

# Содержание

<b>1 Меры предосторожности</b>	<b>196</b>
1.1 Как читать руководство по эксплуатации	196
1.2 Это руководство по эксплуатации	196
1.3 Функция прибора	196
1.4 Общие меры безопасности	196
1.5 Ответственность производителя	197
1.6 Табличка идентификации	197
1.7 Переработка	197
<b>2 Описание</b>	<b>198</b>
2.1 Общее описание	198
2.2 Символы	200
2.3 Комплектующие в наличии	201
<b>3 Использование</b>	<b>202</b>
3.1 Меры предосторожности	202
3.2 Предварительные операции	203
3.3 Использование варочной панели	203
<b>4 Чистка и техническое обслуживание</b>	<b>211</b>
4.1 Меры предосторожности	211
4.2 Чистка поверхностей	211
4.3 Еженедельная очередная чистка	211
4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи	211
4.5 Что делать если...	212
<b>5 Монтаж</b>	<b>213</b>
5.1 Подключение к электропитанию	213
5.2 Указания по безопасности	215
5.3 Врезка и вставка рабочей поверхности	215
5.4 Встраивание	216
5.5 Фиксирующие щипцы	217
5.6 Кронштейны крепления	218
5.7 Варочная панель с прямой кромкой	218

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменным внешнего вида и функций варочной панели.

Для получения дополнительной информации о продукте: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Меры предосторожности

## 1 Меры предосторожности

### 1.1 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации употребляются следующие читательские конвенции:

#### Меры предосторожности



Общая информация в этом руководстве по эксплуатации, по безопасности и для конечной переработки.

#### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

#### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы о приготовлении.

#### Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и техобслуживания прибора.

#### Монтаж



Информация для квалифицированного техника: монтаж, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложение

1. Последовательность инструкций по эксплуатации

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

### 1.2 Это руководство по эксплуатации

Это руководство по эксплуатации составляет неотъемлемую часть электроприбора. Необходимо хранить его в целостности и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

### 1.3 Функция прибора

Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование должно считаться несоответствующим.

Пользование этим аппаратом разрешается лицам (включая детей) с пониженными физическими и умственными возможностями, или не имеющим опыта пользования электроаппаратурой, без контроля или инструктирования со стороны взрослых лиц, несущих ответственность за их безопасность.

### 1.4 Общие меры безопасности

С целью Вашей безопасности и во избежание возможного ущерба прибору, рекомендуется всегда придерживаться общих мер предосторожности, указанных ниже. В общем

- Операции по обслуживанию должен производить специализированный персонал в соответствии с действующими нормами.
- Перед тем, как пользоваться оборудованием, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать



прибор самостоятельно или без поддержки квалифицированного техника.

- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.

## Для этого прибора

- Не загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Запрещено садиться на прибор.
- Никогда не пользуетесь прибором, чтобы нагреть помещение.

## 1.5 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в результате несоблюдения следующих предписаний:

- использование прибора разное от предусмотренного;
- несоблюдение предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушение целостности только одной части прибора;
- использования не оригинальных запчастей.

## 1.6 Табличка идентификации

Табличка идентификации с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Запрещается удалять табличку.

## 1.7 Переработка



Этот прибор должен быть переработан отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС). Прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для

здоровья и окружающей среды в соответствии с актуальными европейскими директивами.

Чтобы перерабатывать прибор:

- Обрезать кабель электрического питания и снять кабель вместе с разъемом.



## Электрическое напряжение Опасность электрического удара

- Деактивировать общее электрическое питание.
  - Отключить кабель электрического питания от электрической установки.
  - Пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному.
- Необходимо уточнить, что для упаковки прибора применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования.
- Передать материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора.



