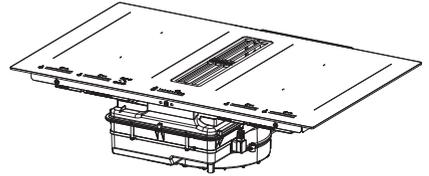




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



IT	3
EN	18
FR	31
DE	46
NL	61
ES	76
PT	91
RU	106

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

i Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Важно, чтобы пользователи знали все эксплуатационные и защитные функции устройства. Эти варочные панели имеют индукционные системы, которые соответствуют требованиям директив по электромагнитной совместимости и электромагнитным полям и не должны мешать работе других электронных устройств. Люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить степень их восприимчивости к помехам.

⚠ Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом. Перед выполнением подключения к электросети прочтите раздел **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**.

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заземляющим кабелем, если он сместится с места крепления.

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.

- Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. См. приобретаемые принадлежности, указанные в руководстве по установке (для круглых труб: минимальный диаметр 120 мм). Длина дренажного трубопровода должна быть как можно меньше.
 - Выполните подключение прибора к электрической сети через всеполярный выключатель.
 - Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
 - Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
 - Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов. При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.
 - Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
 - Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.
 - Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.
 - Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой устройства удалите защитные пленки.
- Используйте только винты и другие элементы оборудования, поставляемые с прибором.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми, если они не находятся под присмотром взрослых.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными психофизическими или сенсорными способностями или без опыта и знаний, если только они не находятся под тщательным наблюдением и не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и люди с ограниченными психофизическими-сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они тщательно контролируются и проинструктированы о безопасном использовании прибора и об опасностях, которые это влечет за собой. Не позволяйте детям играть с прибором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). См. раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или других горючих веществах (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если панель имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.
- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Не используйте пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи,

вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.

- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить любое пламя водой, а выключите прибор и погасите пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между

контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.

- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других средах), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или любого другого вытяжного устройства убедитесь, что газовые приборы проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.

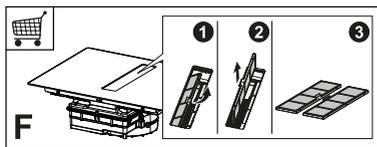
2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.

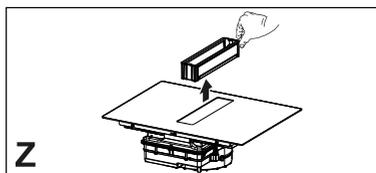
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.
- Помойте фильтр в посудомоечной машине при температуре МАКС. 70° или помойте его вручную горячей водой без использования царапающих губок (не пользуйтесь для этого моющими средствами!).
- Высушите фильтр в духовом шкафу при температуре МАКС. 70° в течение 2 часов (внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и инструкции по монтажу вашего духового шкафа).
- Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае очень интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине (Z).

3. ОЧИСТКА И УХОД

- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Если поставляется угольный фильтр против запахов типа (F) (см. инструкцию по установке), его можно регенерировать. Фильтр против запахов на активированном угле можно мыть и восстанавливать каждые 3-4 месяца (или чаще при интенсивном использовании вытяжки); допускаются максимум 8 циклов регенерации фильтра (в случае особенно интенсивного использования прибора рекомендуется восстанавливать фильтр не более 5 раз). Для заказа нового фильтра (F) обращайтесь в сервисный центр.



Способ регенерации фильтра:



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует больших усилий.
- Для удаления ежедневных загрязнений используйте мягкую тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь ре-

комендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.

- Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем снова протрите влажной тряпкой.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол

поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.

- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия. Из соображений эргономики мы рекомендуем минимальное расстояние 1000 мм).
- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеящее уплотнение, прилагаемое в комплекте.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуются использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

⚠ Внимание! Не паяйте кабели!

6. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя

утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала

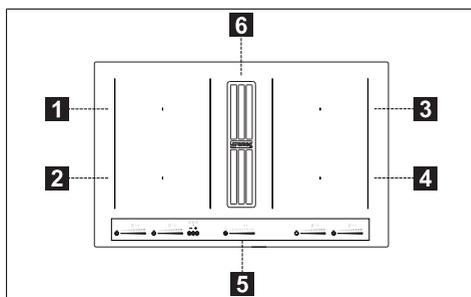
Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

7. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1+2	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт
3+4	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

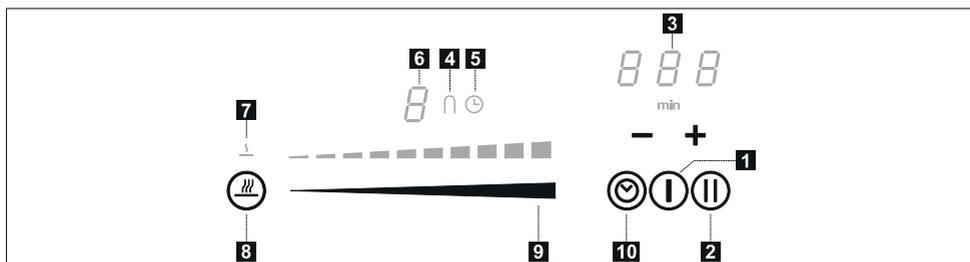
Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °С, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает .

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Кнопка функции паузы
3	Управление таймером и индикатор времени приготовления
4	Символ функции «мост»
5	Символ таймера
6	Индикатор уровня мощности
7	Символ функции растапливания
8	Кнопка функции растапливания
9	Клавиатура непрерывного ввода
10	Кнопка включения таймера

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей . Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 зон нагрева, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

9. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность зон нагрева в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя  или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

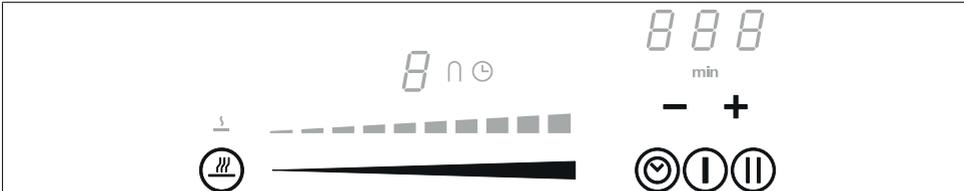
- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Все дисплеи загораются на несколько секунд.
- Как только дисплеи снова погаснут, нажмите и удерживайте  и  в течение 4 секунд, пока не загорятся левые клавиатуры непрерывного ввода.
- Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева в течение 4 секунд, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».
- Нажмите  пока не появится «PNA».
- Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на клавиатуре непрерывного ввода	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

После ввода правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая  и .

10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Блокировка	Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Включение/выключение: нажмите «+» и «-».
-------------------	--

Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Для включения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова .</p> <p>Все дисплеи показывают .</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Для отключения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова .</p> <p>Все дисплеи, отображающие , гаснут.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
Функция Boost	<p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 10 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «Boost» на клавиатуре непрерывного ввода. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода.</p>
Таймер зон нагрева	<p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени.</p> <p>Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для включения: включите варочную поверхность и выберите одну из 4 зон нагрева, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Загорится символ  варочной зоны. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).</p>
Таймер (общий)	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Для включения: включите варочную поверхность, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).</p>
Функция растапливания	<p>Включение: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или .</p>
Функция «Пауза»	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции.</p> <p>Во время паузы все дисплеи показывают , указывая на то, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ни одна из варочных зон не работает. - Все функции и таймер отключены. <p>Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды.</p> <p>Для отключения: нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды и проведите пальцем от минимума до максимума по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.</p>

