

Содержание

1	Меры предосторожности	196
1.1	Общие меры безопасности	196
1.2	Ответственность производителя	197
1.3	Функция прибора	197
1.4	Утилизация	197
1.5	Идентификационная табличка	198
1.6	Руководство по эксплуатации	198
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	198
2	Описание	199
2.1	Общее описание	199
2.2	Панель управления	200
2.3	Принадлежности, поставляемые в комплекте	201
2.4	Преимущества использования индукционной технологии при приготовления пищи	201
3	Использование	202
3.1	Меры предосторожности	202
3.2	Правильное использование варочной поверхности	203
3.3	Принципы работы	204
3.4	Предварительные операции	205
3.5	Эксплуатация варочной поверхности	206
3.6	Советы по экономии электроэнергии	211
4	Чистка и техническое обслуживание	212
4.1	Меры предосторожности	212
4.2	Чистка поверхностей	212
4.3	Еженедельная очередная чистка	212
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	212
4.5	Что делать если...	213
4.6	Коды ошибок	213
5	Установка	214
5.1	Подключение к электропитанию	214
5.2	Указания по безопасности	215
5.3	Врезка рабочей поверхности	216
5.4	Встраивание	216
5.5	Фиксирующие щипцы	218

Рекомендуется внимательно прочесть 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



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.

- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск нанесения ущерба прибору

- 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.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.



Для этого прибора

- В случае наличия датчика кастрюль, не следует полностью полагаться на его показания.
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалить с нее возможные перелившиеся жидкости.
- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. 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, электроиндукционная жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011)

1.2 Ответственность производителя

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

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Функция прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.4 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

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



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

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



Меры предосторожности

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Руководство по эксплуатации

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

Перед тем использовать прибор внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

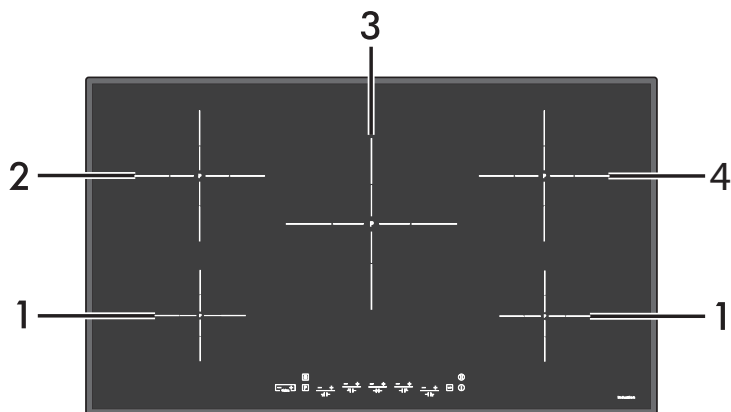
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



Зона	Внешний диаметр (мм)	Внутренний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт)*	Макс. поглощаемая энергия функция мощность (power) (Вт)*
1	145	100	1400	2200
2	180	100	1850	3000
3	270	120	2600	3700
4	210	100	2300	3700

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



Описание

2.2 Панель управления



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

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели.

Пользование индукционной варочной панелью происходит посредством кнопок сенсора Touch-Control.

Прикоснуться слегка к символу поверхности из стеклокерамики.

Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

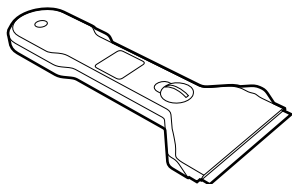
Приведенная ниже таблица содержит команды, предусмотренные для варочной поверхности, и их краткое описание.

Команда	Описание
	Таймер: активирует функции таймера (счетчика минут) и запрограммированного приготовления.
	Активирует специальные функции варочной поверхности: размораживания (Melting), поддержания тепла (Keep Warm) и кипячения (Simmering).
	Активирует функцию мощности (Power).
	Увеличение: увеличивает уровень мощности или время приготовления.
	Уменьшение: уменьшает уровень мощности или время приготовления.
	Передняя левая зона
	Задняя левая зона
	Центральная зона
	Задняя правая зона
	Передняя правая зона
	блокировка: блокирует кнопки варочной поверхности.
	Устанавливает на перерыв варочную поверхность.
	Вкл/Выкл (On/Off): включает или выключает варочную панель.



2.3 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Скребок



Полезен для чистки варочной панели.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

2.4 Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления 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 зоны индукционного приготовления на основании кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.