## Пластиковые упаковки Опасность удушья

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



## Описание

### 2 Описание

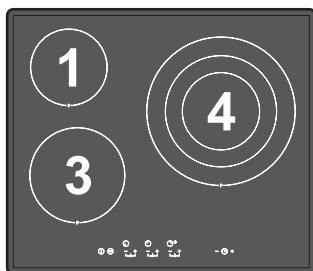
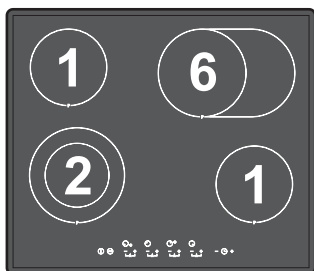
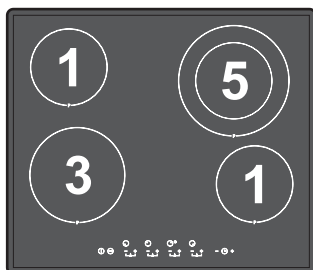
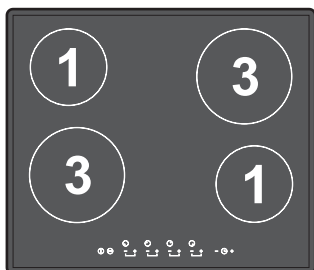
#### 2.1 Общее описание

Аппарат оснащен варочными зонами различных диаметров и мощности в зависимости от модели. Расположение и тепло варочных зон ограничены диаметрами кругов, нарисованных на стекле.

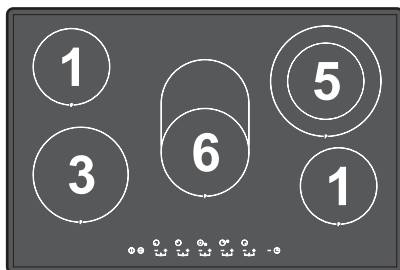
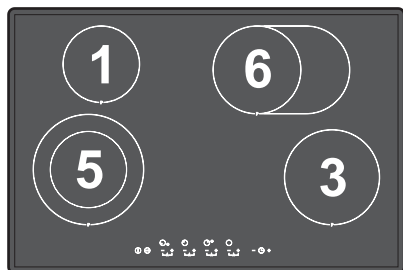
Варочные зоны типа HIGH-LIGHT включаются через несколько секунд и возможно урегулировать отопление при помощи команд на фронтальной панели.

Зоны приготовления, обозначенные двумя или тремя concentрическими кругами, позволяют двойное или тройное нагревание, как внутри внутреннего круга, так и в обоих кругах.

#### Расположение варочных панелей: варочные панели без рамок



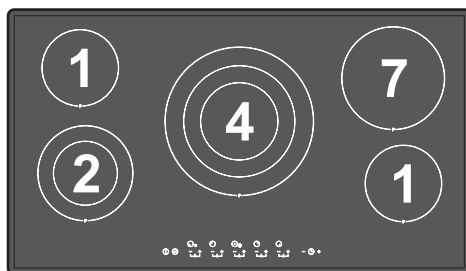
60 см



70 см

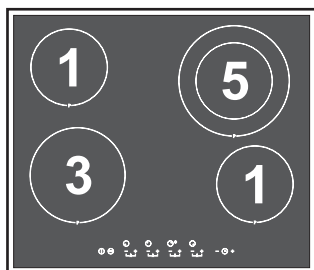


30 см

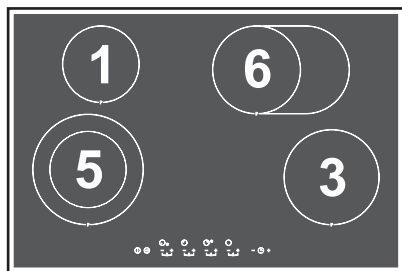
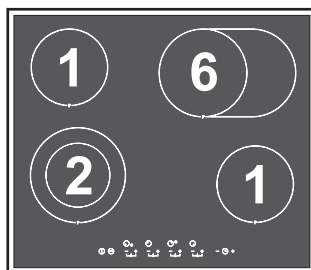


90 см

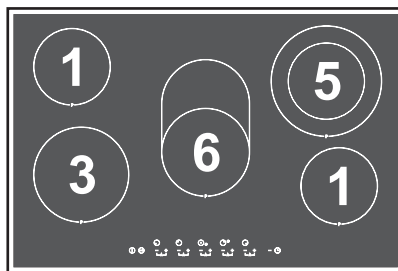
## Расположение варочных панелей: варочные панели с рамкой



60 см



70 см



RU



## Описание

Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт) *	Внутренний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт) *	Промежуточный диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт) *
1	150	1200	-	-	-	-
2	185	2000	124	800	-	-
3	185	1800	-	-	-	-
4	290	2700	150	1950	216	1050
5	215	2400	148	1100	-	-
6	овальная плита	2200	170	1400	-	-
7	200	2000	-	-	-	-

\* мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от использованной посуды или от выбранных установок параметров.

