Оглавление

RU

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 244
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 246
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ 248
4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ 249
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 250
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 268
7. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ 271

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ГОДНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В СТРАНАХ, ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ КОТОРЫХ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата



Дополнительная информация по изделиям представлена на веб-сайте www.smeg.com

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭТО РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ УСТРОЙСТВА. НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ АППАРАТА.
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС, КОТОРЫЕ ДЕЙСТВУЮТ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ.
ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЛОДКАХ ИЛИ В ПЕРЕДВИЖНЫХ ДОМАХ НА КОЛЕСАХ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО КАК ОБОГРЕВАТЕЛЬ ПОМЕЩЕНИЯ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



НА ПРИБОР НАНЕСЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/CE ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИКРЕПЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ ПРИБОРА.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ.



ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ.
СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ САЛФЕТКОЙ ИЗ МИКРОФИБРЫ.



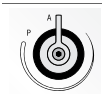


Общие меры предосторожности

RU



НЕ ОСТАВЛЯТЬ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ПОСКОЛЬКУ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ ВЫДЕЛЕНИЕ ЖИРА ИЛИ МАСЕЛ.
ЖИРЫ И МАСЛА МОГУТ ЗАГОРЕТЬСЯ.



ПО ОКОНЧАНИИ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ НАХОДИЛАСЬ В ПОЛОЖЕНИИ **O** (ВЫКЛЮЧЕНО).



НЕ СТАВЬТЕ НА ПОДСТАВКУ ДЛЯ ПОСУДЫ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ И НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ ДНОМ.



НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ПОСУДУ, РАЗМЕРЫ КОТОРОЙ ВЫХОДЯТ ЗА ВНЕШНИЙ ПЕРИМЕТР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.



НЕ ЗАГРОМОЖДАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



(ТОЛЬКО ДЛЯ ЭЛЕКТРОКЕРАМИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ)
ИЗБЕГАЙТЕ ПОПАДАНИЯ САХАРА ИЛИ СЛАДКИХ СМЕСЕЙ НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НЕ КЛАДИТЕ НА ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ МАТЕРИАЛЫ И ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ МОГУТ РАСПЛАВИТЬСЯ (ПЛАСТМАССУ ИЛИ АЛЮМИНИЕВУЮ ФОЛЬГУ); ЕСЛИ ЖЕ ТАКОЕ СЛУЧИТСЯ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ УХУДШЕНИЯ СОСТОЯНИЯ ПОВЕРХНОСТИ, НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ВЫКЛЮЧИТЕ ЗОНУ НАГРЕВА И ОЧИСТИТЕ, ПОКА ОНА ЕЩЕ ТЕПЛАЯ. **В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЧИЩЕНА НЕМЕДЛЕННО, СУЩЕСТВУЕТ РИСК ОБРАЗОВАНИЯ НАЛЕТОВ, КОТОРЫЕ НЕВОЗМОЖНО УДАЛИТЬ ПОСЛЕ ОСТЫВАНИЯ ПАНЕЛИ.**

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



СОБЛЮДАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ АППАРАТОВ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ФУНКЦИЙ ВЕНТИЛЯЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ ПО УСТАНОВКЕ.
В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.
НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.
ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКЕ И ДАННЫЕ САМОЙ СЕТИ.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, НОМЕРОМ ПАСПОРТА И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДИМОМ МЕСТЕ ПОД КАРТЕРОМ.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ТАБЛИЧКУ С ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ ПРИБОР НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



ШТЫРЕВОЙ КОНТАКТ ПРИСОЕДИНЕНИЯ К КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗЪЕМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.
ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО СВЯЗАТЬСЯ СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ЕГО ЗАМЕНЫ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



СРАЗУ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО ПРОВЕРКУ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕПОЛАДОК ОТСОЕДИНИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕТЫХ ЭЛЕМЕНТОВ.

Общие меры предосторожности

RU

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ ПРИБОРОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



НЕ ПОЗВОЛЯТЬ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К ПРИБОРУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ НЕГО ИГРУШКУ.

НЕ ВСТАВЛЯТЬ ОСТРЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ (ПРИБОРЫ ИЛИ РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ) В ЩЕЛИ ПРИБОРА.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА.
ПАР МОЖЕТ ПОПАСТЬ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ, ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.



ЖИРЫ И МАСЛА ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ МОГУТ ЗАГОРЕТЬСЯ. ПОМИМО ЭТОГО, РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ УДАЛЯТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ЖИРЫ. В СЛУЧАЕ ЗАГОРАНИЯ МАСЕЛ ИЛИ ЖИРОВ НИКОГДА НЕ ГАСИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ. НАКРЫТЬ КАСТРЮЛ КРЫШКОЙ И ВЫКЛЮЧИТЬ ЗОНУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ТРЕЩИНЫ ИЛИ ЦАРАПИНЫ НА ПОВЕРХНОСТИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТНЫ, НЕОБХОДИМО НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИБОР И ОБРАТИТЬСЯ В УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.



НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ НИКАКИХ СПРЕЕВ ВБЛИЗИ ЭЛЕКТРОБЫТОВОГО ПРИБОРА, КОГДА ОН В РАБОТЕ.
НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПРЕЯМИ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРИБОР НЕ ОСТЫНЕТ.



