. 50 мм

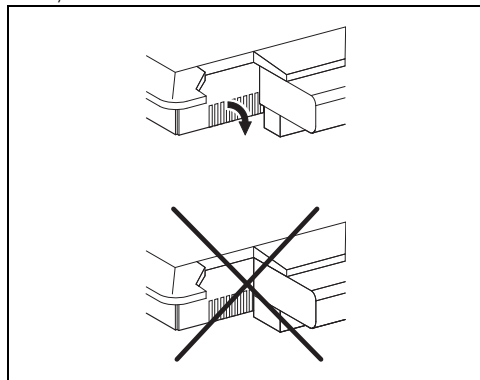


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

Вентиляция

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

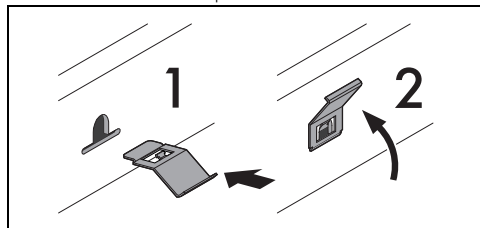
следует избегать.



Крепление во встраиваемой мебели

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

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



Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. Если после проверки правильности выполнения всех инструкций прибор не работает, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный

сервисный центр в вашей зоне.

- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.