## 2.2 Символы

### Кнопка ON/OFF

Варочная панель включается или выключается.

### Кнопка блокировки управлений

При нажатии на 3 секунды активирует или деактивирует устройство блокировки команд.

### Кнопка увеличения

Уровень мощности увеличивается или блокировка управлений деактивируется.

### Кнопка уменьшения

Уровень мощности или время жарки.

### Кнопка счетчика

Активирует счетчик или таймер для автоматического выключения.

## Зоны варочной панели

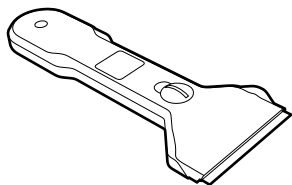
- Передняя левая
- Задняя левая
- Центральная
- Задняя правая
- Передняя правая
- Передняя (только версия 30 см)
- Задняя (только версия 30 см)

или указывают на то, что зоны жарки, рядом с которыми они находятся - многократные.



## 2.3 Комплектующие в наличии

### Скребок



Полезен для чистки варочной панели.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям действующих директив.



Оригинальные принадлежности в оснастке или дополнительные принадлежности можно попросить в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



#### Высокая температура

#### Опасность ожогов

- Защитить руки с термическими перчатками 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, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добиться варочной панели.
- После использования, выключите варочные зоны, которые остаются горячими в течение длительного промежутка времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



#### Высокая температура

#### Опасность пожара или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не использовать закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для жарки.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- В случае, если будут образовываться растрескивания и трещины, или в случае невозможности выключения прибора, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.



#### Неправильное использование

#### Риск повреждения поверхностей

- Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключить непосредственно прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.
- Не употреблять как опорная поверхность.





## 3.2 Предварительные операции

Для того, 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. Снимите все удаляемые этикетки (кроме плитки с техническими данными).
3. Установить полную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включить их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
4. Через 30 минут, выключить передние варочные зоны и повторить 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.



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд. На дисплее может появиться надпись **H**, указывающая на то, что, во время пробного этапа на заводе, варочная панель была выключена при активном остаточном тепле. Через 5 минут данная сигнализация деактивируется автоматически.

## 3.3 Использование варочной панели


Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. Варочная панель употребляется посредством сенсорных кнопок Touch-Control.

Можно урегулировать мощность варочных зон на разных уровнях. Слегка трогать символ стеклокерамической поверхности. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.






Сковороды и кастрюли не должны покрывать сенсорные кнопки, поскольку они могли бы случайно деактивировать прибор.

### Включение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, держать нажатой кнопку **ON/OFF**  в течение 3 секунд.

Через 30 секунд после включения, если не активируется никакая функция, варочная панель автоматически выключается.










Если функция "блокировка команд" активна, после того, как была нажата кнопка **ON/OFF**  в течение 3 секунд на дисплее появляется надпись **б**  или **бл** (в зависимости от моделей). Нажать на кнопку Блокировку команд  в течение по крайней мере 3 секунд.







## Использование



### Включение отдельной варочной зоны

1. После того как варочная панель была включена, действовать на кнопку **Увеличения**  чтобы активировать желаемую зону жарки. На дисплее появится символ .
2. Снова действовать на кнопку **Увеличения** . На дисплее появится символ  или  (в зависимости от модели), указывающий на то, что зона жарки активна, на максимальной мощности.
3. Действовать на кнопки **Увеличения**  и **Уменьшения**  чтобы увеличить или уменьшить желаемую мощность.










В случае, если нажимается кнопка **Увеличения**  когда варочная зона при максимальной мощности  или  (в зависимости от модели), варочная зона деактивируется ().







Когда варочная зона выключена () , невозможно активировать ее нажатием кнопки **Уменьшения** .

