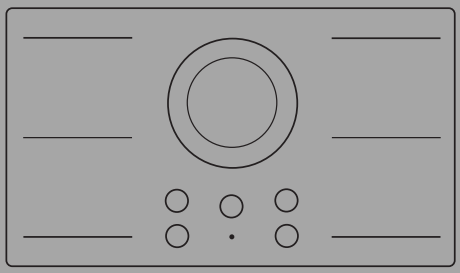
ASKO
Inspired by Scandinavia



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

RU

HID144/654/754/865MC
HID925/945/956MC
HID352/654/754GC
HID824/956/965GC
HID144/754/865MFC
HID925/956MFC

Содержание

Меры безопасности **4**
Введение **9**
Уважаемый покупатель! 9
Ваша варочная панель **11**
Индукционная варочная панель 11
Использование **12**
Использование сенсорного управления ... 12
Преимущества приготовления с помощью индукции 12
Как работает индукционная конфорка 13
Управление питанием 13
Посуда 15
Шумы при индукционном приготовлении 17
Настройки степени нагрева 18
Панель управления **19**
Индикация на дисплее **20**
Использование **21**
Включение и выключение варочной панели 21
Блокировка от детей 21
Приготовление 22
Стандартное приготовление 22
Функция Move: перенос настроек 23
Автоматическое объединение конфорок 23
Режим «Шеф-повар» 23
Пауза 24
Восстановление настроек 24
Программирование времени 25
Горячая конфорка 26
Защита от перегрева 26
Приготовление с помощью программ PLUS 27
Приготовление с помощью Celsius°Cooking™ 29
Приготовление с использованием посуды Celsius°Cooking™ и программ Celsius°Cooking™ 30
Пошаговое руководство по приготовлению пищи на CelsiusCooking.com 34
Управление кухонной вытяжкой 35
ConnectLife и Wi-Fi **36**
..... 36
Приложение **Connect**Life и подключение Wi-Fi 36
Обновление встроенного программного обеспечения **40**
Настройки **41**
Техническое обслуживание **44**
Очистка 44
Поиск и устранение неисправностей ... **45**
Общие положения 45
Устранение неполадок Wi-Fi 48
Установка **49**
Меры безопасности 49
Установка встраиваемой варочной панели 52
Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу 54
Монтаж вровень со столешницей 55
Приклеивание уплотнителя 59
Электромонтажные работы **60**
Подключение варочной панели к электросети 60
Подключение 60
Ограничитель мощности 67
Экологические аспекты **68**
Утилизация упаковки и устройства 68
Информация о соответствии нормативным требованиям **69**

Эта инструкция по эксплуатации содержит информацию об установке и безопасной эксплуатации прибора.

Подробную инструкцию и советы по использованию прибора можно найти на сайте: https://global.asko.com/customer-care/manuals или отсканировав QR-код. QR-код находится с нижней стороны прибора, в пакете документов или (при наличии) в кратком руководстве.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед использованием внимательно прочитайте раздел «Меры безопасности»!

Общие указания по технике безопасности
Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных присоединительным кабелем).
Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители для очистки прибора, так как это может привести к поражению электрическим током.

осторожность!
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

Не кладите на конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.
После завершения приготовления выключайте конфорки с помощью панели управления. Не полагайтесь только на систему распознавания посуды.

Опасность возгорания!
Опасность возгорания! Не храните предметы на варочной поверхности.

Дети и люди с ограниченными возможностями
Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром, получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
Следите, чтобы дети не играли с прибором.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время использования доступные детали могут нагреваться. Не допускайте маленьких детей к прибору.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части нагреваются. Во избежание ожогов не допускайте детей к прибору.

Опасность поражения электрическим током!

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током!
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой, противопожарным покрывалом или подобным материалом.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания! Не храните предметы на варочной поверхности.

В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.
Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.
Подключение прибора к электросети может производить только специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист. Вмешательство в устройство прибора и неквалифицированный ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.
Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не касались горячих конфорок.
Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель или специалист авторизованного сервисного центра.

Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола и для хранения предметов. Это может привести к повреждению прибора и появлению царапин на стеклокерамике. Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде, фольге и пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться, что может привести к поломке прибора и опасности возникновения пожара!
Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, такие как чистящие средства, моющие средства и аэрозоли.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.

Защита от перегрева
Датчик постоянно измеряет температуру определенных участков варочной панели. Каждая конфорка оборудована датчиком, который измеряет температуру дна посуды во избежание перегрева пустой посуды в случае выкипания. Если температура сильно повышается, автоматически снижается мощность нагрева или варочная панель автоматически отключается.

Ограничение времени нагрева
Для дополнительной безопасности варочная панель оборудована таймером, ограничивающим продолжительность работы прибора. Защитное отключение срабатывает, если вы забыли выключить варочную панель. В зависимости от выбранных настроек время приготовления ограничено таким образом:

Степень нагрева	Конфорка автоматически отключится через:
1 и 2	9 часов

Степень нагрева	Конфорка автоматически отключится через:
3, 4 и 5	6 часов
6, 7 и 8	4 часа
9	3 часа
10	2 часа
11 и 12	1 час

По прошествии времени, указанного в таблице, конфорки отключаются.

