ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 176
Общие меры безопасности 176
Установка 180
Назначение прибора 182
Руководство по эксплуатации 182
Ответственность производителя 182
Идентификационная табличка 182
Утилизация 182
Для экономии энергии 183
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 183
Работа с руководством по эксплуатации 183
ОПИСАНИЕ 184
Общее описание 184
Панель управления 185
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 186
Базовые функции 186
Предварительные операции 186
Эксплуатация варочной поверхности 188
Дополнительные функции 191
Специальные функции 193
Меню пользователя 195
Сообщения об ошибке 197
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 197
Чистка стеклокерамической панели 197
Действия в случае... 198
УСТАНОВКА 198
Электрическое подключение 198
Процедура по ограничению мощности 199
Врезка рабочей поверхности 199
Встраивание 201
Вентиляция 202
Крепление в мебели для встраивания 202
Для монтажника 202

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

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

RU

они могут накалиться.
- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между днищем емкости и стеклокерамической поверхностью, так как существует опасность получения ожогов.
- Не вставлять 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.

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

RU

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 ударопрочностью, 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 УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Данный прибор нельзя устанавливать на посудомоечную машину.
- 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 °C.
- 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 1,2-1,5 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.
- В случае ограниченного доступа к источнику питания должны быть доступны и включены в стационарную проводку средства

RU

отключения всех полюсов в соответствии с правилами подключения.
- 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 дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Для экономии энергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенные линии на стеклокерамической поверхности.
- Не ставьте кастрюли за пределы периметра варочной панели и на область дисплея.
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого 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 www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

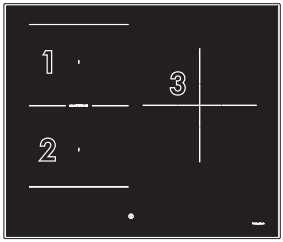
Предупреждение/Внимание

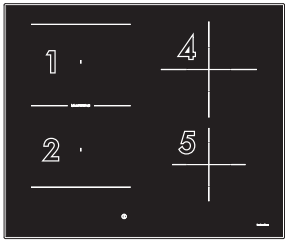
Информация/Рекомендации

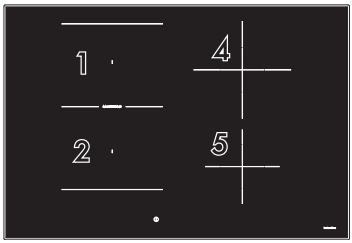
RU

ОПИСАНИЕ

Общее описание



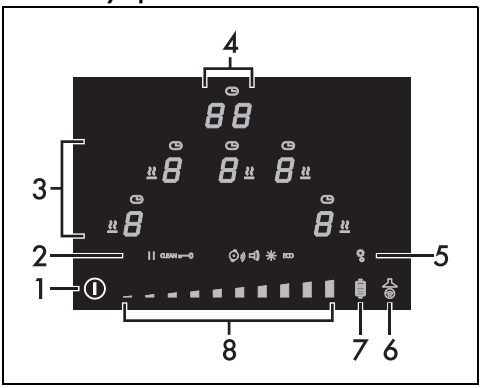




Зона	Габариты В x Д (мм)	Потребляемая мощность на ур.9 (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
1-2 (одиночные)	180 x 210	2100	2500	3000
Зоны 1+2 (мультизона)	360 x 210	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	200 x 200	2300	3000	-
5	160 x 160	1400	2100	-

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

Панель управления



1. Кнопка ON/OFF
2. Иконки настроек
3. Дисплей варочных зон
4. Дисплей таймера
5. Кнопка меню настроек
6. Функциональная кнопка Auto-Vent 2.0
7. Кнопка функции гриля
8. Шкала настройки

Перечень иконок

Функция Warming (подогрев).

Таймер.

Функция паузы.

Функция очистки.

Функция блокировки панели управления.

Функция автоматического обнаружения кастрюль.

Громкость нажатия кнопок.

Яркость дисплея.

Функция ECO.

Перечень кнопок

Вкл/Выкл (On/Off): включает или выключает варочную панель.

Мню настроек: служит для доступа к настройкам прибора.

Функция гриля: активирует функцию гриля.

Функция Auto-Vent 2.0: активирует связь между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой.

Шкала настройки: увеличивает или уменьшает мощность варочной зоны, позволяет изменить настройки и выбрать параметры меню пользователя.

Дисплей варочных зон

В этой области собраны кнопки для выбора варочных зон, иконки таймера над ними и иконка функции подогрева.

Дисплей таймера

В этой области находятся кнопки для установки независимого таймера и таймера варочных зон. Если существует возможность настройки независимого таймера, отображается следующий текст .

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.

RU

- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощности, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддерживание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Приоритет отдается последней заданной зоне.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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.

Первое включение

При первом использовании прибора после его подключения к общей электросети на дисплее появится мигающий символ . Он служит для доступа в сервисное меню прибора и предназначен исключительно для персонала службы техподдержки.

Когда прибор включается, на дисплее таймера появляется иконка , слабо освещенная кнопка и текст .

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).

Диаметры используемых емкостей

Конфорка	мин. Ø (см)	рекомендуемый Ø (см)
Зоны 1-2: (одиночная)	9-11*	18
Зоны 1 и 2 (мультизона)	19	22
Зона 3	13	25
Зона 4	9-11*	21
Зона 5	7-9*	16

*При использовании посуды с диаметром, не доходящим до минимального значения, указанного в вышеприведенном столбце, прибор может не обнаружить ее.

Учитывайте следующую информацию:

- Не выходите за пределы зон, обозначенных трафаретной печатью на

варочной панели.
- Панель управления не должна быть закрыта.
- Не приближайтесь к краям стекла.
- Если необходимо использовать сковороду-гриль или сковороду продолговатой формы на зонах 1 и 2 в режиме мультизоны, рекомендуется выбрать емкость размером не больше 22 x 36 см и не меньше 19 x19 см.

Емкости для индукционной готовки

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

Подходящие емкости:

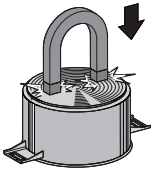
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

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

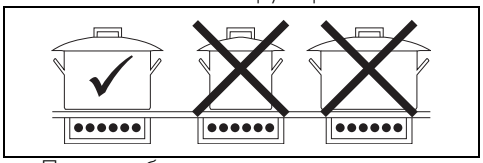
Советы по экономии электроэнергии

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.



Советы по экономии электроэнергии

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



- При приобретении кастрюли проверяйте, какой части касается указанный диаметр (дна или верха). Он всегда больше, если относится к верху, а не ко дну.
- Дно емкостей должно быть очень толстым и абсолютно ровным. Кроме того, оно должно быть чистым и сухим, как и варочная панель.
- При приготовлении блюд длительной готовки можно сэкономить время и энергию, если используется скороварка, которая к тому же позволяет сохранить витамины, содержащиеся в продуктах питания.
- Проверьте, чтобы в скороварке было достаточно жидкости, так как перегрев, который происходит при ее отсутствии, может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- По возможности всегда закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Выберите кастрюлю, подходящую к количеству приготавливаемого блюда. Большая, но полупустая кастрюля приведет к пустой трате энергии.
- Не используйте посуду из чугуна или с шероховатым дном.

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

Сводная таблица уровней мощности

Мощность можно установить на разные уровни. В таблице приводятся указания, касающиеся различных типов приготовления

RU

пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
от 1 до 2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P/	Зажаривание/подрумянивание (максимальная мощность, см. функцию Booster и Double Booster)

Ограничение длительности приготовления

Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяются настройки приготовления для емкости, максимальная продолжительность функционирования зависит от выбранного уровня мощности.

При активации устройства, ограничивающего длительность работы, нагрев емкости отключается.

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

Эксплуатация варочной поверхности

Включение и выключение

Чтобы включить варочную панель, держите нажатой кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** в течение 1 секунды.

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

- Несколько секунд на дисплее таймера будет отображаться текст , и за это время можно настроить независимый таймер (см. «Независимый таймер»).
- Если было задано ограничение по мощности, вместо в течение нескольких секунд будет оказываться номер, присвоенный установленной мощности. В этом случае еще можно настроить независимый таймер, касаясь его дисплея.

Автоматическое включение зоны готовки

Варочная панель оснащена системой автоматического обнаружения емкостей, обозначенной иконкой . Эта функция активна по умолчанию, но может быть отключена с помощью меню пользователя.

После включения панели:

- Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) в предполагаемую для использования зону готовки.
- Автоматически загорается кнопка зоны, на которой находится емкость, и отображается . Другие зоны включить невозможно.

Если система автоматического обнаружения емкостей отключена, при включении прибора на дисплее всех варочных зон появится символ . Для активации зон выберите их на соответствующем дисплее, а затем выставьте требуемый уровень мощности.

Регулировка варочной зоны

Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

После включения прибора:

1. Поставьте непустую емкость, подходящую для использования на

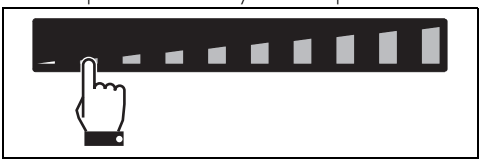
индукционных плитах, на требуемую варочную зону.

2. Дисплей зоны, на которой стоит емкость, автоматически включится, показывая 0.

Регулировка варочной зоны

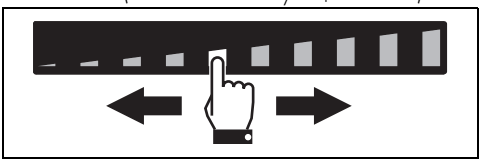
Установив емкость на варочную зону и убедившись в том, что она активировалась:

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



Теперь значение мощности равно 1.

2. Проведите пальцем вправо или влево для выбора мощности от 1 до 9 или активируйте функции Booster или Double Booster (см. соответствующие главы).

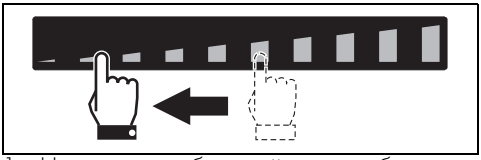


На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Можно выбрать уровень мощности и на шкале настройки, напрямую нажимая в точке, соответствующей требуемому уровню мощности.

Выключение варочных зон

1. Проведите пальцем до левого края шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



1. На дисплее выбранной зоны отобразится значение 0.

Для одновременного выключения нескольких варочных зон достаточно выключить прибор кнопкой ⏻.

Быстрый выбор

Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

После включения прибора и выбора варочной зоны:

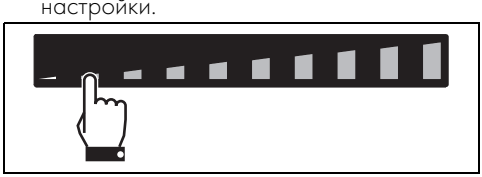
1. Дотроньтесь пальцем до требуемой мощности на шкале настройки.

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

Функция Booster (усилитель)

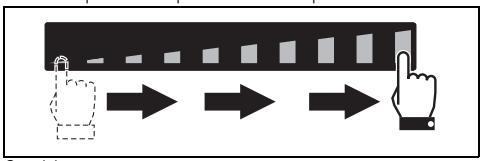
После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Коснитесь пальцем левой части шкалы настройки.



Включится дисплей соответствующей варочной зоны: отображаемое значение мощности равно «1».

2. Проведите пальцем по шкале настройки до правого края для выбора мощности 9.



3. Нажмите на крайний правый сегмент шкалы настройки.

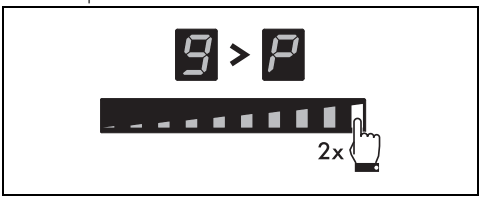
На дисплее используемой варочной зоны появится значение, равное «P». Чтобы отключить функцию Booster, нажмите на любой уровень мощности.

Можно активировать функцию Booster быстрым способом.

- После включения панели и выбора варочной зоны дважды нажмите на крайний правый сегмент шкалы

RU

настройки.



- Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до 9.

Функция Double Booster

См. «Общие меры безопасности».

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

После активации функции Booster для определенной варочной зоны вновь коснитесь крайней правой части шкалы настройки; последовательно отобразятся символы , 11 и P, указывая на активацию функции Double Booster.

Для отключения функции выберите другой уровень мощности или выключите прибор.

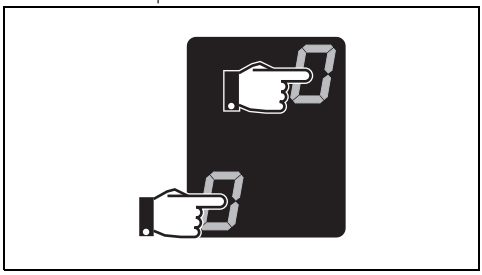
Функция Double Booster доступна только для зон 1 и 2.

Функция Multizone (Мультизона)

Посредством этой функции можно одновременно управлять двумя варочными зонами (передней и задней) для использования такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие прямоугольные емкости.
Ее можно активировать только для варочных зон 1 и 2.

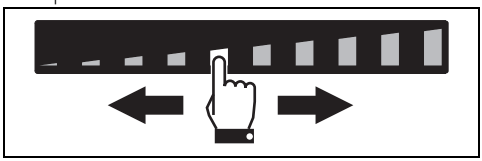
После включения панели:

1. Расположите палец одновременно на кнопках передней и задней левой зоны.



После кратковременного звукового сигнала появится символ 11 на уровне кнопки задней зоны; теперь функция Multizone включена.

2. С левой стороны шкалы настройки задайте требуемую мощность приготовления.



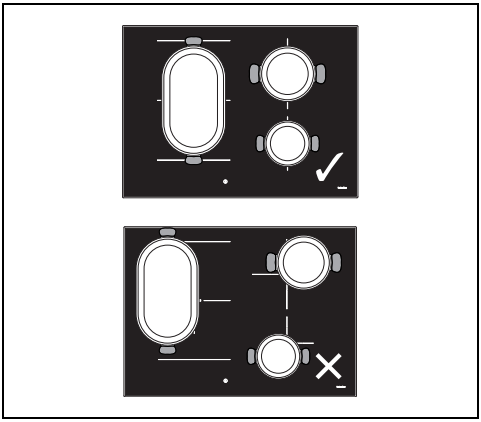
Для обеих варочных зон задается одна и та же мощность.

При включенной функции Multizone невозможно активировать функцию Double Booster для соответствующих зон.

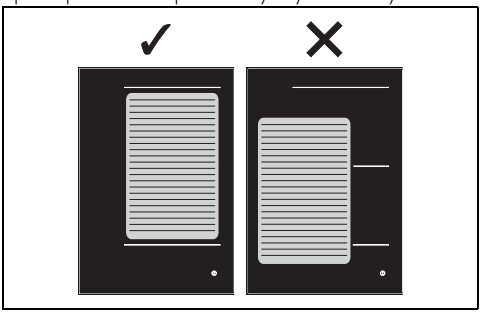
Данную функцию можно активировать автоматически путем установки посуды продолговатой формы на зонах 1 и 2.

Если используются кастрюли больших размеров, овальной или продолговатой формы, всегда ставьте их в центре варочной

зоны.



При использовании сковороды-гриль проверяйте ее правильную установку.



Чтобы отключить функцию Multizone (Мультизоны):

Одновременно нажмите на кнопки варочных зон, на которых активирована функция Multizone. Символ погаснет, и можно будет выполнять регулировку двух зон по отдельности.

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 °C;
2. если температура находится в диапазоне 80-99 °C;
3. если температура равна 100 °C 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.

Дополнительные функции

Функция быстрого подогрева

Эта функция недоступна для уровней мощности 9, Booster и Double Booster.

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

После выбора варочной зоны:

- Удерживайте уровень мощности (от 1 до 8) нажатым в течение минимум 3 секунд.
- На дисплее варочной зоны отобразится символ .
- После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.
- Эту функцию можно отключить, удерживая нажатым заданный уровень в течение 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

Таблица времени быстрого подогрева

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

Функция Warming (подогрев)

Для активации функции Warming после

RU

включения варочной панели:

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

Чтобы отключить функцию подогрева, нажмите на любой уровень мощности или нажмите на кнопку .

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

После двух часов использования функция Warming выключается автоматически, отключая соответствующую варочную зону.

Независимый таймер

После включения варочной панели без выбора зоны:

3. Нажмите на внутреннюю область настройки таймера, где отображается «Cl».
4. На дисплее покажется , и будет мигать иконка .
5. После повторного нажатия цифра слева начнет мигать. После этого можно задать минуты с помощью шкалы настройки (например).
6. Когда цифра слева перестанет мигать, следуя той же процедуре, можно задать десятки минут (например).
7. Спустя несколько мгновений таймер начнет отсчет в обратном порядке.

При помощи этой функции можно запрограммировать обратный счет на таймере, который по истечении заданного времени подаст звуковые сигналы.

Максимально можно задать 99 минут.

Приготовление по таймеру

Можно задать максимум 99 минут.

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

Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон.

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

1. Выберите уровень мощности.
2. Следуйте той же процедуре, которая использовалась для настройки независимого таймера.
   - Над дисплеем варочной зоны отображается символ , указывающий на то, что зона работает по таймеру.
3. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.
4. По истечении времени начнется подача звуковых сигналов; для отключения таймера нажмите на его область.

Изменение или отключение приготовления по таймеру

При изменении времени на уже работающем таймере потребуется заново перезапустить его.

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

Функция восстановления (Recall)

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

В случае непроизвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.
- Кнопка начнет мигать.
2. Сразу же нажмите на кнопку паузы, чтобы восстановить выполнение ранее активированные функции.

Эта функция возобновляет работу варочных зон, функций таймера и быстрого подогрева. Выполнение остальных функции не восстанавливается.

Специальные функции

Функция гриля

Для активации функции гриля:

1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на левых варочных зонах.
2. Нажмите на кнопку, после чего она начнет мигать.

На дисплее передней зоны появится символ, а на дисплее задней зоны символ.

Шкала настройки автоматически установится на уровне 9. (стадия предварительного нагрева).

После трех минут работы мощность опустится до уровня 7.

Кнопка остается гореть постоянным светом.

Нажмите на кнопку и используйте шкалу настройки, чтобы изменить уровень мощности в любой момент.

Для отключения функции гриля нажмите на кнопку.

Эта функция служит для автоматической активации функции мультизоны только для левых зон. Она отображается при приготовлении на сковородах-гриль или в емкостях продолговатой формы.

Функция Auto-Vent 2.0

- Данная функция позволяет отрегулировать скорость вентилятора вытяжки при помощи беспроводной связи.
- Вытяжка должна быть оснащена всем необходимым для использования функции Auto-Vent 2.0.
- Связь всегда является однонаправленной (от варочной панели к вытяжке) и невозможно управлять варочной панелью через вытяжку.

По заводским настройкам функция Auto-Vent 2.0 отключена, но ее можно включить в меню пользователя. При активации функции кнопка всегда остается слабо освещенной.

Данная функция работает в автоматическом и ручном режимах:

- Автоматический режим (задан по умолчанию) регулирует скорость вентилятора вытяжки на основании общей мощности прибора (см. «Меню пользователя» - параметр U8).
- Ручной режим служит для регулировки скорости вентилятора при помощи кнопки.

Чтобы активировать ручной режим после включения панели, действуйте следующим образом:

1. Нажмите на кнопку, которая загорится с максимальной яркостью.
2. При каждом ее последующем нажатии скорость вентилятора вытяжки будет увеличиваться в циклической последовательности на основании 5 уровней настройки, начиная от «0» (выкл.) и заканчивая «4» (максимальная скорость).

Чтобы вернуться в ручной режим, достаточно выключить и снова включить прибор.

Обращайтесь к руководству вытяжки для получения более подробной информации.

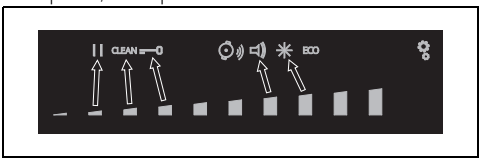
RU

Меню настроек

Иконки и касаются функций, которые можно изменить исключительно в меню пользователя.

Меню настроек служит для изменения некоторых функциональных характеристик прибора, а также для выполнения следующих операций.

В условиях выключенного прибора нажмите на кнопку, чтобы перейти в меню настроек. Отобразятся шкала настройки и иконки настроек, которые можно изменить:



Отдельные настройки можно выбрать при помощи сегмента шкалы настройки, находящейся в зоне снизу.

Снова нажмите на кнопку для выхода из меню.

Функция паузы

Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Удерживайте нажатой кнопку . При нажатии символа паузы он начинает мигать.
2. Нажмите на любую кнопку, за исключением кнопки паузы.
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.

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

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

Функция очистки

Для активации функции очистки хотя бы одна варочная зона должна быть включенной:

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой CLEAN.
3. На дисплее таймера отобразится обратный счет длительностью 15 секунд, по истечении которых прибор вернется к предыдущей работе.

Чтобы отключить функцию подогрева, нажмите на любой уровень мощности или нажмите на кнопку .

Эта функция переводит прибор в режим паузы на 15 секунд, в течение которых можно убрать грязь или пятна. Будьте осторожны, так как поверхность может оказаться горячей.

Блокировка панели управления

Данная функция предназначена для блокировки всех зон варочной панели, за исключением кнопок и .

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

Для активирования блокировки панели управления выполните указанные ниже действия:

4. Перейдите в меню настроек.
5. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой . На дисплее всех варочных зон появится символ .

Для снятия блокировки панели управления выполните указанные ниже действия:

1. Перейдите в меню настроек

2. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой . Пропадут все символы .

Громкость нажатия кнопок

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой .
3. Используйте шкалу настройки для выбора требуемой громкости.

Подсветка дисплея

1. Перейдите в меню настроек.
2. Нажмите на сегмент шкалы настройки под иконкой .
3. Используйте шкалу настройки для выбора требуемого уровня яркости подсветки.

Меню пользователя

В меню пользователя можно изменить некоторые функциональные характеристики прибора. В распоряжении имеется 9 параметра. Каждый из них отмечается на дисплее таймера буквой U и порядковым номером.

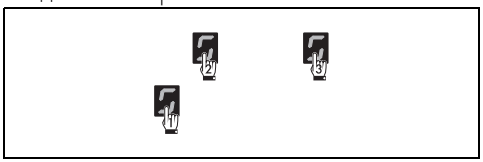
Параметр	Описание
U0	Общая макс. мощность (кВт) - Изменение может вноситься только монтажником
U1	Параметр отключен
U2	Громкость нажатия кнопок
U3	Звук сигнала таймера
U4	Яркость дисплея
U5	Анимация таймера
U6	Автоматическое обнаружение кастрюль
U7	Длительность сигнала таймера
U8	Конфигурация вентилятора вытяжки
U9	Функция Auto-Vent 2.0

Доступ к меню пользователя

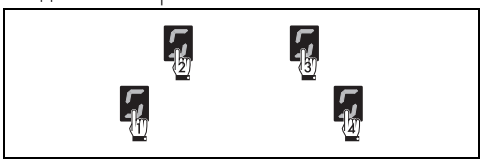
1. Если панель выключена, включите ее кнопкой .
2. Снова нажмите на для выключения; начнет мигать кнопка .
3. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку .
4. На дисплеях варочных зон отобразятся следующие символы:

Последовательно нажмите все кнопки варочных зон, начиная с передней левой и следуя по часовой стрелке. Каждое правильное касание сопровождается звуковым сигналом.

Модели с 3 варочными зонами:



Модели с 4 варочными зонами:



Одна за другой нажмите на все кнопки, начиная с передней левой зоны (1) и двигаясь по часовой стрелке. Каждое правильное нажатие подтверждается звуковым сигналом.

Если последовательность нажатия кнопок будет неправильной, потребуется повторить процедуру доступа к меню.

5. Отпустите кнопку .

Доступ к меню пользователя выполнен, и на дисплее левой задней зоны поочередно показываются символ и номер (параметр U0 - Ограничение мощности).

- Первый сегмент слева (параметр U0) предназначен для выполнения процедуры ограничения мощности (только для монтажника).
- По техническим соображениям второй сегмент слева (параметр U1) отключен. Попытки сделать что-либо с этим параметрам не приведут ни к какому результату.

- После выбора параметра для его изменения нажмите на левый передний

RU

дисплей.

На основании количества ступеней регулировки каждого из параметров на шкале настройки будут показаны только те сегменты, которые соответствуют выбираемым ступеням.

Параметры пользователя

Посредством меню настроек также можно изменить параметры U2 и U4, соответствующие иконкам и).

Параметр U2 позволяет настроить громкость нажатия кнопок на одну из 4 доступных ступеней регулировки, выбираемых посредством шкалы настройки.

- Значение 0: минимальная громкость.
- Значение 3: максимальная громкость.

Параметр U3 служит для настройки громкости звуковых сигналов истекшего времени таймера (всего существует 4 уровня регулировки).

- Значение 0: минимальная громкость.
- Значение 3: максимальное значение.

Параметр U4 позволяет настроить яркость дисплея на одну из 10 ступеней регулировки.

- Значение 0: максимальная яркость.
- Значение 9: минимальная яркость.

Параметр U5 служит для изменения типа анимации на независимом таймере при активации обратного счета в секундах или для приготовления по таймеру от 59 до 0 секунд.

Отсчет секунд отображается в том случае, если заданное на таймере время равно 1 минуте.

- Значение 0: анимация 1.
- Значение 1: анимация 2.

Параметр U6 позволяет включить или отключить функцию автоматического обнаружения емкостей (см. «Автоматическое включение варочной зоны»).

- Значение 0: функция автоматического обнаружения емкостей отключена.
- Значение 1: функция автоматического обнаружения емкостей включена.

Если функция автоматического обнаружения емкостей отключена, после установки емкости на панель активируйте варочную зону вручную.

Параметр U7 позволяет настроить длительность звука таймера по истечении заданного на нем времени на одну из 3 ступеней регулировки:

- Значение 0: длительность звука 120 секунд.
- Значение 1: длительность звука 10 секунд.
- Значение 2: звук отключен.

Параметр U8 позволяет активировать автоматический режим функции Auto-Vent 2.0 с 8 ступенями регулировки. В следующей таблице схематически показаны возможные варианты настроек:

Значение	Подсветка вытяжки	Скорость вентилятора вытяжки		
		Деликатное приготовление	Средняя степень прожарки	Интенсивная степень прожарки
0	Выкл.	Выкл.		
1	Вкл.	Выкл.		
2-4-6	Вкл.	Выкл.	скорость 1	скорость 2
3-5-7	Вкл.	скорость 1	Скорость 2	Скорость 3

Обращайтесь к нижеприведенной таблице для выбора наиболее подходящего значения на основании ограничения по мощности прибора:

Значение	Ограничение мощности
2-3	до 4 кВт
4-5	от 4 до 5 кВт
6-7	от 5 кВт и выше

Если прибор отрегулирован на более низкий уровень мощности по сравнению с указаниями из нижеприведенной таблицы, может оказаться невозможным выбор некоторых скоростей вентилятора вытяжки.

Параметр U9 позволяет включить или отключить функцию Auto-Vent 2.0:

- Значение 0: функция отключена.
- Значение 1: функция включена.

Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

1 Нажмите на кнопку . Любое изменение игнорируется, и панель отключается.

Или

2 Нажимайте на кнопку не менее 2 секунд. Любое изменение сохраняется, и панель отключается.

Сообщения об ошибке

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

Коды ошибок всегда начинаются с букв «E» 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.

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка стеклокерамической панели

См. «Общие меры безопасности».

Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

В случае стойких пятен выполните холодную очистку губкой для посуды, смоченной в воде с нейтральным моющим средством, после чего насухо вытрите салфеткой из микрофибры.

Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Старайтесь, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как они могут иметь агрессивную реакцию при нагревании и могут отрицательно повлиять на ее структуру.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно насухо вытрите панель чистой салфеткой. Крупинки песка, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при

перемещении кастрюль. Поэтому немедленно удаляйте возможные крупинки песка с поверхности варочной панели. Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. Речь не идет об 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 термомагнитный 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 бóльших размеров.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомагнитный 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 видном месте на приборе.

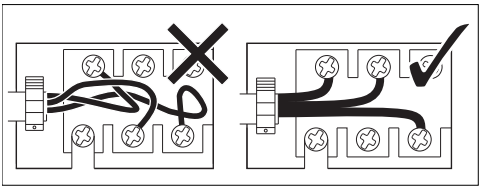
Никогда не снимайте эту табличку.

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

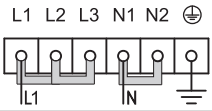
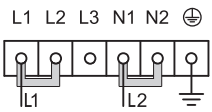
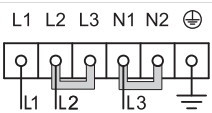
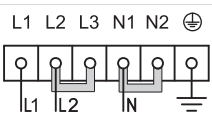
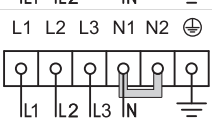
Подключение клеммника

Расположите кабели упорядоченно, чтобы

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



Прибор может быть подключен следующими способами:

220-240V ~ 3 x 6 мм ² трехжильный кабель	
220V 2 ~ 3 x 6 мм ² трехжильный кабель	
220-240V 3~ 4 x 4 мм ² четырехжильный кабель	
380-415V 2N~ 4 x 4 мм ² четырехжильный кабель	
380-415V 3N~ 5 x 2,5 мм ² пятижильный кабель	

Для каждого подключения всегда используйте перемычку из комплекта поставки.

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

Процедура по ограничению мощности

Для изменения максимальной потребляемой мощности прибора необходимо перейти к меню пользователя (см. «Меню пользователя»).

После доступа на страницу меню, дисплее левой задней зоны поочередно показываются символ U и номер 0 (параметр U0 - Ограничение мощности).

Общую мощность прибора можно изменить шагом в 0,1 кВт (функция Eco-Logic Advance). На дисплее таймера указывается заводская настройка мощности (6.7 кВт).

Нажмите на дисплей таймера для активации изменений настроек мощности. Нажмите на левую половину шкалы настройки для уменьшения значения мощности и на правую – для ее увеличения. Удерживайте нажатой кнопку, чтобы оперативнее получить требуемую мощность.

Если заданная мощность ниже 6.7 кВт, при повторном включении прибора покажется иконка ECO.

- Нажмите на символ U, чтобы вернуться к выбору параметров (дисплей левой задней зоны).
- Нажмите на сегменты шкалы настройки для выбора параметра.

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

RU

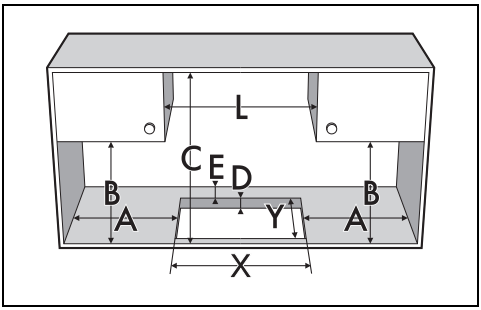
достаточной теплостойкостью (> 90 °C).

- 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)

МОДЕЛИ (см)	L
60	600
75	750

Нормально и заподлицо встраиваемый вариант (мм)

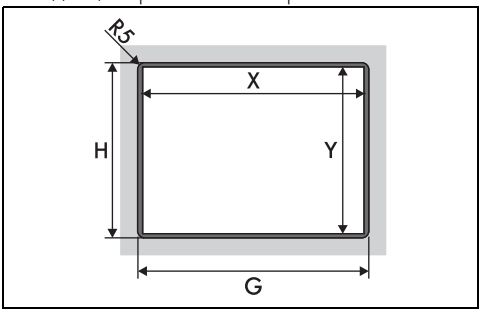


A	B	C	D	E
мин 150	мин 460	мин 750	20-60	мин 50

L	X	Y	G	H
600	555-560	478-482	604	514
750	555-560	478-482	754	514

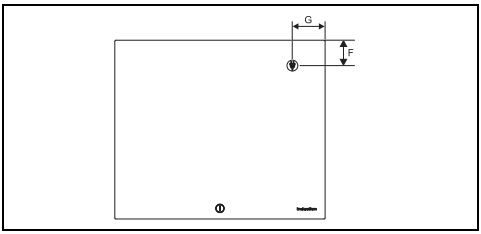
Встройка заподлицо

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



* См. размеры в таблице выше.

Размеры для подключения к электрической сети

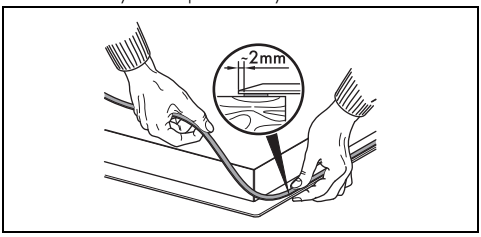


МОДЕЛИ (см)	G	F
60	145	147
75	220	147

Прокладка варочной панели

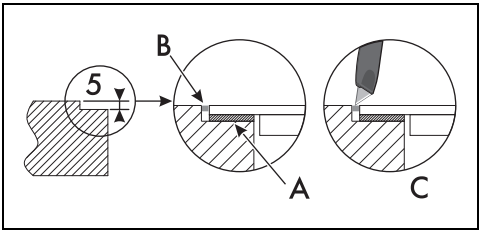
Во избежание попадания жидкости между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру

самоклеящуюся прокладку из комплекта.



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

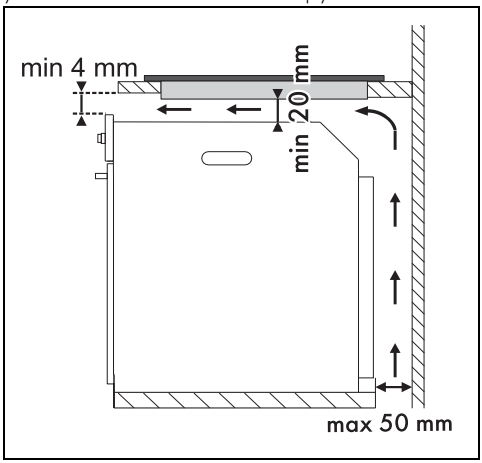
Если панель встраивается заподлицо, расположите самоклеящуюся прокладку (A) на стеклянной поверхности, установите и закрепите панель, заполните изоляционным силиконом края (B), а затем уберите его излишки. При необходимости демонтажа варочной панели специальным ножиком сначала отрежьте силикон, а затем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



Встраивание

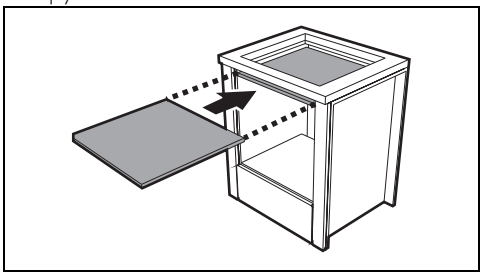
В отсеке встраиваемой духовки

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.

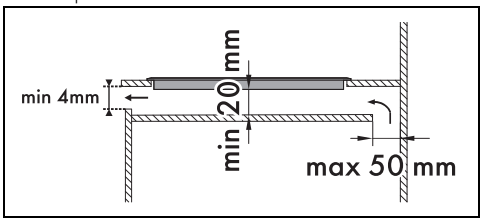


В нейтральном отсеке или ящиках

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

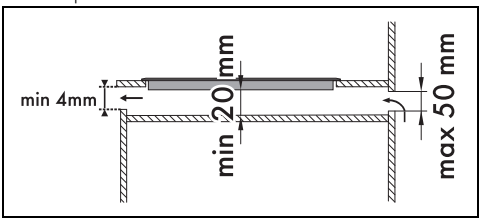


С отверстием на дне:



RU

С отверстием сзади:

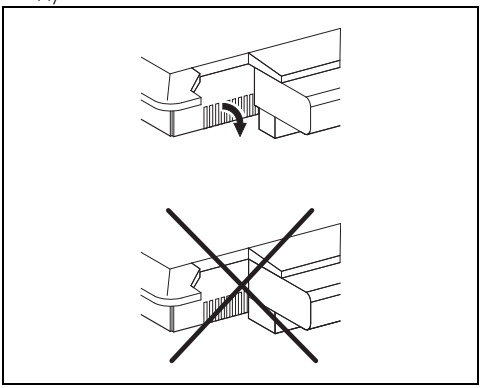


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Вентиляция

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

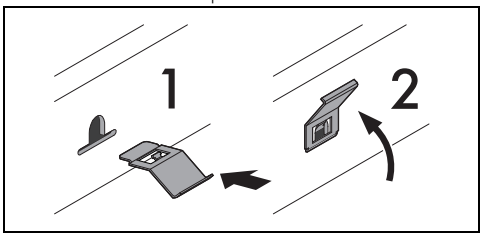


Крепление в мебели для встраивания

Зажимы не должны устанавливаться в передней части прибора.

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

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



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.