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 использовать и не хранить 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 обращаться 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.
- Не употреблять как опорная поверхность.



3.2 Правильное использование варочной поверхности

Емкости для применения при индукционной варке


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

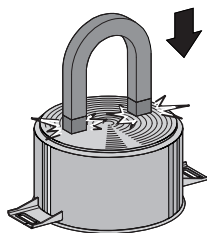
Подходящие емкости:

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

Недопустимо использование следующих типов емкостей:

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

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита возможно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



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



3.3 Принципы работы

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы.

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.

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

Защита от перегрева

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.

Остаточное тепло



Неправильное использование Опасность ожогов

- Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания 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.

Если по окончании использования варочная поверхность не остыла, на дисплее отображается символ **H** возле соответствующей конфорки.

Символ гаснет, когда температура конфорки опускается ниже 40°C.



Символ **H** останется гореть даже, когда сама варочная поверхность будет выключена.

Варочная таблица

Мощность в зоне варки может регулироваться на различных уровнях. Приведенная далее таблица содержит предусмотренные значения мощности и указание по приготовляемым блюдам.



Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.



Уровень мощности	Подходит для
0	Положение ВЫКЛ./OFF.
1 - 2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для приготовления блюд любой консистенции, для кипячения воды, для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д.
5 - 7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
P	Картофель-фри и так далее, ускоренное доведение воды до кипения.
A	Быстро довести воду до кипения.
U	Разморозить блюда.
U	Поддерживать горячими уже готовые блюда.
A	Поддерживать в кипящем состоянии воду в кастрюле.

3.4 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.




3.5 Эксплуатация варочной поверхности

Чтобы включить варочную поверхность:

- Нажмите и удержите кнопку **Вкл/Выкл**  не менее 1 секунды.

Чтобы выключить варочную поверхность:



- Нажмите и удержите кнопку **Вкл/Выкл**  не менее 2 секунд.



Варочная поверхность выключится автоматически через несколько секунд, если не будет активирована ни одна из варочных зон.

Активировать варочную зону


После включения панели:

- Нажмите на кнопки  и  нужной варочной зоны, чтобы выбрать мощность приготовления (от **1** до **9**).

Выключите варочную зону

- Нажатием кнопки  приведите к **0** (нулю) значение мощности.




Для одновременного выключения всех варочных зон удержите нажатой кнопку **Вкл/Выкл**  не менее 2 секунд.

Быстрый выбор



Посредством этой функции можно быстро задать максимальную мощность для зон варки.

После включения панели:






- Нажмите один раз на кнопку  требуемой варочной зоны. Задается уровень мощности **9**.

Ускоритель



Посредством этой функции можно использовать максимальную мощность варочной зоны до достижения кипения жидкости в кастрюле.


Чтобы активировать ускоритель после включения варочной панели:

1. Нажмите на кнопку  требуемой варочной зоны до достижения уровня мощности **9**.
2. Повторно нажмите на кнопку . На дисплее мигают символ  и указание уровня мощности **9**.
3. Нажмите на кнопку  варочной зоны, чтобы выбрать мощность приготовления (от **1** до **8**). На дисплее мигают символ  и указание заданного уровня мощности.



Когда жидкость в кастрюле кипит, варочная зона автоматически переходит на заданный уровень мощности.

Чтобы выключить ускоритель:

- Нажмите на кнопку  требуемой варочной зоны.



Функция мощности (Power)



Посредством этой функции можно пользоваться максимальной распределяемой мощностью варочной зоны в течении 10 минут максимум.

Чтобы активировать функцию мощности (Power), после включения варочной панели:

1. Нажмите на кнопку . На дисплее мигает светодиод над кнопкой .
2. Нажмите на кнопку или требуемой варочной зоны. На дисплее отображается символ включенной варочной зоны. Спустя 10 минут уровень мощности варочной зоны автоматически уменьшается до уровня 9.

Чтобы отключить функцию мощности (Power):

- Нажмите на кнопку требуемой варочной зоны. Варочная зона автоматически переключается на уровень мощности 9.

Функция размораживания (Melting)



Посредством этой функции можно размораживать блюда.

Чтобы активировать функцию размораживания (Melting), после включения варочной панели:

1. Нажмите один раз на кнопку . На дисплее мигает светодиод над кнопкой .
2. Нажмите на кнопку или требуемой варочной зоны. На дисплее отображается символ включенной варочной зоны.

Чтобы отключить функцию размораживания (Melting):

- Нажмите на кнопку или требуемой варочной зоны.



Использование

Функция поддержания тепла (Keep warm)





Посредством этой функции можно сохранить горячими уже готовые блюда.

Чтобы активировать функцию поддержания тепла (Keep warm), после включения варочной панели:

1. Нажмите дважды на кнопку . На дисплее мигает светодиод рядом с кнопкой .
2. Нажмите на кнопку  или  требуемой варочной зоны. На дисплее отображается символ  включенной варочной зоны.

Чтобы отключить функцию поддержания тепла (Keep warm):

- Нажмите на кнопку  или  требуемой варочной зоны.

Функция кипячения (Simmering)





Посредством этой функции можно поддерживать в кипящем состоянии жидкость, содержащуюся в кастрюле.

Чтобы активировать функцию кипячения (Simmering), после включения варочной панели:

1. Нажмите трижды на кнопку . На дисплее мигают два светодиода над кнопкой .
2. Нажмите на кнопку  или  требуемой варочной зоны. На дисплее отображается символ  включенной варочной зоны.

Чтобы отключить функцию кипячения (Simmering):

- Нажмите на кнопку  или  требуемой варочной зоны.






Функция паузы



Посредством этой функции можно прервать работу все варочных зон.

Чтобы активировать функцию паузы, после включения хотя бы одной варочной зоны:




- Нажмите и удержите кнопку . На дисплее отображается светодиод над кнопкой  и символ  во всех варочных зонах.



Все кнопки варочной панели становятся нерабочими, за исключением кнопки блокировки команд.

Все варочные зоны выключатся.

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Нажмите на кнопку .
2. Нажмите на кнопку  или  ранее включенной варочной зоны. Ранее активированные варочные зоны переключатся на заранее заданную мощность.





Если не нажимать ни на одну из кнопок в течение 5 секунд, варочная панель выключится автоматически.

Блокировка



Посредством этой функции можно отключить все кнопки дисплея, с целью защиты детей или с целью предотвращения случайных активаций.



Чтобы активировать блокировку команд, после активации варочной панели:

- Нажмите и удержите 3 секунды кнопку . На дисплее отображается светодиод над кнопкой .



Отсутствие сетевого напряжения не ведет к деактивации блокировки устройств управления.

Чтобы отключить блокировку команд:

- Нажмите и удержите 3 секунды кнопку . Светодиод над кнопкой  погаснет.




Использование

Таймер



Посредством этой функции можно программировать таймер — счетчик минут, который подаст звуковой сигнал по окончании установленного времени (с 1 до 99 минут).

Чтобы активировать таймер, после активации варочной панели:

1. Одновременно нажать на кнопки таймера . На дисплее отображается индикатор времени . Мигающий светодиод под индикатором времени указывает об активации функции.
2. Нажмите на кнопки  или  таймера для программирования счетчика минут (для быстрого пробега удерживайте их нажатыми). Через несколько секунд после последнего выбора светодиод сбоку от индикатора времени погаснет  и таймер (счетчик минут) начнет свою работу.



Пользование таймером не прекращает функционирование всех варочных зон, но только предупреждает пользователя, когда прошло установленное время.




Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.

Об окончании запрограммированного времени пользователя известит звуковой сигнал.

Чтобы отключить звуковой сигнал:

- Нажмите на любую кнопку на панели.









Чтобы отключить таймер счетчика минут необходимо обнулить его величину посредством кнопки  таймера.

Приготовление с помощью таймера



Посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой зоны приготовления в конце определенного периода времени (с 1 до 99 минут).

Чтобы активировать Приготовление по таймеру, после включения хотя бы одной варочной зоны:

1. Одновременно нажмите на кнопки таймера . На дисплее отображается индикатор времени . Светодиод над индикатором времени показывает последовательность активных варочных зон, которые можно выбрать.
2. Отпустите кнопки таймера , когда светодиод укажет на нужную варочную зону.
3. Нажмите на кнопки  или  таймера, чтобы запрограммировать время работы в минутах для выбранной варочной зоны (для быстрого пробега удерживайте кнопку нажатой). Светодиод над индикатором времени мигает. Через несколько секунд светодиод рядом с индикатором времени погаснет  и начнется приготовление по таймеру.









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

По окончании запрограммированного времени звуковой сигнал оповестит пользователя, и варочная зона автоматически выключится.

Чтобы отключить звуковой сигнал:

- Нажмите на любую кнопку на панели.

Чтобы изменить или отключить функцию Приготовления по таймеру:

1. Одновременно нажмите на кнопки таймера . На дисплее отображается индикатор времени . Светодиод над индикатором времени показывает последовательность активных варочных зон, которые можно выбрать.
2. Отпустите кнопки таймера , когда светодиод укажет на нужную варочную зону.
3. Нажмите на кнопки  или  таймера, чтобы запрограммировать новое время работы или чтобы установить на **0** (ноль) время в выбранной варочной зоне. Через несколько секунд светодиод рядом с индикатором времени погаснет  и начнется приготовление по таймеру. Если выбран **0** (ноль), данная варочная зона выключится.

3.6 Советы по экономии электроэнергии

- 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 этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь 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.



При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.



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, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

4.2 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности 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 остатки 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.

Песчинки, которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чистки 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.

На поверхности могут появиться **блестящие образования** в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Их удаление посредством применения обыкновенных продуктов для чистки достаточно затруднительно. 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...

Ниже приводится список возможных неисправностей и путей их устранения.



В случае невозможности устранения проблем или при возникновении других неисправностей свяжитесь с сервисной технической службой.

Варочная панель не работает:

- Проверить, чтобы варочная панель была подключена к бытовой сети электропитания.
- Проверить, чтобы главный выключатель бытовой электроустановки был включен.

Результаты приготовления не удовлетворительны:

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

Варочная панель дымит:

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

Главный или термоманитный выключатель домашней установки постоянно срабатывают:

- Свяжитесь с сервисной технической службой или с электриком.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

- Немедленно выключить прибор, отключить электрическое питание и обратиться в сервисную техническую службу.

4.6 Коды ошибок

В случае проблем на дисплее отображается код ошибки, идентифицирующий проблему.

Приведенная далее таблица содержит коды ошибок и необходимые действия при их появлении.

Код	Действие
	Нажмите любую кнопку на варочной панели.
	Свяжитесь с Сервисной технической службой и сообщите код ошибки.
	Свяжитесь с Сервисной технической службой и сообщите код ошибки.
	Свяжитесь с Сервисной технической службой и сообщите код ошибки.



Установка

5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Использовать провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на 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 подключен следующим образом:

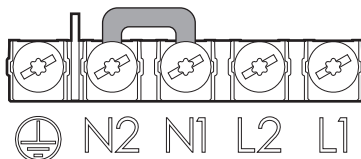
Тип соединения	Тип кабеля
	шестиполосный 6 x 1,5 мм ²

В случае замены кабеля прибор будет работать также при следующих способах подключения:

Тип соединения	Тип кабеля
<p>220-240 V 1N~</p>	трехполосный* 3 x 2,5 мм ²
<p>380-415 V 2N~</p>	четыреполосный 4 x 1,5 мм ²

* использовать перемычку из комплекта поставки

Приведенная ниже схема показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу без единого подсоединенного провода. Зажимы **N1** и **N2** должны быть всегда соединены между собой.





Стационарное подключение

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

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать 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 соприкасаться 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



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

- Убедитесь, что материал мебели термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

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

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

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезках рабочей поверхности на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.



Установка

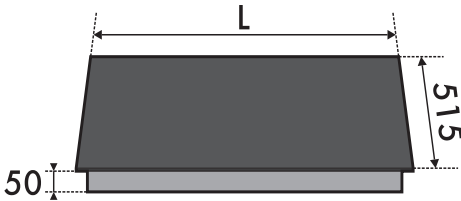
5.3 Врезка рабочей поверхности

i Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и, поэтому, должна осуществляться квалифицированным специалистом.

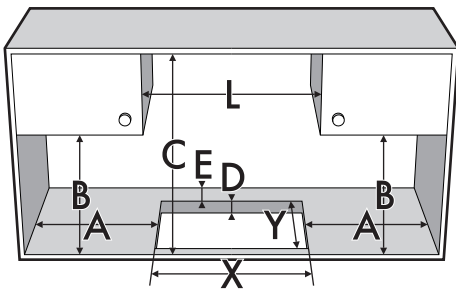
Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (>90°C).