Степень нагрева	Конфорка переключится на степень нагрева 12 через:
Boost	10 минут

Таймер ограничения времени нагрева конфорки сбрасывается, если изменить степень нагрева этой конфорки.

ВНИМАНИЕ!

Таймеры приготовления, установленные на конфорках, имеют приоритет над ограничением времени нагрева.

Уважаемый покупатель!

Добро пожаловать в растущую семью Celsius Cooking!

Мы гордимся своей техникой. Мы надеемся, что этот прибор станет вашим надежным помощником на долгие годы.

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. В ней вы найдете общие советы, информацию о возможных настройках и регулировках, а также о том, как лучше всего ухаживать за своим прибором.

Эта варочная панель создана для настоящих любителей кулинарии. Приготовление на индукционной варочной панели имеет ряд преимуществ. Это просто, потому что панель быстро реагирует на изменение мощности нагрева и может работать с очень низкой мощностью. При максимальном же уровне мощности можно очень быстро довести блюдо до кипения. Благодаря большому расстоянию между конфорками готовить очень удобно.

Приготовление на индукционной варочной панели отличается от приготовления на привычных приборах. Принцип ее работы заключается в выработке тепла с помощью магнитного поля. Поэтому для индукционного приготовления необходима специальная посуда. Более подробную информацию о посуде можно найти в разделе «Посуда».

Для обеспечения безопасности индукционная варочная панель оснащена температурными защитными функциями и индикаторами остаточного тепла, которые показывают, какие конфорки еще горячие.

Данное руководство описывает, как максимально эффективно использовать индукционную варочную панель. Помимо описания эксплуатации вы найдете информацию общего характера, которая может оказаться полезной при использовании прибора. Также здесь вы найдете таблицы с рекомендациями по приготовлению и советы по техническому обслуживанию.

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием прибора и храните ее в надежном месте для последующего использования.

Данная инструкция также служит справочным материалом для сервисных инженеров. **Поэтому наклейте заводскую табличку прибора с обратной стороны инструкции.** Заводская табличка содержит всю информацию, необходимую сервисному инженеру для правильного ответа на ваши вопросы.

Наслаждайтесь приготовлением!

Введение

В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:

ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, совет, подсказка или рекомендация

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Важная информация

ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Предупреждение об опасности поражения электрическим током

ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

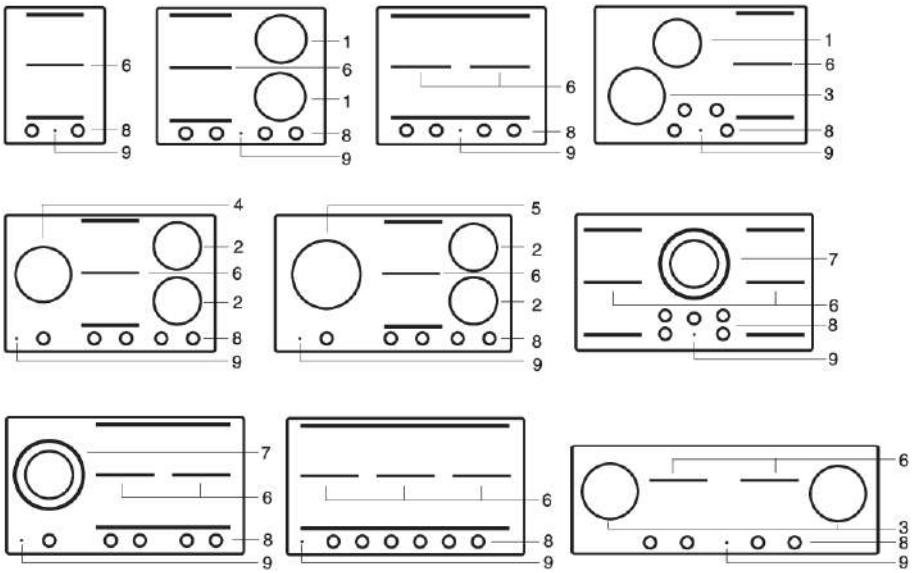
Предупреждение о горячей поверхности

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

Предупреждение об опасности пожара

Индукционная варочная панель
(в зависимости от модели)

Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



1. Конфорка ø 18 см — макс. 1,85 кВт / 3,0 кВт (Boost)
2. Конфорка ø 18 см — макс. 1,4 кВт / 3,0 кВт (Boost)
3. Конфорка ø 21 см — макс. 2,3 кВт / 3,7 кВт (Boost)
4. Конфорка ø 21 см — макс. 2,3 кВт / 3,0 кВт (Boost)
5. Конфорка ø 26 см — макс. 2,6 кВт / 3,7 кВт (Boost)
6. Две независимые конфорки 18 x 22 см, которые можно объединять с помощью функции объединения Bridge — макс. 2,3 кВт / 3,7 кВт (Boost)
7. Конфорка с контуром расширения:

   ø 18 см — макс. 1,85–3,0 кВт (Boost)

   ø 26 см — макс. 2,60–5,5 кВт (Boost)
8. Панель управления (видна, если варочная панель включена)
9. Сенсор Вкл./Выкл.