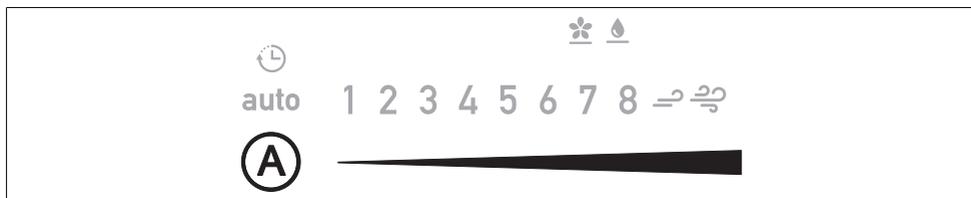
Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения с помощью I .	
	При выключенной варочной поверхности, чтобы восстановить настройки, нажмите I в течение 6 секунд, затем нажмите III в течение 6 секунд. Звуковой сигнал подтверждает операцию.	
	Если варочная поверхность выключена, если она не будет включена снова в течение 6 секунд, настройки предыдущих функций будут утрачены.	
Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:	
	Уровень мощности	Таймер (секунды)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Недоступно
Boost	Недоступно	
Выберите одну из 4 зон нагрева, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале.		
Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.	
	Для включения: одновременно нажмите обе клавиатуры слева, пока на дисплее не отобразится II , а символ II загорится.	
	Чтобы установить мощность зоны, используемой в комбинированном режиме, используйте последнюю клавиатуру непрерывного ввода слева.	
	В обеих зонах нагрева загорится символ II .	
	Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции «мост», пока символы не исчезнут.	
	Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».	

11. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (олады), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри

9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

12. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

	
Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора .	
	<p>Выбор мощности вытяжки. Увеличение/уменьшение скорости работы (мощности) вытяжки.</p> <p>Включение/выключение автоматического режима вытяжки (включен по умолчанию). При нажатии (касании) на панель выбора вытяжки автоматический режим выключается, работой вытяжного вентилятора можно управлять вручную.</p> <p>Для повторного включения автоматического режима нажмите кнопку  : светодиод auto указывает, что вытяжка работает в автоматическом режиме.</p> <p>По умолчанию вытяжка работает в режиме всасывания.</p> <p>Включение угольного фильтра</p> <p>– При первичном включении вытяжки  нажмите и удерживайте кнопку  5 секунд. После включения символ указывает на необходимость выполнения обслуживания угольного (противозапахового) фильтра .</p> <p>Светодиод  сигнализации состояния жирулавливающего фильтра горит постоянным светом.</p> <p>Сброс и повторное включение угольного фильтра После проведения обслуживания фильтра:</p> <p>– нажмите и удерживайте кнопку  5 секунд - Индикатор состояния жирулавливающего фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени.</p> <p>– нажмите и удерживайте кнопку  5 секунд - Индикатор состояния противозапахового фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени.</p>
	Настройка ИНТЕНСИВНОЙ скорости Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость.

13. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между

комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандарт-

ной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример

Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

14. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных зон нагрева.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основывается на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды

могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкое жужжание (как шум трансформатора)

Такой шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева и зависит от количества энергии, передаваемой с зоны нагрева на кастрюлю. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкие свист

Такой шум возникает, когда емкость для готовки пустая, и прекращается, как только емкость заполняется водой или продуктами.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильный свист

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоен-

ных друг на друга материалов, а также, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на две зоны нагрева. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для правильной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканием часов

Такой шум возникает, только когда в работе находится не менее трех зон нагрева, и пропадает или уменьшается в момент отключения одной из них.

Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

15. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Кабель LIN поврежден или плохо соединен с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревать пустые кастрюли.

E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

16. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация изделия

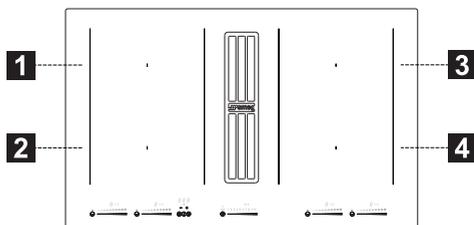
Тип: **4300**

Модель: **HOBD682D2**

Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.

Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения. Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: www.smeg.com

МОДЕЛЬ	HOBD682D2
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт



1,2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «мост»

3,4 Гибкая варочная зона 3 + 4 В режиме «мост»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл × Гл)
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~/2N~/380-415 В, 50 Гц; 3N~/2N~/380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 × 190
Гибкая зона нагрева 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 × 380
Параметр	Значение	Размеры (мм)
Вес прибора	21	кг
Количество зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

17. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- - Следите за тем, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС: