ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 164
Общие меры безопасности 164
Установка 168
Назначение прибора 170
Руководство по эксплуатации 170
Ответственность производителя 170
Идентификационная табличка 170
Утилизация 170
Для экономии энергии 171
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 171
Работа с руководством по эксплуатации 171
ОПИСАНИЕ 172
Общее описание 172
Панель управления 173
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 174
Предварительные операции 174
Базовые функции 174
Эксплуатация варочной поверхности 175
Специальные функции 178
Дополнительные функции 179
Меню пользователя 181
Сообщения об ошибке 183
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 183
Чистка стеклокерамической панели 183
Действия в случае... 184
УСТАНОВКА 184
Электрическое подключение 184
Врезка рабочей поверхности 185
Встраивание 187
Вентиляция 187
Крепление во встраиваемой мебели 187
Расположение пазов для зажимов 188
Процедура по ограничению мощности 188
Приемные испытания 188
Для монтажника 188

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.

RU

- Во время готовки не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между 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

RU

удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на варочную панель кислые вещества, например, лимонный сок или уксус.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Во время приготовления не кладите на прибор материалы или вещества, которые могут расплавиться или загореться (бумага, пластмасса или алюминиевая фольга).
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамические поверхности.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой 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.
- 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 1,5-2 Нм.
- Не закрепляйте слишком прочно прибор к мебели, так как это может привести к повреждениям во время эксплуатации или частично закрыть отверстия для отвода тепла.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае

неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/ агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.



Установка и использование данного прибора разрешены исключительно в помещениях.

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:

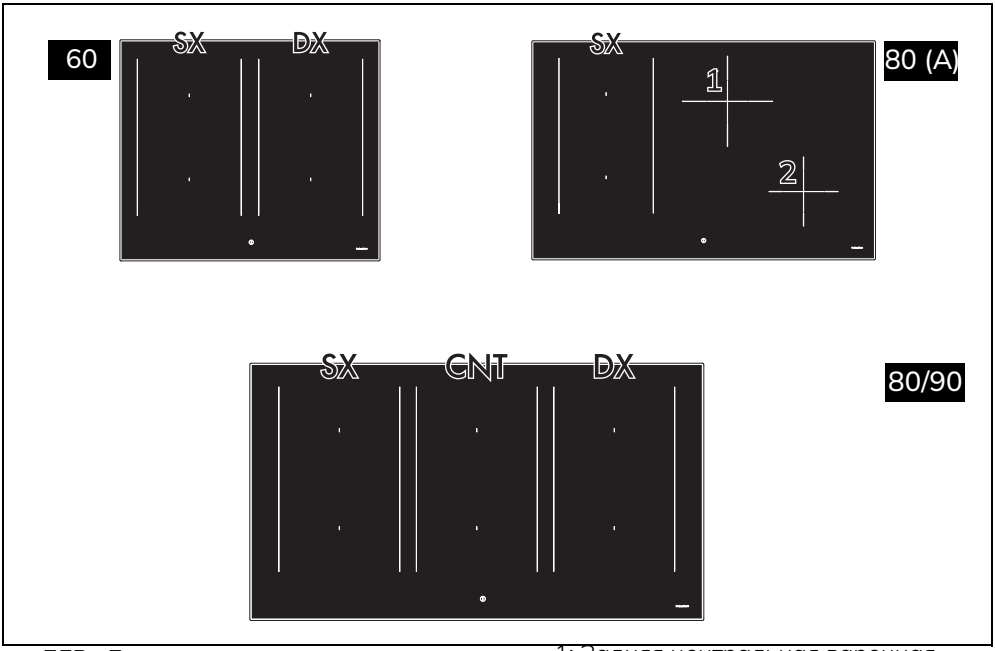
Предупреждение/Внимание

Информация/Рекомендации

RU

ОПИСАНИЕ

Общее описание



- ЛЕВ.: Левые варочные зоны
- ЦЕНТ.: Центральные варочные зоны
- ПРАВ.: Правые варочные зоны
- 1: Задняя центральная варочная зона
- 2: Передняя правая варочная зона

Модели на 80 (A) см:

Зона	Габариты В x Д (мм)	Макс. потребляемая мощность уровня 9 (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
Одиночные зоны	180 x 210	2100	2500	3000
Multizone (Мультизона)	360 x 210	3000	3700	-
Зона 1	200 x 200	2300	3000	-
Зона 2	160 x 160	1400	1850	2100

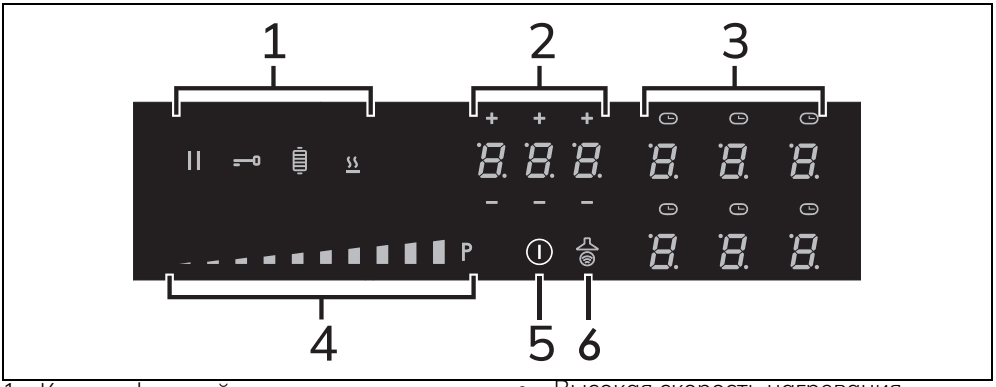
Модели на 60, 80 и 90 см:

Зона	Габариты В x Д (мм)	Макс. потребляемая мощность уровня 9 (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)*
Одиночные зоны	180 x 210	2100	2500	3000
Multizone (Мультизона)	360 x 210	3000	3700	-

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

Панель управления

Область варочных зон



1. Кнопки функций
2. Дисплей таймера
3. Дисплей варочных зон
4. Шкала настройки
5. Кнопка ON/OFF
6. Функциональная кнопка Auto-Vent 2.0

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

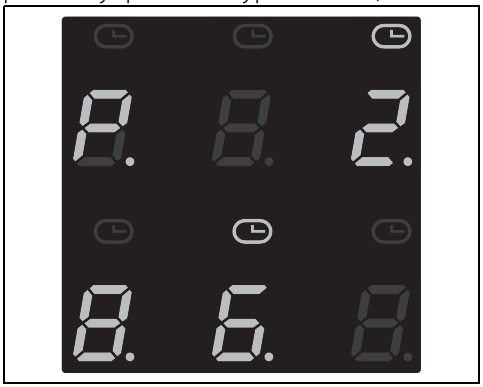
Прибор оснащен индукционным генератором для каждой варочной зоны. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В варочной зоне индукционной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

RU

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 называется по последней установленной зоне.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

См. «Общие меры безопасности».

- Убрать все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей (при наличии).
- Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

Емкости для индукционной готовки

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

Подходящие емкости:

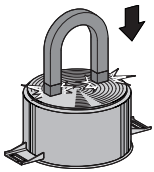
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

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

Советы по экономии электроэнергии

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели. При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите панель. Если на дисплее появляется символ U, это означает, что кастрюля не подходит.



Диаметр посуды

Для правильного определения прибором диаметра и достижения оптимальных результатов приготовления посуда должна подбираться с учетом размеров, указанных в следующей таблице.

Зоны варочной поверхности	Минимальный диаметр (мм)	Рекомендуемый диаметр (мм)
ЛЕВ - ЦЕНТР - ПРАВ (Одиночные)	110	180
ЛЕВ - ЦЕНТР - ПРАВ (Мультизона)	190	200 - 220
1	110	200
2	90	160

Примите в внимание следующее:

- Посуда не должна выходить за пределы обозначенных линий на поверхности прибора.
- Не приближайте посуду ни к краям стеклокерамической поверхности, ни к панели управления.
- Используемая сковорода-гриль должна иметь максимальные размеры и 36 x 22 см.
- Не используйте сковороду-гриль в зонах 1 и 2.

Базовые функции

Первое подключение к электросети

При первом подключении к электросети или после прерывания подачи тока и ее последующего восстановления осуществляется автоматический контроль, при котором на несколько секунд включаются индикаторные

лампы и дисплеи. После этого можно использовать прибор привычным способом.

Включение и выключение

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

Сводная таблица уровней мощности

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

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

Эксплуатация варочной поверхности

Автоматическое включение варочных зон

Варочная панель оснащена системой обнаружения емкостей, которая автоматически выбирает зоны, на которых установлена соответствующая кастрюля. Данная функция активируется по умолчанию, и ее можно отключить в меню пользователя.

После включения прибора:

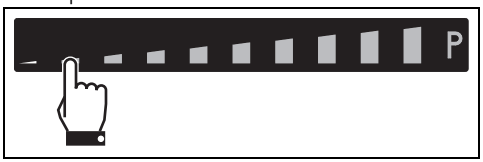
1. Поставьте непустую емкость, подходящую для использования на индукционных плитах, на требуемую варочную зону.
- Дисплей зоны, на которой стоит емкость, автоматически включится, показывая 0.

Если функция автоматического обнаружения посуды отключена, при включении прибора все дисплеи варочных зон будут показывать символ 0 с мигающей точкой в правом нижнем углу. Для включения зон необходимо выбрать их при помощи соответствующих дисплеев, а затем выставить требуемый уровень мощности.

Регулировка варочной зоны

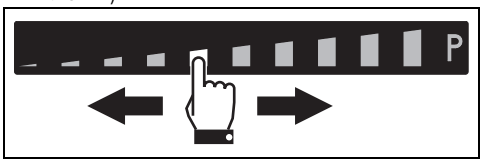
Установив емкость на варочную зону и убедившись в том, что она активировалась:

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



Теперь значение мощности равно 1.

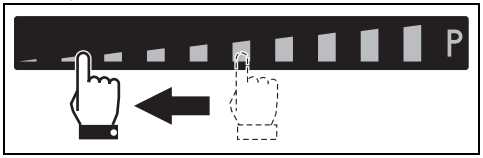
2. Проведите пальцем вправо или влево для выбора мощности от 1 до 9 или активируйте функции Booster или Double Booster (см. соответствующие главы).



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Выключение варочных зон

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



1. На дисплее выбранной зоны отобразится значение 0.

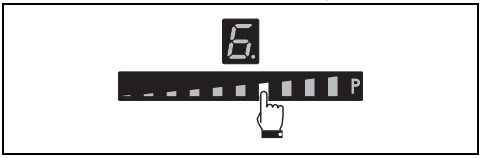
Для одновременного выключения нескольких варочных зон достаточно выключить прибор кнопкой ⏻.

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.

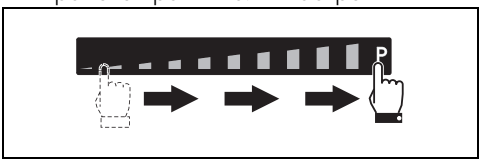
Функция Booster (усилитель)

См. «Общие меры безопасности».

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

После включения панели и выбора зоны:

1. Проведите пальцем от левого до правого края шкалы настройки.



Функцию Booster можно также активировать нажатием правого края шкалы настройки.

2. Функция Booster включится, и на дисплее варочной зоны отобразится символ P.

Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности вернется на «9».

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

Можно активировать функцию Booster быстрым способом.

- После включения панели и выбора зоны дотроньтесь пальцем до символа «P», расположенного в крайнем правом углу шкалы настройки.

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 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.

После включения панели:

1. Одновременно дотроньтесь пальцем до кнопок двух вертикально расположенных варочных зон.
- На задней панели появится символ 11, указывающий на активное состояние функции.
2. С левой стороны шкалы настройки задайте требуемую мощность приготовления.

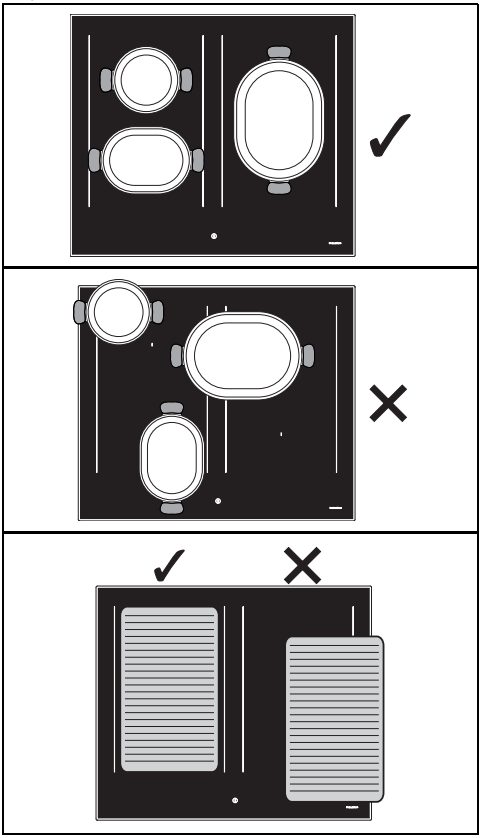
В обеих зонах готовки будут заданы одинаковые параметры.

Функцию Multizone (Мультизона) можно активировать только для вертикально соединенных зон (зон, обозначенных, как «ЛЕВ.», «ЦЕНТ.», и «ПРАВ.» - см. «Общее описание»).

Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обе конфорки.

При включенной функции Multizone невозможно активировать функцию Double Booster на соответствующих зонах.

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



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.

Остаточное тепло

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее отображается символ H. Когда температура будет ниже 60 °C, символ исчезнет с дисплея.

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.

RU

Блокировка панели управления

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

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

Для активации блокировки панели управления при хотя бы одной включенной варочной зоне:

1. Нажимайте на кнопку не менее одной секунды.
2. Светодиод на дисплее загорается на 2 секунды, сигнализируя об активации функции.

Для отключения блокировки панели управления нажимайте на кнопку не менее одной секунды.

Функция начинает работать при включении варочной панели.

Специальные функции

Функция Warming (Подогрев)

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

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Разместите на варочной зоне посуду.
2. Нажмите на кнопку для активации функции. На дисплее выбранной варочной зоны отобразится символ, а сбоку графической шкалы появится иконка.

Для отключения функции Warming достаточно снова нажать на кнопку этой зоны.

Функция гриля

Данная функция позволяет автоматически включить функцию мультизоны только для левых варочных зон. Она может пригодиться для зажаривания блюд на сковороде-гриль или при приготовлении пищи в продолговатых емкостях.

Для активации функции гриля:

1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на левых варочных зонах.
2. Нажмите на кнопку. Светодиод над кнопкой начнет мигать.

На дисплее передней зоны появится символ, а на дисплее задней зоны символ. Электроника автоматически установит уровень мощности 9 (стадия предварительного нагрева).



По истечении 3 минут функционирования мощность опустится до уровня 7. Светодиод над кнопкой функции гриля загорится постоянным светом.

Используйте шкалу настройки, чтобы в любой момент изменять уровень мощности.

Для отключения функции гриля нажмите на кнопку.

Функция Auto-Vent 2.0 (только на некоторых моделях)

- Данная функция позволяет контролировать скорость работы вытяжки при помощи беспроводной связи.
- Вытяжка должна быть оснащена всем необходимым для использования функции Auto-Vent 2.0.
- Подключение всегда однонаправленное, от варочной панели к вытяжке. Невозможно управлять панелью через вытяжку.

По умолчанию функция Auto-Vent 2.0 отключена. Ее активация осуществляется в меню пользователя.

Данная функция работает в автоматическом и ручном режимах:

- Автоматический режим регулирует скорость работы вытяжки на основании общей мощности прибора (см. «Меню пользователя - параметр U9).
- Ручной режим позволяет настраивать скорость работы вытяжки путем нажатия кнопки .

Чтобы активировать ручной режим после включения панели, выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку .
2. При каждом ее последующем нажатии скорость работы вытяжки будет увеличиваться в циклической последовательности на основании 5 уровней настройки, начиная от «0» (выкл.) и заканчивая «4» (макс. скорость).

Для возврата в автоматический режим достаточно выключить и снова включить прибор.

Обращайтесь к инструкции вытяжки для получения более точной информации.

Дополнительные функции

Блокировка от детей

В случае сбоя электропитания и его последующего восстановления функция блокировки от детей остается включенной.

Если она отключается, снова активировать функцию при работающем приборе невозможно. Для этого необходимо выключить и включить прибор.

Данная функция помогает предотвратить случайную активацию (напр., детьми).

Для активации блокировки от детей необходимо, чтобы прибор был включен, а варочные зоны отключены.

1. Удерживайте нажатым любой дисплей варочной зоны, на шкале настройки появится анимация.
2. Отпустите дисплей и проведите по шкале настройки слева направо.

На дисплеях варочных зон и на таймере отобразится символ .

Для отключения блокировки панели управления в условиях включенного прибора:

1. Удерживайте нажатым любой дисплей варочной зоны, на шкале настройки появится анимация.
2. Отпустите дисплей и проведите по шкале настройки справа налево.

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

Таймер

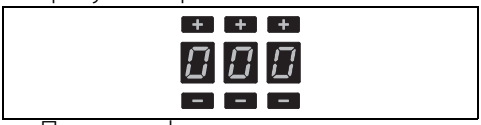
После включения панели, без выбора варочной зоны:

1. Нажмите одновременно на кнопки в области настроек таймера.



RU

2. Кнопками + и − выберите требуемое время.



- Первая цифра слева относится к часам, центральная к десятым долям минуты, правая к отдельным минутам.

3. Спустя 10 секунд таймер начнет отсчет в обратном порядке.
4. По истечении времени начнут издаваться звуковые сигналы. Нажмите на любую кнопку для их отключения.

Можно настроить максимум на 9 часов 59 минут.

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

Регулировка и отключение таймера

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл ⏻, чтобы активировать варочную поверхность (если он находится в режиме ожидания).
- В области настройки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.

2. Кнопками + и − отрегулируйте время таймера или отключите его.
3. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.

Приготовление с помощью таймера

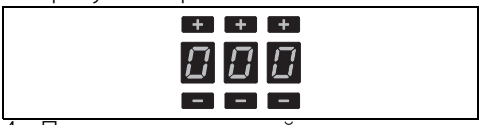
Чтобы включить функцию приготовления по таймеру, выполните следующие действия после включения хотя бы одной варочной зоны:

1. Выберите уровень мощности.
2. Нажмите на область настройки таймера.



- Над дисплеем варочной зоны появится символ ◷.

3. Кнопками + и − выберите требуемое время.



4. Приготовление по таймеру начнется через несколько секунд после последнего выбора.

Об окончании запрограммированного времени пользователя известит звуковой сигнал.

5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.

Можно настроить максимум на 9 часов 59 минут.

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

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл ⏻, чтобы активировать варочную поверхность (если он находится в режиме ожидания).
2. Нажмите на кнопку дисплея варочной зоны, для которой настраивается таймер.
- В области настройки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.

3. Кнопками + и − отрегулируйте время таймера или отключите его.
4. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.

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.

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.

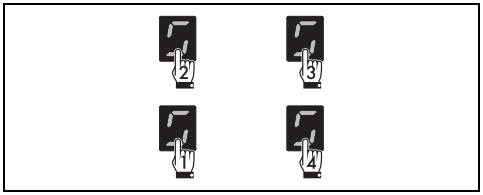
Параметр	Описание
U0	Общая макс. мощность (кВт) - Изменение может вноситься только монтажником
U1	Параметр отключен
U2	Громкость нажатия кнопок
U3	Звук сигнала таймера
U4	Яркость дисплея
U5	Анимация таймера
U6	Автоматическое обнаружение кастрюль
U7	Длительность сигнала таймера
U8	Конфигурация вентилятора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

Доступ к меню пользователя

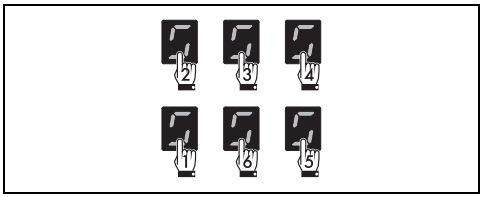
1. Если панель выключена, включите ее кнопкой ⏻.
2. Снова нажмите на ⏻ для выключения; начнет мигать иконка |||.
3. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку |||.
4. При нажатии ||| на дисплее варочных зон появятся символы, которые необходимо нажать один за другим, чтобы перейти к параметрам меню.

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

Модели на 60 см и 80 см (A):



Модели на 80 и 90 см:



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

5. Отпустите кнопку |||.

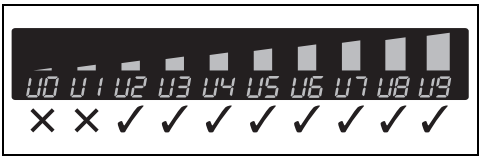
Меню пользователя активировано, и в верхней части дисплея варочной зоны появляется символ U с номером 0.

Эта опция предназначена исключительно для монтажника (см. «Процедура ограничения мощности (только для монтажника)»).

6. Нажмите на символ U, чтобы вернуться на страницу выбора параметров. Появится шкала настройки, на которой каждому сегменту присвоен параметр меню.

RU

7. Нажмите на сегменты шкалы настройки (за исключением первых двух) для выбора параметра.



- 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.

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

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

- 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 позволяет отобразить обратный отсчет секунд таймера и приготовления по времени (от 59 до 0 секунд).

Отсчет секунд отображается в том случае, если заданное на таймере время меньше 10 минут.

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

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



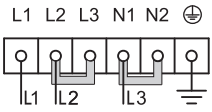
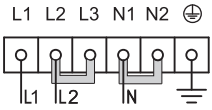
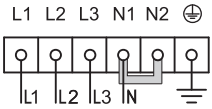
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

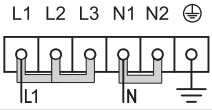
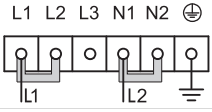
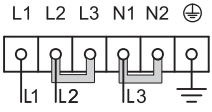
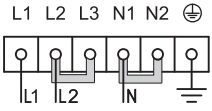
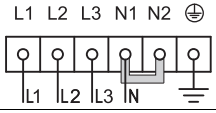
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.
Никогда не снимайте эту табличку.
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор может быть подключен следующими способами:

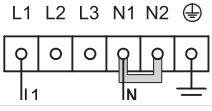
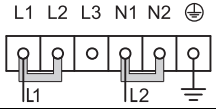
Модели на 80 см и 90 см:

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

Модели на 60 см и 80 см (A):

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 1,5 мм ² пятижильный кабель	

Модели на 38 см:

220-240V ~ 3 x 2,5 мм ² трехжильный кабель	
220V 2 ~ 3 x 2,5 мм ² трехжильный 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.

RU

Врезка рабочей поверхности

Указания по безопасному расположению и установке

См. «Общие меры безопасности».

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

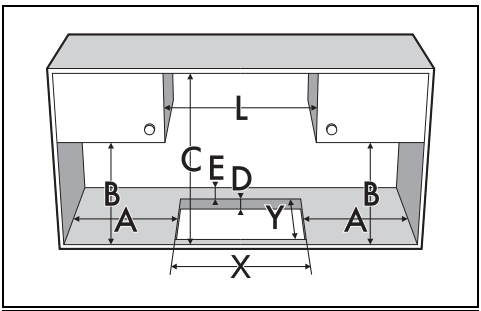
указано в монтажных инструкциях.
- Если прибор устанавливается над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Габаритные размеры прибора (мм)



	L
Модели 38 см	380
Модели 60 см	600
Модели 80 см и 80 см (A)	800
Модели 90 см	900

Обычное встраивание заподлицо (мм)

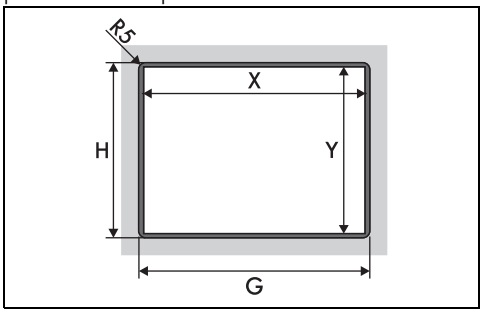


A	B	C	D	E
мин. 150	мин. 460	мин. 750	20 ÷ 60	мин. 50

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	480	604	514
800 (A)	730 ÷ 750	480	804	514
800	750	490	804	514
900	860	490	904	514

Встраивание заподлицо

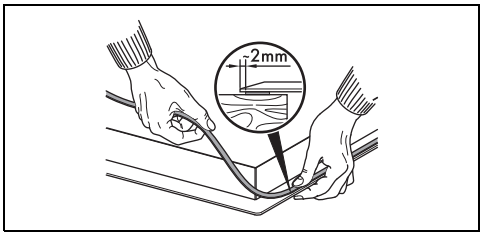
Для данного типа встраиваемых приборов необходимо отфрезеровать края отверстия мебели в случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью.



*См. размеры в таблице выше.

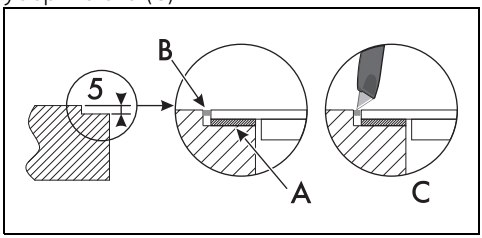
Прокладка варочной панели

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

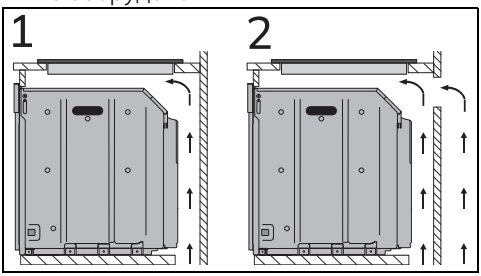
Если панель встраивается заподлицо, расположите самоклеящуюся прокладку (A) на стеклянной поверхности, установите и закрепите панель, заполните изоляционным силиконом края (B), а затем уберите его излишки. При необходимости демонтажа варочной панели специальным ножиком сначала отрежьте силикон, а затем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



Встраивание

В отсеке встраиваемой духовки

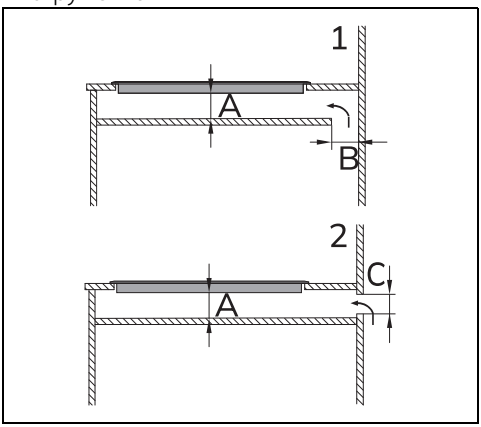
Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого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



1	С отверстием на дне
2	С отверстием на дне и сзади

В нейтральном отсеке

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

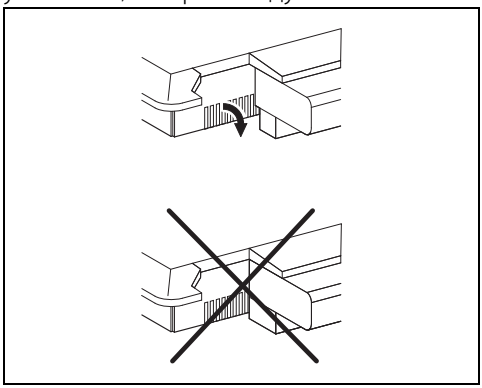


1	С отверстием на дне
2	С отверстием сзади
A	мин. 20 мм - макс. 50 мм
B	макс. 50 мм
C	макс. 50 мм

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

Вентиляция

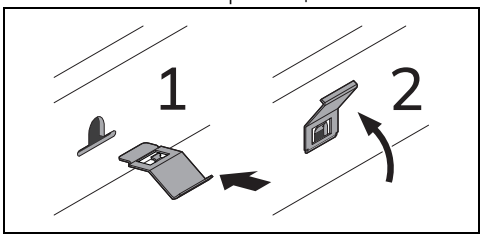
Далее показаны случай установки, подходящей для правильной вентиляции, и случай ошибочной установки, которой следует избегать.



Крепление во встраиваемой мебели

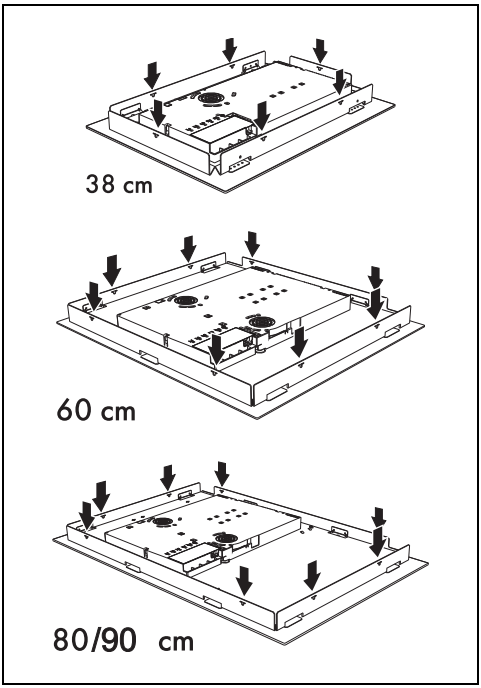
Для надежного крепления и правильного центрирования разместите зажимы из комплекта следующим образом:

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



RU

Расположение пазов для зажимов



Процедура по ограничению мощности

В зависимости от модели, на заводе-изготовителе прибор настроен на максимальную мощность.

Таблица потребляемых мощностей

Модели	Мощность (кВт)
38 см	3,7
60 см и 80 см (A)	7,4
80 см и 90 см	11,1

Максимальная мощность прибора настраивается в меню пользователя.

Приемные испытания

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

Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.