НОСИТЕЛИ ЭЛЕКТРОКАРДИОСТИМУЛЯТОРА ИЛИ ПОДОБНЫХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНЫ УДОСТОВЕРИТЬСЯ, ЧТО ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ИХ ПРИБОРОВ НЕ БУДЕТ ПОВРЕЖДЕНО ИНДУКТИВЫМ ПОЛЕМ, ЧЬЯ ЧАСТОТА НАХОДИТСЯ В ДИАПАЗОНЕ 20-50 КГЦ.



В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВИЛАМИ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ, ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ С ЭЛЕКТРОМАГНЕТИЧЕСКОЙ ИНДУКЦИЕЙ ПРИНАДЛЕЖИТ К ГРУППЕ 2 И КЛАССУ В.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.

3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутой корзины, приводимый на аппаратуре, указывает, что изделие в конце срока его эксплуатации должно быть разобрано по частям, котрые должны быть собраны отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, переработке и утилизации использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



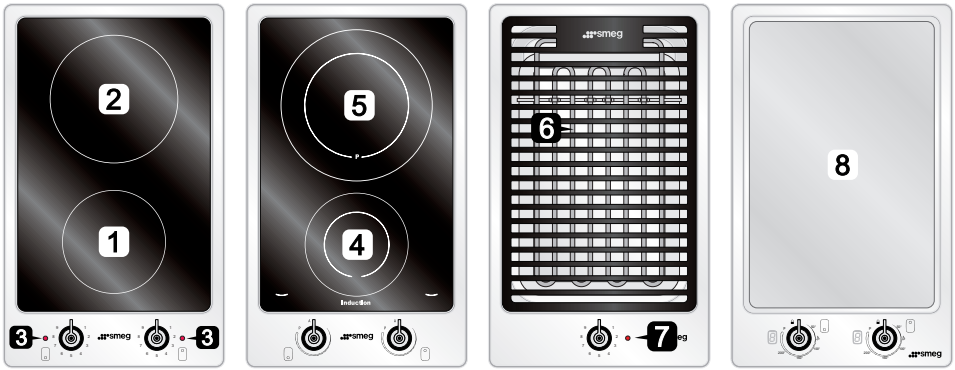
Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут явиться источником опасности для детей, в частности, это касается пластиковых пакетов.

Соблюдение правил утилизации требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Внимание! следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.

4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ



1	Маленькая стеклокерамическая конфорка	5	Конфорка сильной индукции
2	Большая стеклокерамическая конфорка	6	Сопротивление барбекю
3	Сигнальная лампа остаточного тепла	7	Индикатор термостата сопротивления барбекю
4	Конфорка слабой индукции	8	Жарочная поверхность теппан-яки

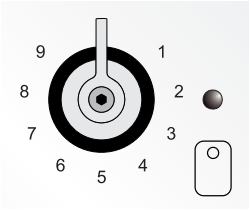
Используя электрические горелки или барбекю (где они предусмотрены) в первый раз, целесообразно нагреть их на максимальную температуру в течение времени, достаточного для сжигания возможных остатков заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах пище.

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

5.1 Стеклокерамическая панель



Аппарат оснащен двумя варочными зонами различныого диаметра и мощности.
Допускаемые места установки четко указаны кругами и нагревание происходит только внутри диаметров, отмеченных на самой поверхности. Излучающие зоны включаются по истечении нескольких секунд и их нагревание приводится в действие поворотом ручки регулятора энергии.



Для включения варочных зон повернуть ручку в желаемое положение от **1** до **9**.
Регулирование поступательное, таким образом все промежуточные зоны могут быть использованными. Боковые индикаторы ручек указывают остаточное тепло: включаются, когда электрические конфорки превышают 50°C и выключаются, когда температура опускается ниже этой величины. Для чистки см. параграф "6.2 Чистка деталей варочной панели".

5.1.1 Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны рекомендуемые значения мощности и блюда, которые готовятся при данном уровне мощности. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса потребителя.

Положение ручки	Подходящий тип приготовления
1	Для топления масла, шоколада и т.д.
2 - 3	Для разогрева блюда, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
4 - 5	Для разогрева напитков, кипячения воды, размораживания продуктов глубокой заморозки, приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
6	Варка мяса, рыбы и овощей на пару, блюда с большим или меньшим содержанием воды, приготовление варенья и так далее.
7 - 8	Жареное мясо или рыба, бифштексы, печень, подрумянивание мяса и рыбы, яичница и так далее.
9	Картофель-фри и т.д., ускоренное доведение воды до кипения.

Для получения оптимальной отдачи и экономии потребления энергии необходимо использовать только посуду, предназначенную для электроплиты:

- Дно посуды должно быть очень толстым и совершенно плоским; кроме того, дно и сама варочная панель должны быть чистыми и сухими.
- Запрещается использовать кастрюли из чугуна или посуду с неровным дном, так как они могут поцарапать варочную поверхность.

Диаметр дна посуды должен быть равен диаметру круга конфорки; если они не совпадают, это приведет к избыточному потреблению энергии.

5.2 Индукционная варочная панель

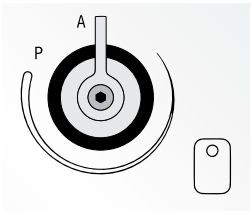
Не следует класть на поверхность варочной панели такие металлические предметы, как поварешки или крышки, потому что они могут сильно нагреться.

5.2.1 Зоны варочной панели

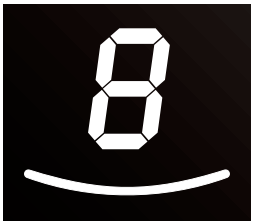


Аппарат оснащен двумя варочными зонами различных диаметров и мощностей. Их расположение ясно показано кругами, а тепло ограничено окружностями, начерченными на стекле.

Под каждой варочной зоной находится катушка, называемая *индуктором* , которая подпитывается от электронной системы, и которая создает магнитное переменное поле. Когда кастрюля устанавливается внутри такого магнитного поля, токи высокой частоты концентрируются непосредственно на донышке кастрюли, вырабатывается тепло, необходимое для приготовления пищевых продуктов.



Символ, расположенный сбоку от учек, обозначает управляемую зону приготовления. Для включения нажать и повернуть ручку в желаемое положение. Регулировка непрерывна, следовательно, прибор работает также с промежуточными величинами. Для выключения привести ручку в положение **0**.



Два дисплея, расположенные сбоку от варочных зон, предоставляют информацию по мощности приготовления и специальным функциям “*Booster(Усилитель)*” и *“Автоматическое нагревание”*.

5.2.2 Функция booster (усилтьель)

Индукционная варочная панель оснащена функцией booster для более скорого достижения температур, указанных, в частности, для кастрюль и и сковородок, содержащих воду. Этот усилитель создает временную подачу мощности, превышающей даже номинальную мощность самой зоны.

Усилитель может быть включен поворотом по часовой стрелке ручки в положение **P**. Включение функции booster указано символом  на соответствующем дисплее выбранно варочной зоны.

Усилитель остается активным на максимальное время 10 минут, отключаясь по истечении этого времени. Дисплей указывает величину макисимального приготовления [9]. Во время последних 3 секунд функции booster мигающий  lимвол указывает на последующую дезактивацию этой функции.

Автоматическое отключение функции booster может произойти также для достижения чрезмерной температуры варочной поверхности и для интегрированного контроля мощности.

В случае, если ручка поворачивается повторно в положение **P**, между тем, как I booster уже включен, на дисплее появится максимальная величина мощности [9].

Функция может быть отключена также поворотом ручки против часовой стрелки на меньшую величину мощности.

5.2.3 Автоматический контроль нагревания

Автоматический контроль нагревания используется для выдачи максимальной мощности в зоне приготовления на период времени, зависящий от величины выбранной мощности. По завершению собственной функции автоматического контроль нагревания отключается, показывая на дисплее мощность предвыарительно выбранного режима работы.

Для активации этой функции повернуть ручку против часовой стрелки в положение **A**, на дисплее визуализируется символ . В течение последующих 10 секунд выбрать желаемую мощность приготовления. По истечении этого времени автоматический контроль нагревания активируется, показывая символ  вплоть до своей дезактивации.

По окончании функции автоматический контроль нагревания укажет на дисплее величину предварительно выбранной мощности.

Автоматический контроль нагревания может быть отключен поворотом ручки на большую или меньшую величину, или же включением функции ускорения нагревания.

5.2.4 Рабочие мощности

Ниже приводится таблица с указанием величины потребляемого тока работающими конфорками

Номер зоны:	Диаметр зоны	Потребляемая мощность	
1	210 мм	Нормальный режим работы:	1850 Вт
		С функцией booster (усилитель):	2500 Вт
2	140 мм	Нормальный режим работы:	1400 Вт
		С функцией booster (усилитель):	1800 Вт



Используя варочную панель в первый раз, целесообразно нагревать ее при максимальной температуре в течение времени, достаточного, чтобы сжечь возможные остатки заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах кушаньям..

5.3 Тип посуды

В аппаратах данного типа должны использоваться специальные кастрюли, позволяющие функциям печи нормально работать.
Дно кастрюли должно быть железным или сталь + железо для выработки магнитного поля, требующегося для нагрева.
Запрещается использование емкостей, изготовленных из:

- стекла;
- керамики:
- глины;
- стали, алюминия или меди без магнитного дна;

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. Если нет магнита, то можно налить в кастрюлю немного воды, поставить ее в варочную зону и включить конфорку. Если на дисплее вместо мощности появится символ , значит кастрюля не подходит или не установлена корректно.
Используемые кастрюли должны обладать минимальным диаметром для обеспечения правильного функционирования.
Ниже приводится таблица с указанием минимальных диаметров кастрюль для каждой варочной зоны





ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ		Ш мин. (в см)
4	Зона слабой индукции	9
5	Зона сильной индукции	14

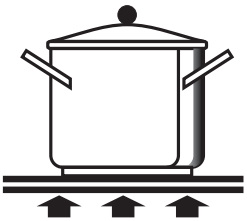
Возможно также использовать большие кастрюли в зоне приготовления пищи. Однако необходимо следить, чтобы дно кастрюли не соприкасалось с другими зонами готовки и всегда находилось в центре зоны готовки.

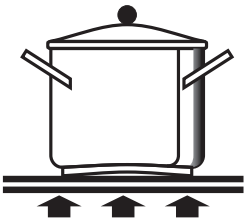


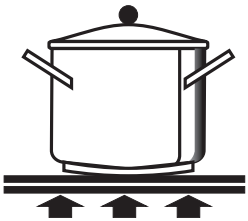




Неукоснительным требованием является обязательное использование только той посуды, которая специально спроектирована для индукционной варки, с **толстым и абсолютно плоским дном,** или, при их отсутствии, посуды с **ровным дном** (не вогнутым и не выпуклым).