ИНФОРМАЦИЯ!

Максимальная мощность конфорки зависит от типа используемой посуды и температуры прибора.

Использование сенсорного управления

- Если вы раньше пользовались обычными переключателями, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению. Прикасайтесь к сенсору подушечкой пальца. Не нажимайте сильно.
- Сенсоры реагируют на легкое нажатие подушечкой пальца. Не используйте другие предметы для управления сенсорами.
- Варочная панель управляется слайдером. Вы можете коснуться нужной зоны слайдера или провести пальцем по слайдеру по часовой стрелке, чтобы увеличить степень нагрева и температуру, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить степень нагрева и температуру.
- Чтобы установить степень нагрева конфорки, коснитесь слайдера в зоне нужной степени нагрева. При касании выбранная степень нагрева отобразится на дисплее конфорки.
- Выбранная зона слайдера будет ярко освещена.

Преимущества приготовления с помощью индукции

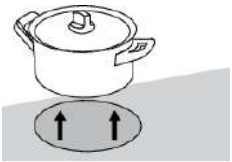
Быстрое приготовление

Вы удивитесь, как быстро можно готовить на индукционной панели. Особенно, если выбрать высокую мощность нагрева, блюда и жидкости закипают очень быстро.

Обязательно контролируйте приготовление, чтобы пища не убежала и не выпарилась.



Во избежание потери энергии и, как следствие, понижения температуры всегда накрывайте посуду крышкой во время приготовления.



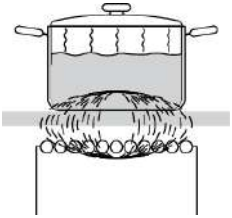
Внимание!

Ставьте на варочную поверхность посуду только с чистым дном. Не передвигайте посуду по поверхности. Чтобы переставить или снять посуду, поднимите ее.



Песчинки, соль, сахар и другие твердые частицы могут привести к появлению царапин, которые невозможно удалить.

Как работает индукционная конфорка



Варочная панель создает электромагнитное поле. Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном, в дне начинает индуцироваться ток. Этот ток вырабатывает тепло в основании посуды.

Просто

Электронное управление простое в использовании и позволяет точно регулировать степень нагрева. На малой мощности можно растапливать шоколад и готовить блюда, которые обычно варятся в пароварке.

Быстро

Благодаря высокой мощности индукционной варочной панели жидкость закипает очень быстро. Однако приготовление пищи занимает столько же времени, как при обычных условиях.

Чисто

Варочную панель легко очищать. Конфорки нагреваются до той же температуры, что и посуда, поэтому убежавшая пища не пригорает.

Безопасно

Тепло вырабатывается в дне посуды. Варочная поверхность нагревается не больше, чем сама посуда. Это значит, что поверхность индукционной конфорки нагревается гораздо меньше, чем стеклокерамическая конфорка с обычным нагревателем или газовая конфорка. После того как вы снимите посуду, конфорка очень быстро остынет.

Управление питанием

Варочная панель оснащена интеллектуальной системой управления питанием. В целях безопасности эта система не допускает превышения максимально допустимой мощности.

- Система управления питанием автоматически распределяет мощность между конфорками. Это означает, что при увеличении степени нагрева одной конфорки степень нагрева другой конфорки может автоматически уменьшаться. Работа системы управления питанием зависит от доступной мощности на каждую электрическую фазу, настройки ограничителя мощности и текущих настроек степени нагрева конфорок.
- Выбранная степень нагрева одной конфорки может влиять на степень нагрева другой конфорки, так как максимальная доступная мощность распределяется между конфорками. Если при изменении степени нагрева работающие конфорки совокупно достигают максимальной доступной мощности, степени нагрева одной или нескольких конфорок автоматически снижаются в пределах установленного ограничения мощности. На это указывает мигающий соответствующий элемент управления.
- Если конфорка используется для приготовления с системой Celsius Cooking, то эта конфорка имеет приоритет.
- Как правило, система управления питанием срабатывает, если установлено низкое значение ограничителя мощности.

- Настройку ограничителя мощности должен производить авторизованный квалифицированный специалист в соответствии с параметрами электросети и автоматов отключения (подробнее об опциях подключения к электросети см. раздел «Ограничитель мощности»).

Посуда

Посуда для индукционного приготовления

Для индукционного приготовления требуется специальная посуда.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Посуда, использовавшаяся для приготовления на газе, не подходит для приготовления на индукционной варочной панели.

Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления, с толстым (не менее 2,25 мм) и ровным дном.

- Лучше всего подходит посуда со знаком индукции Class Induction.

ИНФОРМАЦИЯ!

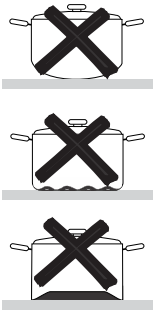
Пригодность посуды для индукционного приготовления можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.