### Включение двойной варочной зоны

1. После того, как была установлена максимальная мощность  или  (в зависимости от модели), нажать на кнопку **Увеличения** . На дисплее появится световая точка близко к мощности и указывает на то, что включение двойной варочной зоны  или  (в зависимости от модели).
2. Действовать на кнопки **Увеличения**  и **Уменьшения**  чтобы увеличивать или уменьшить желаемой мощности.



В случае, если нажимается кнопка **Увеличения**  когда варочная зона при максимальной мощности  или  (в зависимости от модели), варочная зона деактивируется (.



## Включение тройной варочной зоны

1. После того, как была установлена максимальная мощность **9** или **P** (в зависимости от модели), нажать на кнопку **Увеличения** **+**. На дисплее появится световая точка близко к мощности, указывающая на включения внутренней варочной зоны **9** или **P** (в зависимости от модели).
2. Снова нажать на кнопку **Увеличения** **+** для полной активации варочной зоны. На дисплее появится световая точка близко к мощности, указывающая на включение полной варочной зоны **9** или **P** (в зависимости от модели).
3. Действовать на кнопки **Увеличения** **+** и **Уменьшения** **-** чтобы увеличить или уменьшить желаемую мощность.



В случае, если нажимается кнопка **Увеличения** **+** когда варочная зона при максимальной мощности **9** или **P** (в зависимости от модели), варочная зона деактивируется (**0**).

## Ускоритель

Посредством этой функции можно достичь выбранного уровня разогрева за меньше времени.

Варочные зоны включаются на максимальной мощности, затем мощность уменьшается когда достигается выбранного уровня мощности.

1. Одновременно нажать на кнопки **Увеличения** **+** и **Уменьшения** **-** варочной зоны, на которой хочется активировать функцию ускорителя. На дисплее появится мигающая **A** надпись.
2. Посредством кнопок **Увеличения** **+** и **Уменьшения** **-** выбрать уровень мощность между **1** и **9** (даже в двойной или тройной модальности). На дисплее появятся попеременно надпись **A** и только что выбранную мощность.



Времена отопления при активированной функции **A**:

- Уровень мощности 1: **2 минуты**
- Уровень мощности 2: **3 минуты**
- Уровень мощности 3: **4 минуты**
- Уровень мощности 4: **5 минут**
- Уровень мощности 5: **6 минут**
- Уровень мощности 6: **7 минут**
- Уровень мощности 7: **8 минут**
- Уровень мощности 8: **10 минут**
- Уровень мощности 9: **12 минут**



После того, как была активирована функция ускорителя **A**, если не выбирается никакой уровень мощности в течение 5 секунд, варочная зона вернется в нормальный статус.



# Использование

## Блокировка команд


Блокирование команд - это устройство, позволяющее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования им.

Служит, чтобы избежать случайных изменений запрограммированных варочных значений. Блокировка может быть активирована при включенной или выключенной варочной панели.


1. После того, как варочная панель была включена, нажать на кнопку

**Блокировку команд**  по крайней мере в течение 2 секунд. На дисплее появится световая точка, указывающая на то, что команды теперь заблокированы и при каждом нажатии любой кнопки появится

надпись **LOCK** или **LC** (в зависимости от моделей).

2. Нажать на кнопку **Блокировку команд**  в течение по крайней мере 2 секунд. Световая точка над символом выключается и указывает на то, что команды теперь разблокированы и возможно действовать на любую кнопку.



По причинам безопасности, кнопка **ON/OFF**  остается активной с по крайней мере одной включенной варочной зоной. В любое время возможно выключить целую варочную панель даже если блокировка команд активна.

## Остаточное тепло

После выключения варочной зоны, если она еще горячая, на дисплее появится надпись **H**.



Детям трудно увидеть указание остаточного тепла. После их употребления, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

## Таймер счетчик (только на некоторых моделях)

Данная функция позволяет запрограммировать таймер счетчик, который выдает звуковой сигнал в конце запрограммированного времени (с 1 до 99 минут).

1. **Нажать на кнопку "Таймер"** . На дисплее появится надпись **00**, указывающая на возможность модифицировать таймер.
2. Нажать на кнопки **Увеличения**  или **Уменьшения**  чтобы запрограммировать желаемого времени счетчика (держат кнопки для быстрого продвижения нажатыми).
3. В конце запрограммированного времени, варочная панель выдает серия звуковых сигналов для пользователя. Чтобы прекратить данную сигнализацию, нажать на кнопку **Таймер** .