5.3.1 Обнаружение присутствия кастрюль

Каждая варочная зона оборудована устройством обнаружения присутствия кастрюли, которое разрешает начинать цикл варки только, если на конфорке имеется правильно установленный сосуд с подходящими характеристиками.
Если сосуд установлен неправильно или изготовлен из неподходящего материала, но тем не менее происходит попытка включения конфорки, то на дисплее появляется через несколько секунд после активации конфорки, символ  сигнализирующий об ошибке.



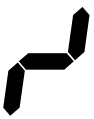
5.3.2 Остаточное тепло

Каждая конфорка оборудована сигнальным устройством наличия остаточного тепла. На дисплее, после выключения любой конфорки, появляется мигающий  символ. Этот сигнал показывает, что данная варочная зона еще не остыла. Можно снова приступать к приготовлению блюд также и с  мигающей.



5.3.3 Блокировка команд панели

В состоянии ожидания команды панели можгут быть заблокированы от случайного включения детьми.
С выключенными конфорками поверните и держите нажатыми обе ручки на символе **A** примерно в течение 2 секунд до тех пор, пока на дисплеях не появятся мощность и символы , после чего ручки отпустить.
Функция может быть включена, поворачивая и держа нажатой на символе **A** ручки, по крайней мере, в течение 5 секунд.
Для разблокирования повторить те же действия: на дисплеях конфорок появится цифра 0, которая будет означать, что блокировка конфорок отключена.



5.3.4 Сообщение сбоя

Функции всех команд мониторируемы. Если выявляется сбой ручки зоны приготовления, незаинтересованные зоны приготовления продолжают их нормальную работу. Заинтересованная зона приготовления и выключается автоматически, на дисплее визуализируется символ .

5.3.5 Тепловая защита электронной платы

Аппарат оборудован устройством, которое постоянно измеряет температуру электронной платы.
Если температура превысит определенные занчения, то устройство активирует определенные функции для уменьшения температуры и обеспечения нормальной работы стеклокерамической панели.
Ниже приведена таблица с указанием операций, которые активируются в автоматическом режиме и с указанием соответствующей исходной температуры:

Операция	Температура срабатывания
Включение вентилятора слабого обдува	50° C
Включение вентилятора сильного обдува	60° C
Возврат вентилятора слабого обдува	55° C
Выключение вентилятора	45° C
Уменьшение рабочей мощности с опцией (booster) усилителя на 9	76° C
Уменьшение мощности на один пункт для каждой варочной зоны	85° C
Выключение всех варочных зон	90° C
Возобновление включения варочных зон на пониженной мощности	85° C
Нормальная работа всех варочных зон	80° C

О каждом срабатывании данного типа будет сигнализироваться миганием дисплеев мощности на варочной панели.

5.3.6 Тепловая защита стеклокерамической плиты

В каждой варочной зоне имеется устройство, которое постоянно измеряет температуру этой зоны.
Если температура превысит определенные занчения, то устройство активирует определенные функции для уменьшения температуры и обеспечения нормальной работы стеклокерамической панели.
Ниже приведена таблица с указанием операций, которые активируются в автоматическом режиме и с указанием соответствующей исходной температуры:

Операция	Температура срабатывания
Уменьшение рабочей мощности с опции Мощность до 9	250° C
Уменьшение мощности на один пункт	280° C
Выключение варочной зоны	300° C
Возврат мощности к заданному значению	250° C

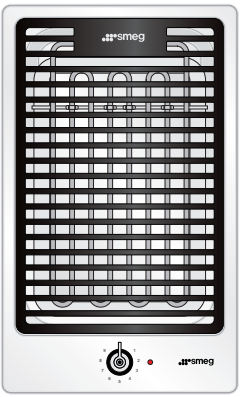
О каждом срабатывании данного типа будет сигнализироваться миганием дисплеев мощности на варочной панели.

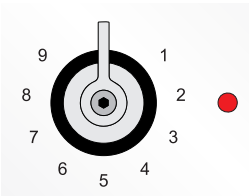
5.3.7 Режим ожидания

Режим ожидания предназначен для доведения температуры дна посуды до приблизительно 70? Это позволяет сохранить температуру блюд при оптимальном уровне энергопотребления, а также слегка разогревать их. Максимальная продолжительность режима ожидания ограничена 2 часами.
Режим ожидания между [0] и [1] и имеются соответствующий символ , указывающий на соответствующие зоны приготовления

5.4 Поверхность барбекю

Регулировка мощности пластинки барбекю производится при помощи ручки управления. повернутой в пжелаемое положение от **1** до **9**.
Регулирование поступательное, таким образом все промежуточные зоны могут быть использованными.
О том, что плита нагревается, свидетельствует загорание индикатора. Выключение этого индикатора указавает достижение установленного уровня мощности.
Мигающая лампа означает, что температура пластинки поддерживается на установленном уровне. Для удаления решетки и чистки ссылаться на параграф “6.3 Чистка барбекю”





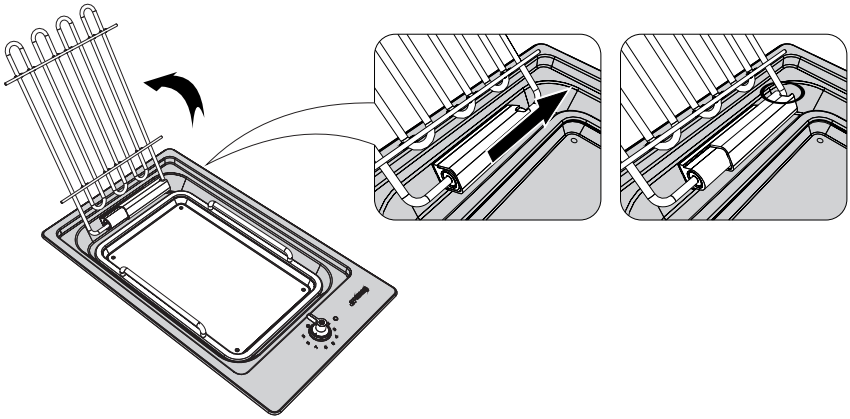
Можете пользоваться решеткой для приготовления **на решетке**, **запекать** или **зажаривать на барбекю**.

В ванночке, установленной под сопротивлением, можно разместить:

- воду для сбора стекающих жиров при приготовлении (в ванночке не превышать полутора литров воды), или;
- слой лавового гранита, что позволяет надолго поддерживать тепло, время и качество приготовления.

В обоих случаях стараться не превышать кромки противня.

Перед тем, как наливать в ванночку воду или помещать слой лавового гранита, заблокировать сопротивление, как указано на рисунке.



ВНИМАНИЕ!

- *Качающееся сопротивление, если приподнято, должно быть всегда заблокировано специальным скользящим устройством.*
- *Перед поднятием сопротивления убедиться в том, чтобы оно было холодным. Опасность ожога!*
- *Когда сопротивление поднято, стараться не активировать устройство управления. Опасность ожога!*

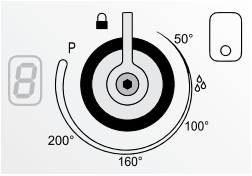
5.5 Варочная поверхность теппан-яки

Эта варочная поверхность позволяет приготовление и разогрев блюд непосредственно на жарочной поверхност, с маслом и без него. Принцип, на котором основывается этот тип приготовления - это работа при таких температурах, которые не превышают точек образования дыма блюд (то есть, температуры, при которых некоторые блюда горят) и быстрые темпы приготовления.



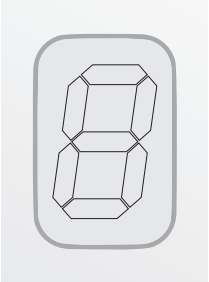
Аппарат оснащен двумя варочными зонами одинаковых мощностей и поверхностей. Их положение идентифицируемо примерно с передней и задней половиной конфорки.

Под каждой варочной зоной находится катушка, называемая *индуктором*, которая подпитывается от электронной системы, и которая создает магнитное переменное поле. Конфорка теппан-яки, установленная внутри этого магнитного поля, дает возможность сконцентрировать на дне электрические токи высоких частот, создавая тепло, необходимое для нагрева и приготовления блюд.



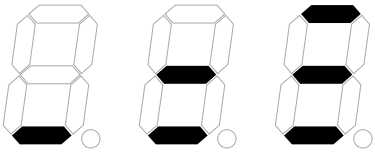
Символ, расположенный сбоку от учек, обозначает управляемую зону приготовления. Для включения повернуть рчку в желаемое положение. Регулировка непрерывна, следовательно, прибор работает также с промежуточными величинами. Для выключения привести ручку в положение **0**.

5.6 Дисплей



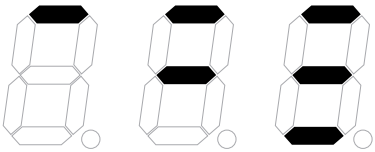
Два дисплея, расположенные по бокам от ручек, предоставляют информацию в отношении мощностей приготовления, нагревания и охлаждения конфорки, а также специальной функции “*Booster*”.
На дисплеях визуализируются уровни температуры, цифры от **1** до **9**. Соответствие между уровнем и номинальной величиной указана в таблице величин параграфа ”5.8 Рабочие температуры”.

5.6.1 Нагревание



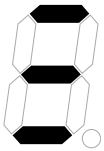
Регулируя ручку на величину, превышающую начальную, начнется фаза нагревание. Во время нагревания зоны приготовления на дисплее будут переменно визуализироваться (примерно каждую секунду) символы сбоку, включая азу затемнения.

5.6.2 Охлаждение



Регулируя ручку на величину, не превышающую начальную, начнется фаза охлаждения. Во время охлаждения зоны риготовления на дисплее будут переменно визуализироваться (примерно каждую секунду) символы сбоку, включя фазу затемнения.

5.6.3 Достижение температуры



Когда зона приготовления достигает установленной температуры, на дисплее визуализируется, немигая, примено в течении 5 секунд символ сбоку.

5.6.4 Чередование визуализации символов

Во время регулировки температуры, и примерно на 5 секунд после последней регулировки на дисплее визуализируется выбранный уровень (от **1** до **9**). Далее, в зависимости от того, какая конфорка должна нагреваться, или охлаждаться, визуализируются последвательности символов нагревания или охлаждения зоны. По достижении температуры примерно на 5 секунд будет визуализироваться символ , после чего на дисплее появится уровень температуры.



5.6.5 Функция booster (усилитель)

Индукционная варочная панель оснащена функцией booster для более скорого достижения температур, указанных, в частности, для кастрюль и и сковородок, содержащих воду. Этот усилитель создает временную подачу мощности, превышающей даже номинальную мощность самой зоны.

Усилитель может быть включен поворотом по часовой стрелке ручки в положение **P**. Включение функции booster указано символом  на соответствующем дисплее выбранно варочной зоны.

Усилитель остается активным на максимальное время 10 минут, отключаясь по истечении этого времени. Дисплей указывает величину макисимального приготовления [9]. Во время последних 3 секунд функции booster мигающий  lимвол указывает на последующую дезактивацию этой функции.

Автоматическое отключение функции booster может произойти также для достижения чрезмерной температуры варочной поверхности и для интегрированного контроля мощности.

В случае, если ручка поворачивается повторно в положение **P**, между тем, как I booster уже включен, на дисплее появится максимальная величина мощности [9].

Функция может быть отключена также поворотом ручки против часовой стрелки на меньшую величину мощности.



5.6.6 Остаточное тепло

Каждая конфорка оборудована сигнальным устройством наличия остаточного тепла. На дисплее, после выключеня любой конфорки, появляется мигающий  символ. Этот сигнал показывает, что данная варочная зона еще не остыла. Можно снова приступать к приготовлнию блюд также и с мигающей.

5.6.7 Блокировка команд панели

В состоянии ожидания команды панели можгут быть заблокированы от случайного включения детьми.



С выключенными конфорками поверните и держите нажатыми обе ручки на символе примерно в течение 2 секунд до тех пор, пока на дисплеях мощности не появится символ , после чего ручки отпустить.

Функция может быть включена, поворачивая и держа нажатой на символе ручки, по крайней мере, в течение 5 секунд.

Для разблокирования повторить те же действия: на дисплеях конфорок появится цифра **0**, которая будет означать, что блокировка конфорок отключена.

5.7 Использование жиров и масел

В случае приготовления с использованием жиров и масел очень важно знать, при каких температурах можно работать. Устанавливая корректную температуру эти вещества будут поддерживать свои свойства неизменными. В случае повышенных температур, жиры и масла начнут создавать дым (точка образования дыма) с дальнейшим гореним.

Жир - масло	Температура максимальная (°C)	Точка образования дыма (°C)
Сливочное масло	130	150
Свиной жир	170	200
Говяжий жир	180	210
Оливковое масло	180	200
Подсолнечное масло	200	220
Арахисовое масло	200	235

5.8 Рабочие температуры

Далее приводим таблицу с температурами, соответствующими отдельным уровням нагрева конфорки

Позиция	Температура (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



Температуры указаны ориентировочно, реальная величина может отличаться от указанной на ± 10°.



Данные, приведенные в таблице, ориентировочные, и относятся к уже нагретому прибору. Величины могут варьировать в соответствии с типом и количеством пищи. Поставить блюдо, предназначенное для приготовления, только по окончании предварительного нагревания.

5.8.1 Тепловая защита конфорки теппан-яки

В каждой варочной зоне имеется устройство, которое постоянно измеряет температуру этой зоны. Если температура превысит определенные занчения, то устройство активирует определенные функции для уменьшения темпертуры и позволит конфорке теппан-яки продолжать корректную работу. Ниже приведена таблица с указанием операций, которые активируются в автоматическом режиме и с указанием соответствующей исходной температуры:

Операция	Темп. вмешательства
Уменьшение рабочей мощности с опции Мощность до 9	250° C
Уменьшение мощности на один пункт	280° C
Выключение варочной зоны	300° C
Возврат мощности к заданному значению	250° C

О каждом срабатывании данного типа будет сигнализироваться миганием дисплеев мощности на варочной панели.

5.8.2 Тепловая защита электронной платы

Аппарат оборудован устройством, которое постоянно измеряет температуру электронной платы. Если температура превысит определенные занчения, то устройство активирует определенные функции для уменьшения температуры и позволит конфорке теппан-яки продолжать корректную работу. Ниже приведена таблица с указанием операий, которые активируются в автоматическом режиме и с указанием соответствующей исходной температуры:

Операция	Темп. вмешательства
Включение вентилятора слабого обдува	50° C
Включение вентилятора сильного обдува	60° C
Возврат вентилятора слабого обдува	55° C
Выключение вентилятора	45° C
Уменьшение рабочей мощности с опцией (booster) усилителя на 9	76° C
Уменьшение мощности на один пункт для каждой варочной зоны	85° C
Выключение всех варочных зон	90° C
Возобновление включения варочных зон на пониженной мощности	85° C
Нормальная работа всех варочных зон	80° C

О каждом срабатывании данного типа будет сигнализироваться миганием дисплеев мощности на варочной панели.

5.9 Меры предосторожности при пользовании конфоркой теппан-яки

Поверхность разрабатывалась для приготовления пищи без использования кастрюль или емкостей.

Несмотря на то, что стальная поверхность приготовления очень стойкая и гладкая, с течением времени и при нормальных условиях пользования, будет представлять следы износа. Несмотря на это, условия работы конфорки не изменятся. Легкое обесцвечивание стальной поверхности с тенденцией к желтому цвету является нормальным.

Избегать нарезания продуктов ножами на поверхности приготовления с целью не поцарапать. Для помешивания продуктов не пользоваться острыми приборами. Эти меры предосторожности служат с целью предупрждения образования зазубрин на конфорке теппан-яки

6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед каждой такой операцией необходимо отключить электропитание прибора.

ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУЮ ПАРА.

6.1 Чистка нержавеющей стали



Для сохранения внешнего вида нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования, предварительно дав остыть панели.

6.1.1 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и защиты поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте **только** специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшей.

6.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи





Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.
Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя при необходимости деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности.
Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

6.2 Чистка деталей варочной панели



Стеклокерамическая панель должна регулярно чиститься, лучше после каждого использования, после того, как погаснут индикаторные лампы остаточного тепла.

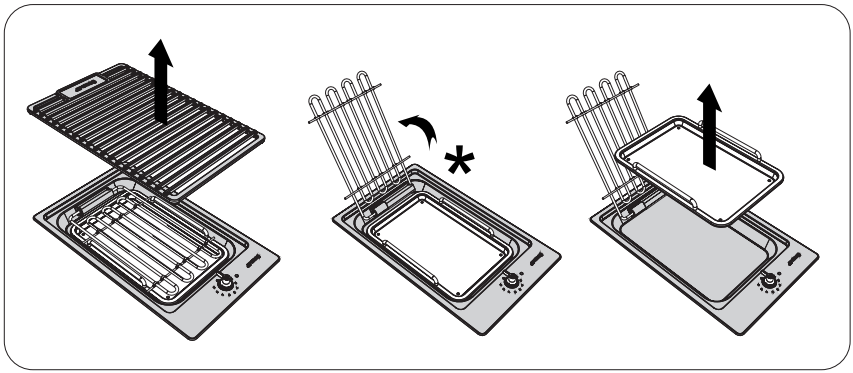
При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. В случае, если после приготовления остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно вытрите чистой тканью.

Не используйте для чистки прибора струю пара.

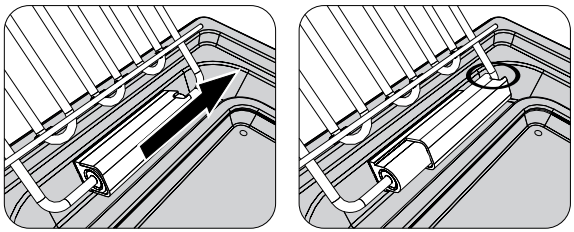
6.3 Чистка барбекю

Вынуть решетку из ее гнезда после ее охлаждения. Вымыть с использованием обычного моющего средства и неабразивной губки. Для удаления противня, установленного под сопротивлением барбекю:

1 Удалить решетку, как описано;
2 Поднять сопротивление, заблокировав его, давая фиксатору проскольнуть вправо (скак указано на рисунке);
3 Вынуть противень, используя две ручки и произвести чистку мспециальными моющими средствами для нержавеющей стали и неабразивной губки.



*



ВНИМАНИЕ:

- *Перед поднятием сопротивления убедиться в том, чтобы оно было холодным. Опасность ожога!*
- *Когда сопротивление поднято, стараться не активировать устройство управления. Опасность ожога!*

6.4 Чистка конфорки теппан-яки

Рекомендуется чистить прибор по окончании каждого использования, в противном случае, застывшие остатки пищи могут быть удалены в условиях экстремальной трудности.
Не чистить прибор, когда он еще не остыл, подождать примерно 15 минут, пока не остынет.
Для упрощения чистки рекомендуется пользоваться кубиками льда с несколькими каплями моющего средства для посуды. После того, как оставите для смягчения загрзнения (максимум на 1 час), приступить к его удалению.

ВНИМАНИЕ:
Не наливать воду непосредственно на горячий аппарат, может образоваться водяной пар и горячие брызги.

В зависимости от типа приготовляемого блюда на поверхности варочной поверхности могут остаться беловатые пятна. Эти пятна могут быть удалены лимонным соком, уксусом или деликатным средством по предотвращению известковых отложений. Строго запрещается пользоваться моющими средствами, содержащими абразивные вещества или кислоты на основе хлора. Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя при необходимости деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности.

Затем очистить увлажнной тканью.

Очистить края прибора влажной тканью или губкой и моющим средством для для посуды.

Тщательно просушить по окончании чистки.

*По окончании чистки вручную и перед новым использованием обратить особое обязательно удалить **полностью** остатки моющего средства.*

6.4.1 Поддерживаемая чистка

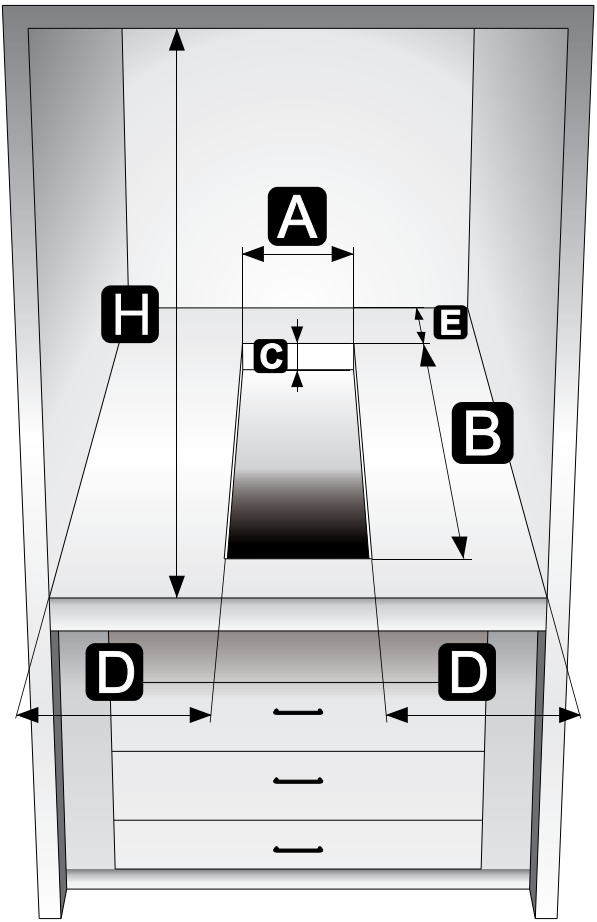
Конфорка теппан-яки обладает также вспомогательной функцией чистки вручную. Включить аппарат, установив обе ручки на функцию на функцию поддерживаемой чистки . Затем очистить увлажнной тканью.

7. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ



Этот аппарат принадлежит к 3 классу (встроенный).
Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.
Установка возможна на различные материалы, такие, как кирпичная кладка, металл, крупноразмерный или ламинированный пластиком деревянный массив, с условием их жаростойкости (90°C).

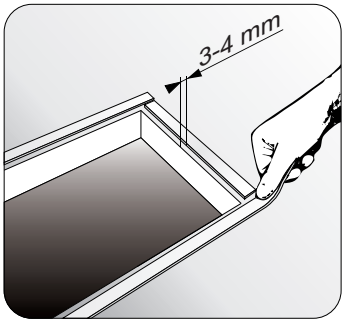
7.1 Размеры для встраиваемых моделей



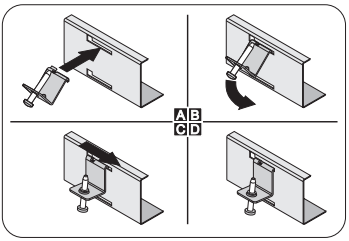
РАССТОЯНИЯ	A	B	C	D	E	H
МИНИМАЛЬНОЕ	292 мм	494 мм	20 мм	110 мм	50 мм	750 мм
МАКСИМАЛЬНОЕ	292 мм	494 мм	70 мм	-	-	-

7.2 Крепление к опорной конструкции

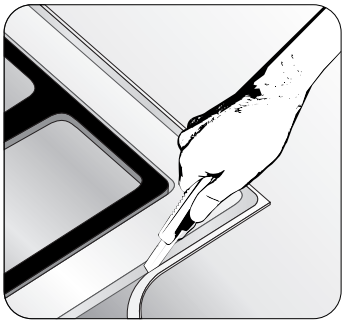
Точно установите изолирующую прокладку из комплекта поставки по внешнему периметру вырезанного проема в столешнице, как показано на приведенном сбоку рисунке, слегка обжав ее по всей поверхности рукой.
Важно, чтобы прокладка была установлена на расстоянии 3-4 мм от внешнего периметра отверстия на столешнице.



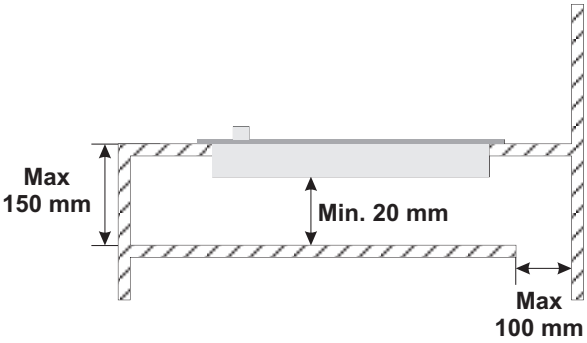
Выполнив эти операции, положите варочную панель на изолирующую прокладку и с помощью винтов и крепежных скоб прикрепите панель к опорной конструкции, обеспечив идеальную плоскостность.



Аккуратно обрежьте лишнюю часть прокладки по кромке.



Предупреждение: температура нижней поверхности столешницы может превышать 125° C. Во избежание опасных ситуаций доступ к варочной панели снизу должен быть ограничен. См. инструкции по установке



ВНИМАНИЕ: если прибор встраивается в мебель, предусмотреть установку разделительной полки, как показано на рисунке.
Если же, напротив, прибор находится на духовке, установленной под варочной панелью, предусматривать разделительную полку нет необходимости.
При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

7.3 Подключение электропитания



Убедитесь, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под крышкой прибора. Запрещается удалять данную табличку.



Штепсельная вилка на конце кабеля и стенная розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам по электрооборудованию. Убедитесь в том, что линия питания заземлена надлежащим образом.



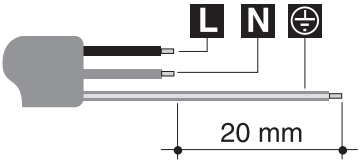
На линии питания прибора предусмотреть устройство всеполярного размыкания с расстоянием открытия контактов одинаковым или более 3 мм, расположенным в легкодоступном положении и поблизости с прибором.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.



При замене кабеля питания сечение нового кабеля не должно быть меньше 1,5 мм2 (кабель 3 x 1,5), при этом помните, что на конце прибора должен быть провод заземления (желто-зеленый) длиной



не менее 20 мм. Используйте исключительно кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, рассчитанный на максимальную температуру 90°C. Замена должна производиться специалистом, который должен выполнять подключение к сети согласно приведенной ниже схеме.

L = коричневый
N = синий
⏚ = желто-зеленый



Компания-производитель снимает с себя любую ответственность за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.

914777470/B