Подходит	**Не подходит**
Посуда из специальной нержавеющей стали	Керамическая посуда
Посуда с символом индукции	Нержавеющая сталь
Эмалированная металлическая посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медная посуда
	Пластик
	Алюминий

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При использовании металлической эмалированной посуды помните:

- эмаль может отслоиться, если поставить или оставить пустую посуду на конфорке при высокой степени нагрева,
- дно посуды может деформироваться, например, из-за перегрева.
- медленно нагревайте эмалированную посуду.



⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Запрещается использовать посуду с неровным дном. Вогнутое или выпуклое дно может помешать работе защиты от перегрева, и варочная панель может перегреться. Это может привести к растрескиванию стеклокерамики и расплавлению дна посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.

Минимальный диаметр дна посуды

Диаметр дна посуды должен составлять не менее 12 сантиметров. Для достижения наилучших результатов используйте посуду, дно которой совпадает с конфоркой по диаметру. Если на конфорку поставить маленькую посуду, конфорка не будет работать.

Скороварки

Индукционная варочная панель отлично подходит для приготовления в скороварке. Конфорка быстро реагирует на изменение степени нагрева. Давление в скороварке быстро достигает необходимого уровня. Как только вы выключите конфорку, нагрев сразу прекратится.

Автоматическое обнаружение посуды

Конфорка автоматически определяет, что на конфорку установлена подходящая посуда. Загорается дисплей конфорки.

Определение посуды

Если на конфорке выбрать степень нагрева, но не поставить посуду или поставить неподходящую посуду, передача энергии не происходит. Через некоторое время конфорка автоматически выключится.

Пластины для гриля

Варочная панель оснащена программой «Гриль» (в зависимости от модели) для использования пластины для гриля или тэппанъяки. Программа поддерживает оптимальную температуру пластины при приготовлении на гриле или тэппанъяки.

Шумы при индукционном приготовлении

Щелчки

Звук может появляться при работе на малой мощности или при автоматическом распознавании посуды.

Шумит посуда

Некоторая посуда издает шум во время приготовления. Шум вызван переходом энергии от варочной панели к посуде. Это нормально для некоторых видов посуды, и не вредит ни варочной панели, ни посуде.

Шум вентилятора

Чтобы электроника работала долго и надежно, варочная панель оснащена охлаждающим вентилятором, который включается при интенсивной работе прибора. При этом слышен жужжащий звук. После выключения варочной панели вентилятор продолжает работать еще несколько минут.

Настройки степени нагрева

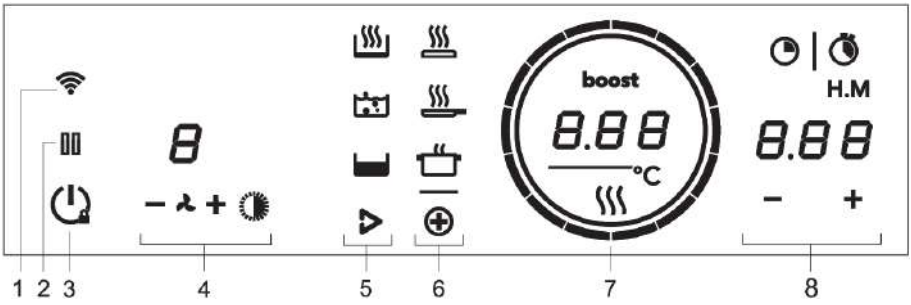
Фактическая настройка степени нагрева зависит от количества и состава продуктов, поэтому указанные в таблице значения являются ориентировочными.

Степень нагрева	**Назначение**
Используйте степени нагрева 1-5 для:	• варки бульона на медленном огне • тушения мяса • варки овощей • растапливания шоколада • поширования • плавления сыра
Используйте степень нагрева 6-9 для:	• завершения приготовления большого количества пищи • оттаивания твердых овощей • жарки толстых кусков мяса в панировке
Используйте степень нагрева 10-11 для:	• жарки оладий • жарки толстых кусков мяса в панировке • жарки бекона (сала) • жарки сырого картофеля • жарки рыбы в панировке • доведения рыбы до готовности • жарки тонких кусков мяса в панировке
Используйте степень нагрева 12 для:	• обжаривания мяса, • приготовления рыбы, • приготовления омлетов, • обжарки вареного картофеля, • жарки во фритюре.
Используйте режим Boost для:	• быстрого доведения блюда или жидкости до кипения • быстрого обжаривания овощей

Распределение мощности между конфорками

- В зависимости от типа варочной панели конфорки могут влиять на работу друг друга. При одновременной работе нескольких конфорок мощность автоматически распределяется между ними.
- Когда при установке степени нагрева достигается максимальная общая мощность работы нескольких конфорок, степень нагрева одной или нескольких конфорок автоматически уменьшается до максимально возможной настройки в данный момент. На это указывает мигание соответствующего элемента управления.

(вид панели управления может отличаться в зависимости от модели)

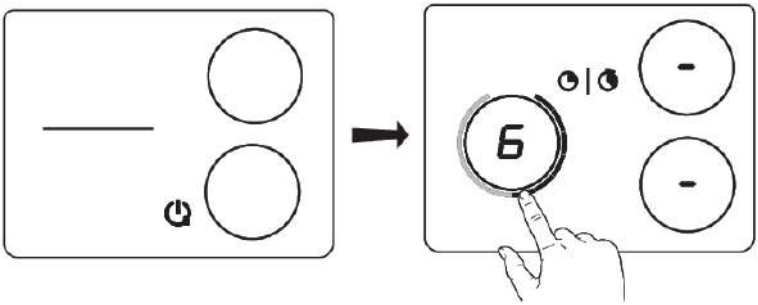


1. Wi-Fi/Connectivity
2. Пауза
   - Блокировка для очистки
   - Пауза и возобновление приготовления
3. Вкл./выкл.
   - Блокировка от детей
4. Управление кухонной вытяжкой
   - Минус
   - Вентилятор
   - Плюс
   - Подсветка
   - Дисплей
5. Celsius°Cooking™
   - Разогрев и жарка
   - Кипение и варка в воде
   - Медленное приготовление и сувид
6. Программы PLUS
   - Гриль
   - Жарка/вок
   - Разогрев и поддержание температуры
7. Дисплей степени нагрева и температуры
   - Индикация остаточного тепла
   - Индикация режима Boost
8. Программирование времени
   - Отображение времени приготовления
   - Кухонный таймер

Индикация на дисплее

Индикация на дисплее	Статус
–	Мощность нагрева «0» на конфорке
12	Текущая степень нагрева на конфорке; 1 = низкая ... 12 = высокая
Boost	Включен режим Boost
L	Включена блокировка, панель управления заблокирована
	Индикатор остаточного тепла. Каждая конфорка варочной панели оснащена индикатором остаточного тепла, который показывает, что конфорка после выключения еще горячая. Даже если варочная панель выключена, индикатор светится, предупреждая, что конфорка горячая! Не прикасайтесь к этим конфоркам, пока горит индикатор остаточного тепла. **Опасность ожога!**
E	Код ошибки; см. раздел «Поиск и устранение неисправностей»
	**Программы PLUS**
	Гриль
	Жарка/вок
	Разогрев и поддержание температуры
	**Программы Celsius°Cooking™**
	Разогрев и жарка
	Кипение и варка в воде
	Медленное приготовление и сувид

Включение и выключение варочной панели

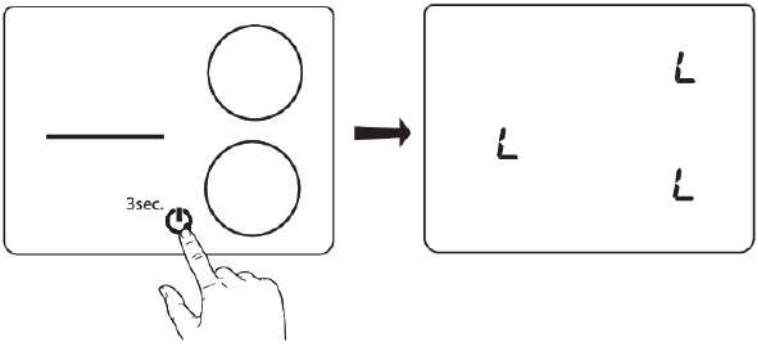


Прикоснитесь к сенсору вкл./выкл. , чтобы включить варочную панель. Раздастся короткий звуковой сигнал. Загорятся кольца всех слайдеров, затем слайдеры постепенно погаснут. Слайдер продолжит светиться, если на соответствующей конфорке установлена посуда. Если убрать посуду с конфорки, слайдер погаснет, кольца всех слайдеров продолжат гореть.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если не производить дальнейших настроек в течение 60 секунд, варочная панель выключится.

Блокировка от детей



Управление варочной панели можно заблокировать, чтобы предотвратить ее случайное включение.

Включите варочную панель сенсором вкл./выкл. Прикоснитесь к сенсору вкл./выкл. и удерживайте 3 секунды. На дисплее отобразится индикация , и панель управления заблокируется. Чтобы отключить блокировку, выполните те же действия. На дисплеях конфорок, на которых установлена посуда, отобразится индикация и загорятся слайдеры, панель управления разблокируется.

ИНФОРМАЦИЯ!

Включите блокировку от детей перед очисткой варочной панели, чтобы панель случайно не включилась.

Приготовление

Доступны три режима приготовления:

1. Стандартное приготовление с выбором степени нагрева

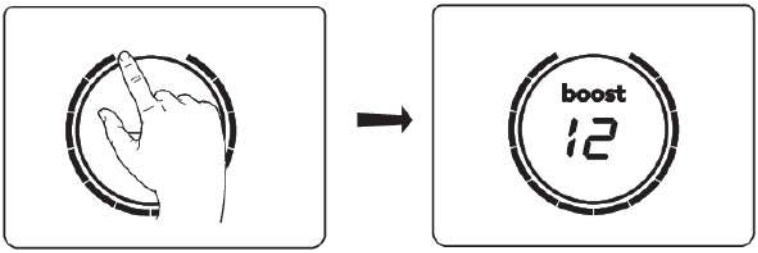
2. Приготовление с помощью программ PLUS

3. Приготовление с использованием Celsius°Cooking™ с помощью измерения температуры посуды.