4. Чтобы деактивировать таймер счетчик, во время счета необходимо установить на ноль его значение при помощи **Уменьшения** . Когда на дисплее появляется надпись , таймер деактивируется.

**i** Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.

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

## Таймер для автоматического выключения (только на некоторых моделях)

Данная функция позволяет запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны в конце запрограммированного периода времени (с 1 до 99 минут).

1. Нажать на кнопку **"Таймер"** . На дисплее появится надпись , указывающая на возможность модифицировать таймер.
2. Снова нажать на кнопку Таймер . Если по крайней мере одна варочная зона активна, световая точка под командами первой активной зоны включается (с левой до правой части).
3. Нажать на кнопки **Увеличения** или **Уменьшения** чтобы запрограммировать время для желаемого автоматического выключения (держат нажатыми кнопки для быстрого продвижения), или выбрать другую варочную зону посредством кнопки **Таймера** .

4. Чтобы модифицировать запрограммированное время, нажать на кнопку **Таймер** до того, как появится световая точка под командами варочной зоны, на которую хочется действовать.
5. В конце предварительного запрограммированного времени, на варочной панели деактивируется зона жарки и потребитель получает сообщение посредством серии звуковых сигналов. Чтобы прекратить данную сигнализацию, нажать на любую кнопку.

**i** Если таймер автоматического выключения активируется без никакой активной варочной зоны, он действует как таймер счетчик.

## Вторичное меню

Вторичное меню варочной панели позволяет активировать или деактивировать некоторые параметры:


**1 = Автоматическая блокировка команд:** при данной модальности, через минуту после последнего участия потребителя, блокировка команд активируется автоматически.

**2 = Шоурум:** при данной модальности, прибор деактивирует нагревательные элементы и панель управлений остается активным (служит для демонстраций в магазине). При каждой минуте, на дисплее появится надпись в течение одной секунды. Чтобы нормально употреблять варочную панель необходимо установить на данную модальность.




**3 = ЭКОлогическое (только на некоторых моделях):** при этой электронной модальности варочной панели мощности урегулируются автоматически с тем, чтобы соблюдать







## Использование





максимальное программированное поглощение: 2,8 или 4 kW. Чтобы пользоваться варочной панелью на максимальной мощности, необходимо установить данную модальность на .




При первом установлении, через две минуты после того, как варочная панель получила питание, держать кнопки


**Увеличения** нажатыми  или кнопки **Уменьшения**  первой варочной зоны (около символа .

На дисплее варочной зоны появляется цифра программы, которая модифицируется (1 = **Автоматическая блокировка команд**, 2 = **Шоурум**, 3 = **ЭКОлогическое**) вместе со значением (: активирован, : деактивирован).

Например   указывает на то, что **автоматическая блокировка команд** деактивирована.

Нажать на кнопки **Увеличения**  или **Уменьшения**  чтобы поменять программирование на значениях  или .

В случае модифицирования параметра **ЭКОлогического**, возможно выбрать следующие значения  (2,8 кВт),  (4 кВт),  (максимальное поглощение).

Чтобы ускорить или модифицировать остальные параметры, нажать на кнопку **Таймер** .

### Практические советы для использования варочной панели

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны жарки.



- Во время покупки кастрюли проверить, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как он почти всегда по величине больше диаметра дна.
- Дно посуды должно быть утолщенным и идеально ровным. Кроме того, оно должно быть чистым и сухим, как и варочная панель.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедится в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирать кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но неполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.
- Не использовать посуду из чугуна или с грубым дном.



Если варочная панель была уже установлена и она употребляется, отключить питание варочной панели. Снова подключить питание и, через две минуты, действовать как описано выше.