Сделать отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

Размеры для встраивания



L (мм)	X (мм)	Y (мм)
900	560	490



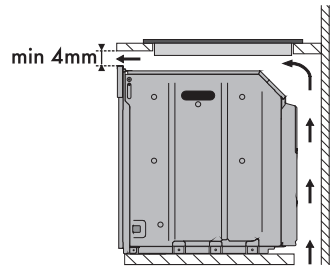
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)
мин 50	мин 460	мин 750	20÷60	мин 50

5.4 Встраивание

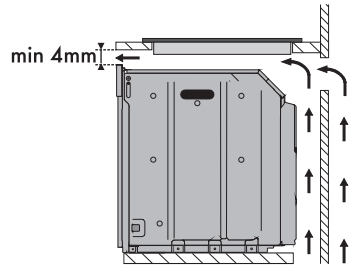
В отсеке встраиваемой духовки

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

При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.



с отверстием на дне



с отверстием на дне и сзади

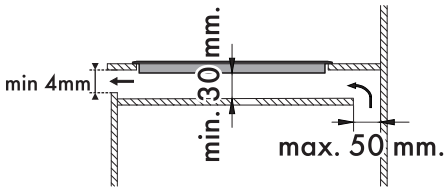
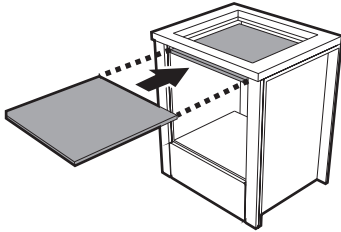


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

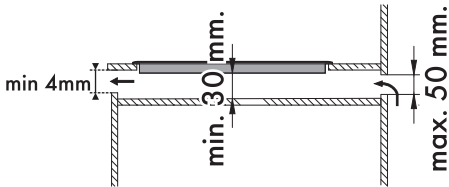


В нейтральном отсеке или ящиках

В случае наличия иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных 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.



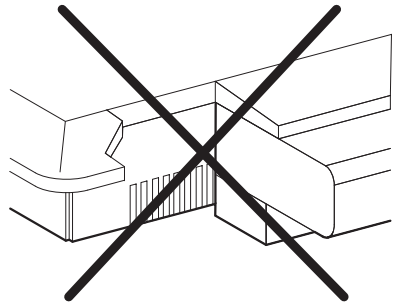
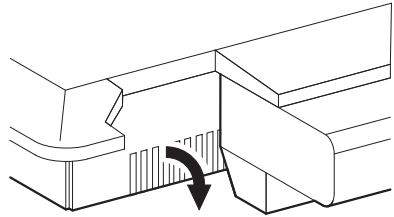
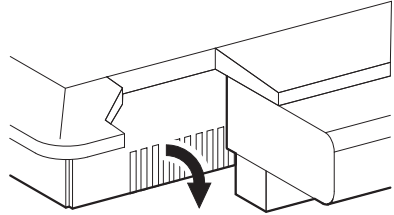
с отверстием на дне



с отверстием сзади

Вентиляция

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



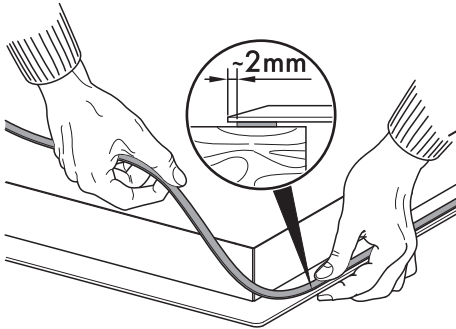
В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.



Установка

Прокладка варочной поверхности

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

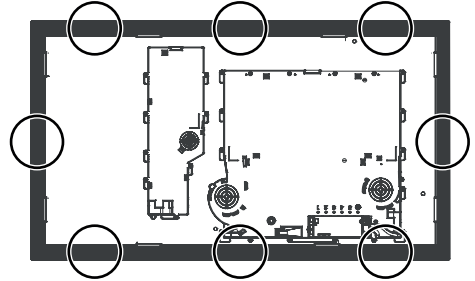


Не закреплять варочную поверхность, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.

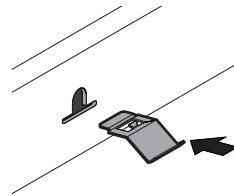
5.5 Фиксирующие щипцы

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

1. Перед установкой прибора в мебель следует перевернуть его. Использовать газетную бумагу или мягкую поверхность, на которую поставить прибор, чтобы не повредить и не оцарапать стекло.



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



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