Стандартное приготовление

Поставьте посуду на конфорку. Установите необходимую степень нагрева. Чтобы установить степень нагрева, проведите пальцем по слайдеру или коснитесь слайдера в зоне нужной степени нагрева. Сегменты слайдера ярко загорятся. Чтобы выключить конфорку, проведите пальцем по слайдеру в обратном направлении или коснитесь пустой зоны в верхней части слайдера с правой стороны.

Режим Boost



Для быстрого приготовления все конфорки оснащены режимом Boost, который позволяет быстро нагреть большое количество пищи, используя дополнительную мощность. В режиме Boost конфорка работает 10 минут и затем автоматически переключается на степень нагрева 12. После того как режим Boost выключится, его можно включить повторно на 10 минут при условии, что варочная панель не перегрелась.

Включение режима Boost

Сначала установите степень нагрева 12, затем снова коснитесь слайдера в зоне степени нагрева 12. На дисплее отобразится «**boost**». Режим Boost включен.

Также режим можно включить, если провести пальцем по слайдеру по часовой стрелке до степени нагрева 12 и затем сдвинуть палец немного дальше.

Если включена опция «Автоматический Boost» (см. раздел «Настройки»), режим Boost всегда активируется вместе со степенью нагрева 12.

Выключение режима Boost

Чтобы выключить режим Boost на выбранной конфорке, снова нажмите степень 12 или любую другую степень нагрева на слайдере.

ИНФОРМАЦИЯ!

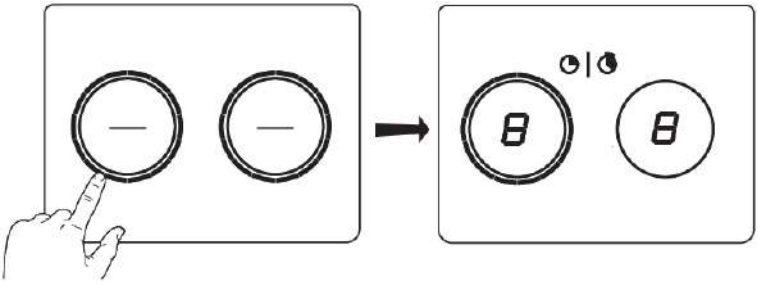
Во избежание перегрева электроника может автоматически отключить режим Boost и снизить степень нагрева до 12.

Если на конфорке отсутствует подходящая посуда, на дисплее мигает установленное значение температуры. Через одну минуту конфорка выключится.

Функция Move: перенос настроек

Если снять посуду с активной конфорки и в течение 6 секунд поставить на другую конфорку, то можно перенести все настройки таймера и приготовления на новую конфорку, коснувшись ее слайдера. Чтобы показать эту возможность, слайдер новой конфорки отображает скопированные настройки. После подтверждения предыдущая конфорка выключается.

Автоматическое объединение конфорок



Две соседние квадратные конфорки можно объединить в одну большую зону нагрева. Функция распознавания положения посуды активируется автоматически после включения прибора. Если на варочную панель поставить посуду, функция определяет место установки и автоматически объединяет конфорки с учетом размера посуды (если варочная панель включена).

Степень нагрева или температура отображаются на обеих конфорках, но производить настройки можно только с помощью левого или верхнего слайдеров.

Отключить объединение или объединить конфорки вручную можно, одновременно нажав два соответствующих слайдера.

Режим «Шеф-повар»

(только в моделях: HID956MC HID956MFC HID956GC)

В этом режиме все конфорки включаются одновременно, и варочная панель разделена на три зоны.

- Все конфорки слева, автоматически включается степень нагрева 12.
- Все центральные конфорки, автоматически включается степень нагрева 7.
- Все конфорки справа, автоматически включается степень нагрева 1.

Затем можно установить любую степень нагрева.

Чтобы включить этот режим, одновременно коснитесь двух слайдеров и удерживайте 3 секунды. Все конфорки должны быть выключены, и к ним не должна быть подключена посуда Celsius°Cooking™. Чтобы выключить режим, одновременно коснитесь двух слайдеров.

В этом режиме варочная панель не предупреждает об отсутствии посуды или неподходящей посуде на конфорке. Варочная панель отключается автоматически, если в течение 10 минут на ней не обнаружена посуда.

ИНФОРМАЦИЯ!

Поднимайте посуду, перемещая ее с одной конфорки на другую, а не передвигайте по варочной поверхности.

Пауза

Функция паузы ❙❙ позволяет приостановить работу всей варочной панели на 10 минут. Это удобно, например, чтобы отлучиться от прибора или протереть варочную поверхность, если пища убежала.

Включение паузы

Должна быть активна хотя бы одна конфорка.

Прикоснитесь к сенсору паузы ❙❙. Раздастся короткий звуковой сигнал. Настройки всех включенных конфорок уменьшатся до степени нагрева 2.

Работа всех видов таймера приостановится.

Все сенсоры, кроме сенсора функции паузы ❙❙ и сенсора вкл./выкл. ⏻ заблокируются.