## Указательная таблица для жарок

Уровень мощности	Виды жарок	Служит для...
0	Положение ON/OFF.	Выключено
U	Разогрев пищи	Подогреть пищу
1	Выполнение приготовления ограниченных порций пищи (на минимальной мощности)	Растопить масло, шоколад и т.д.
2	Выполнение приготовления ограниченных порций пищи	Закипеть небольшие количества воды, взбивать соусы на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Выполнение приготовления пищи	Разогреть жесткие и жидкие блюда, закипеть воду, размораживать продукты глубокой заморозки, приготовить омлет из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д.
5	Приготовление больших порций пищи	Закипеть воду, яичницы из 4-6 яиц, фруктовые и овощные блюда, разные приготовления
6	Приготовление больших порций пищи, жарить	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и так далее.
7 - 8	Жарить побольше куски, поджарить с мукой	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичницы и так далее.
9 - P *	Жарить, поджарить, готовить (максимальная мощность)	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения.

\* только на некоторых моделях



## Использование

### Ограничение продолжительности жарки

В варочной панели находится автоматическое устройство, которое ограничивает продолжительность деятельности.

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

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности функционирования, варочная зона выключается, выдается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется символ **H** на дисплее.



Максимальная длительность жарки:

- Уровень мощности 1: **10 часов**
- Уровень мощности 2: **6 часов**
- Уровень мощности 3: **5 часов**
- Уровень мощности 4: **4 часа**
- Уровень мощности 5: **3 часа**
- Уровень мощности 6: **2 часа**
- Уровень мощности 7: **2 часа**
- Уровень мощности 8: **2 часа**
- Уровень мощности 9: **1 час**

### Защита от перегрева

Если употребляется варочная панель на максимальной мощности в течение длительного времени, система могла бы остыть с трудом, особенно при высокой температуре окружающей среды.

В данном случае сработает устройство, которое прерывает питание передних варочных зон и на дисплее появляются световые надписи **H** и **E**.

В случае если температура электронной карты не уменьшается, устройство прерывает электрическое питание для всех зон и появляется надпись **H !** **E E** (только на некоторых моделях).

После того, как температура опустится ниже порога срабатывания, жарка может быть продолжена.

### Другие функции

Одновременное или продолжительное приведение в действие трех или более команд - например, по причине кастрюли, расположенной на них против воли или в случае утечки воды, - автоматическое устройство дезактивирует все варочные зоны (если они включены), а на дисплее появится надпись об ошибке **E 2**.

Снимать причину ошибки с кнопок.





## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Стараться не просыпать сахар или сладкие смеси на панель.
- Не ставить материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держать всегда чистыми и не ставить никаких предметов на сенсорные кнопки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки). Если это необходимо, пользоваться деревянными или пластиковыми принадлежностями.

### 4.2 Чистка поверхностей

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

### 4.3 Еженедельная очередная чистка

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушить поверхность сухой тряпкой. Обращать внимание на то, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.

### 4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после жарки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели.

**Крупинки песка**, которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чисти картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Следовательно, немедленно удалить возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.



**Хроматические изменения** не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившихся, остатках.

Могут образоваться **блестящие поверхности**, исходящие от трения дна кастрюль, особым образом, из алюминия, и использования неподходящих жидких моющих средств. Трудно их удалить посредством обычных продуктов для чистки. Может стать необходимым повторение чистки несколько раз. Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели и может способствовать образованию темных пятен.

### 4.5 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедиться в том, что варочная панель подключена, а что главный выключатель включен.
- Проверить, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Проверить, чтобы плавкий не сработал. В этом случае, заменить плавкий.
- Проверить, чтобы не сработал магнетотермический выключатель домашней установки. В данном случае, снова активировать выключатель.
- Проверить, чтобы сенсорные кнопки не заблокированы Блокировкой команд.
- Проверить, чтобы кнопки не были частично покрыты влажной тряпкой, жидкостью или металлическим предметом.

Результаты приготовления не удовлетворительны:

- Проверить, чтобы температура приготовления не была слишком высокой или слишком низкой.

Варочная панель дымит:

- Оставить остыть и чистить варочную панель после жарки.
- Проверить, чтобы пища не вывалилась и, если это необходимо, пользоваться большой емкостью.

На дисплее появится надпись "E2":

- Проверить, чтобы на сенсорные кнопки не попала случайно пища.
- Снять возможные кастрюли или другие предметы, частично положенные на сенсорные кнопки.

На дисплее появится надпись "E1 - E3 - E4 - E5":

- Имеется технический дефект. Обратиться в местное сервисное обслуживание.

Плавкие или магнетотермический выключатель домашней установки сработают постоянно:

- Обратиться в местное сервисное обслуживание или к электрику.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

- Непосредственно выключить прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.



## 5 Монтаж

### 5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должен производить специализированный персонал.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °C типа H05V2V2-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

#### Общая информация

Проверить, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным в табличке.

Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

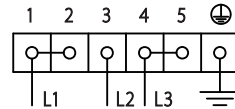
Запрещается удалять эту табличку.

Выполнить заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее чем другие.

Прибор может работать как следует:

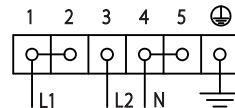
**Модели 60-70-90 см:**

- 220-240 V 3~



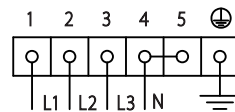
Используйте **четырёхжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



Используйте **четырёхжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм<sup>2</sup>**.

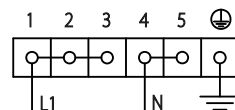
- 380-415 V 3N~



Используйте **пятижильный** кабель типа **5 x 1,5 мм<sup>2</sup>**.

**Модели 60-70 см:**

- 220-240 V 1N~



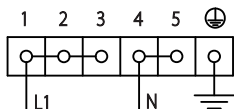
Используйте **трехжильный** кабель типа **3 x 4 мм<sup>2</sup>**.



## Монтаж

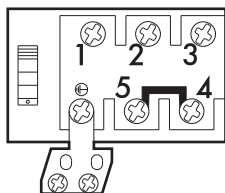
Модели 90 см:

- 220-240 V 1N~



Используйте **трехжильный** кабель типа **3 x 6 мм<sup>2</sup>**.

Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода. **4** и **5** зажимы должны быть всегда соединены между собой.



### Неподвижное соединение

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

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



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



Быть очень осторожными при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны вступать в контакт с горячими зонами приготовления.

### Пробовое испытание

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



## 5.2 Указания по безопасности



Образование тепла во время функционирования прибора  
**Риск пожара**

- Проверить, что материал мебели теплоустойчив.
- Проверить, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплоустойчивыми ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), иначе они могли бы деформироваться со временем.

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

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочего стола на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

## 5.3 Врезка и вставка рабочей поверхности



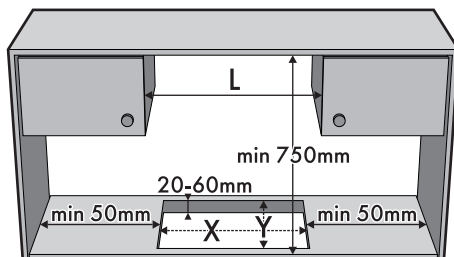
Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.

Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупноразмерные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны быть жаростойкими ( $>90^{\circ}\text{C}$ ).

Произвести отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами. Выдержать расстояние от заднего края не менее **50 мм**.

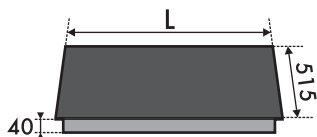
Прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения расстояния **50 мм**, показанного на рисунке, во избежание повреждений в случае перегрева.

Удостоверьтесь, что расстояние от огня конфорки до подвесной полки, расположенной выше, должно быть не менее **750 мм**.



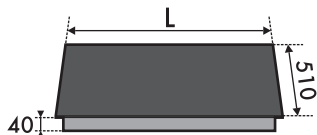


## Варочные панели без рамки



L (мм)	X (мм)	Y (мм)
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

## Варочные панели с рамкой



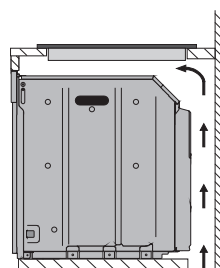
L (мм)	X (мм)	Y (мм)
570	560	500
760	750	500

## 5.4 Встраивание

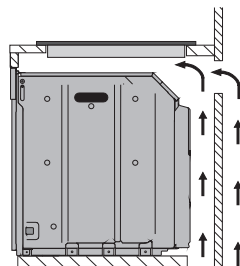
### На отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке над духовкой, необходимо оставить пространство между дном варочной панели и верхней поверхностью устанавливаемого ниже оборудования.



с отверстием на дне



с отверстием на дне и сзади

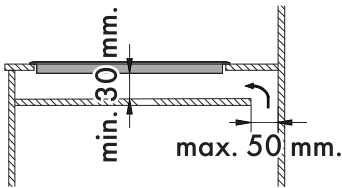
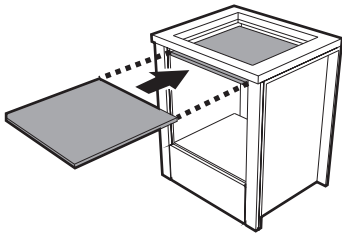


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

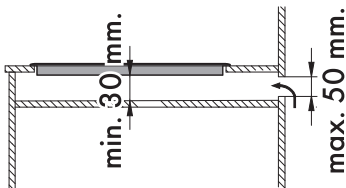


## В нейтральном отсеке или ящиках

В случае иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечные машины или холодильники, расположенными под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **30 мм** от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



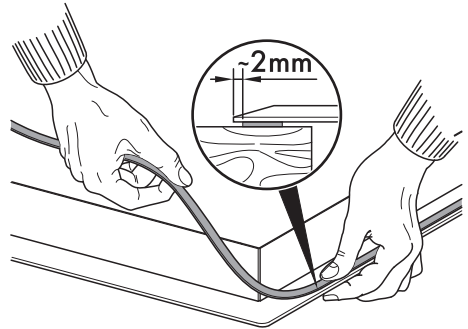
с отверстием сзади



В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.

## Прокладка варочной панели

Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной панели и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложить прилагаемую в оснастке прокладку.

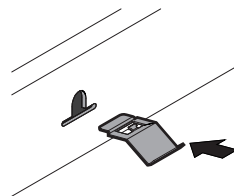


Не закреплять варочную панель, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.

## 5.5 Фиксирующие щипцы

Чтобы обеспечивать отличные крепление и центрирование, необходимо располагать щипцы в оснастке:

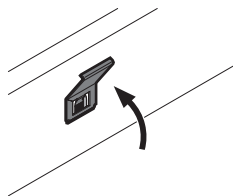
1. Вставлять фиксирующие щипцы и вставлять их горизонтально в подходящий вырез легким давлением в подходящий вырез легким давлением.





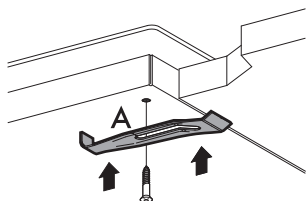
# Монтаж

2. Затем поверните из кверху, чтобы их окончательно закрепить.



## 5.6 Кронштейны крепления

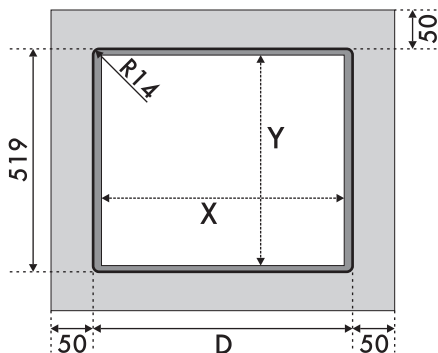
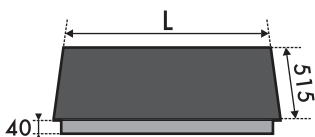
- Привинтить скобы (A) в специальные отверстия, расположенные по бокам от низкого картера, чтобы правильно прикрепить варочную панель к структуре.



Чрезмерное затягивание может привести к повреждению стекла.

## 5.7 Варочная панель с прямой кромкой

Для данной типологии варочных панелей, необходимо добавить выемку, которую придется произвести в отверстиях встраивания если желается установить варочную панель на таком же уровне как рабочий стол.



L (мм)	X (мм)	Y (мм)	D (мм)
600	565	490	604
770	745	490	774

После укладки на стеклянной поверхности панели самоклеющейся (A) губки и после распределения и соединения поверхности, заполнить изоляционным силиконом края стенок (B) и очистить в случае переполнения. В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать силикон специальным ножичком перед попыткой его удаления (C).