Если в течение 10 минут не нажать ни один сенсор, все активные конфорки автоматически выключатся.

Программы Celsius°Cooking™ невозможно поставить на паузу, так как они управляются автоматически.

Выключение паузы

Нажмите сенсор паузы еще раз в течение 10 минут.

Варочная панель возобновит работу с теми же настройками, что и до включения паузы.

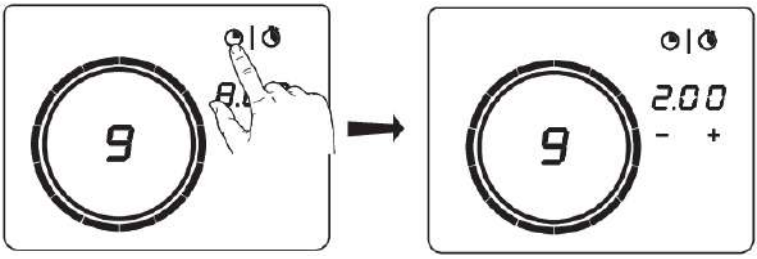
Таймеры также возобновят работу.

Восстановление настроек

Эта функция позволяет восстановить все настройки конфорок, если вы случайно выключили варочную панель.

В течение 6 секунд снова включите варочную панель. В течение следующих 6 секунд прикоснитесь к любой области слайдера, и все настройки варочной панели восстановятся.

Программирование времени



Каждая конфорка имеет два таймера: таймер приготовления и контрольный таймер.

Таймер приготовления

Таймер приготовления упрощает процесс приготовления, позволяя установить продолжительность работы конфорки. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится, и раздастся звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала прикоснитесь к сенсору таймера приготовления или через некоторое время сигнал выключится автоматически. Таймер приготовления можно установить независимо для каждой конфорки.

Включение таймера приготовления

- Нажмите сенсор таймера приготовления необходимой конфорки. Конфорка должна быть включена. Начнут мигать сенсор и значение 0:00 на дисплее конфорки.
- Установите необходимое время приготовления сенсорами + и −.
- Если в течение 5 секунд не установить время, таймер приготовления автоматически выключится.
- Повторите действия, чтобы установить таймер приготовления для другой активной конфорки.

ВНИМАНИЕ!

Если снять посуду с конфорки, все таймеры этой конфорки будут приостановлены.

Выключение таймера приготовления

Нажмите значок выбранной конфорки и удерживайте 3 секунды. Таймер приготовления выключится.

Выключение звукового сигнала таймера приготовления.

- По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, мигает сенсор соответствующей конфорки, и на дисплее таймера приготовления мигает значение «0:00».
- Чтобы отключить сигнал, нажмите сенсор таймера приготовления или снимите посуду с конфорки.

Контрольный таймер — отображение времени приготовления

Контрольный таймер показывает, сколько времени работает выбранная конфорка, и начинает отсчет в фоновом режиме автоматически.

- Нажмите сенсор контрольного таймера.
- На дисплее конфорки отобразится время контрольного таймера.
- Контрольный таймер можно сбросить, для этого нажмите и удерживайте сенсор контрольного таймера 3 секунды.

Горячая конфорка

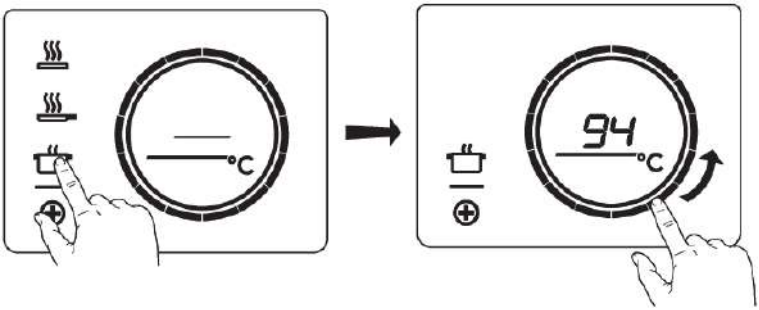
Индикатор остаточного тепла светится, если конфорка выключена или пустая, но температура конфорки выше 65°C.

Если варочная панель выключена, но одна из конфорок еще горячая, внутреннее кольцо продолжает гореть. Когда температура варочной панели упадет ниже 65°C, все индикаторы погаснут.

Защита от перегрева

- Варочная панель оснащена вентилятором охлаждения, который охлаждает электронные компоненты во время приготовления. Вентилятор может работать некоторое время после окончания приготовления.
- Индукционная варочная панель также оснащена встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронные компоненты от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, степень нагрева конфорки автоматически снижается. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорки снижается дополнительно вплоть до полного выключения конфорки. После того как варочная панель остынет, она снова полностью готова к работе.

⊕ Приготовление с помощью программ PLUS



Меню PLUS позволяет использовать полуавтоматические программы, которые контролируют температуру приготовления для всех типов посуды.

Прикоснитесь к сенсору программ PLUS ⊕ . Загорятся символы программ: Разогрев и поддержание температуры, Жарка/вок и Гриль (в режиме объединения конфорок).

Выберите одну из программ PLUS, нажав соответствующий символ. Затем установите температуру с помощью слайдера. Вы можете переключаться между меню и температурой, нажимая и удерживая соответствующий символ.

Если программу или температуру не менять в течение 3 секунд, программа включится. Чтобы выключить программу PLUS, коснитесь и удерживайте три секунды символ активной программы или установите степень нагрева вручную.

Перед началом программы всегда добавляйте воду или масло в посуду, не нагревайте пустую посуду.

Разогрев и поддержание температуры

Используйте программу для растапливания шоколада (45 °C), поддержания температуры блюда (70 °C), варки (94 °C) или доведения до кипения (100 °C).

Жарка/вок

С помощью этой программы можно готовить овощи, рыбу, бекон, мясо, жареный картофель или яйца с использованием растительного или сливочного масла.

Гриль

Эта программа предназначена только для конфорок, объединенных в большую зону нагрева.

Данная программа эффективнее работает с индукционными пластиной для гриля и тэппанъяки, рекомендованными ASKO. Программа также работает с другой посудой, но, возможно, менее точно.

Некоторые программы включают этап нагрева, при этом на дисплее отображается обратный отсчет времени. Во время нагрева слайдер и заданная температура мигают. По достижении заданной температуры раздается короткий звуковой сигнал, слайдер перестает мигать и светится постоянно. Вы можете начать приготовление.

Датчик, измеряющий температуру во время приготовления с помощью программ PLUS, расположен под стеклом под посудой, поэтому фактическая температура содержимого посуды

всегда отличается от заданной температуры. Температура содержимого посуды также зависит от других факторов, таких как тип посуды, количество жидкости и наличие крышки на посуде.

ИНФОРМАЦИЯ!

При температуре до 94 °C программы автоматически нагревают и поддерживают заданную температуру, измеряя температуру стеклокерамической поверхности. Это позволяет предотвратить убегание жидкости и пригорание к дну посуды.

ИНФОРМАЦИЯ!

При температуре 100 °C и выше программы нагревают посуду по времени с разной мощностью. Заданная температура на дисплее показывает примерный температурный диапазон работы конфорки. Необходимо постоянно следить за приготовлением.

ИНФОРМАЦИЯ!

Для более точного контроля за приготовлением рекомендуется использовать оборудование Celsius°Cooking™, например, сковороду, сотейник или зонд совместно с соответствующими программами (см. раздел Celsius°Cooking™).

ИНФОРМАЦИЯ!

Для достижения наилучшего результата включайте эти программы с момента начала приготовления. Разогретая поверхность влияет на результат.

Приготовление с помощью Celsius°Cooking™

Ваша новая индукционная варочная панель оснащена интеллектуальными функциями и решениями, которые делают приготовление пищи простым и приятным занятием.

Чтобы извлечь максимум и узнать все возможности Celsius°Cooking™, вы можете приобрести дополнительное подключенное оборудование, которое поможет вам полностью контролировать температуру и время приготовления.

Это оборудование позволяет полностью раскрыть возможности Celsius°Cooking™: оно считывает и передает точную информацию о температуре ингредиентов, позволяя получать идеальные результаты приготовления. Это оборудование:



Зонд



Сковорода



Сотейник

ИНФОРМАЦИЯ!

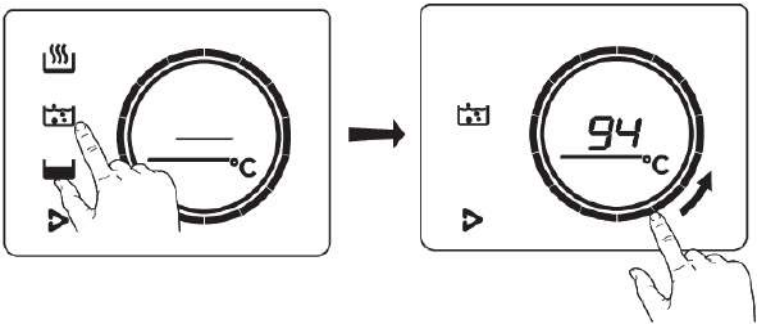
Для оптимальной производительности и безопасности следуйте следующим рекомендациям при подключении аксессуаров к прибору:

1. К прибору можно подключить более двух аксессуаров, но одновременно работать могут только два.

2. Необходимо подождать не менее 20 секунд между подключением первого и второго аксессуара. Это время необходимо для стабилизации системы и обеспечения ее правильной работы.

Более подробную информацию можно найти на сайтах www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

Приготовление с использованием посуды Celsius°Cooking™ и программ Celsius°Cooking™

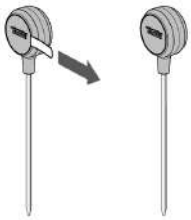


Такое приготовление подразумевает использование посуды Celsius°Cooking™ (сковорода или сотейник), которая постоянно измеряет температуру внутри посуды, или температурного зонда Celsius°Cooking™. Информация о температуре отправляется на варочную панель по Bluetooth.

Подготовка системы

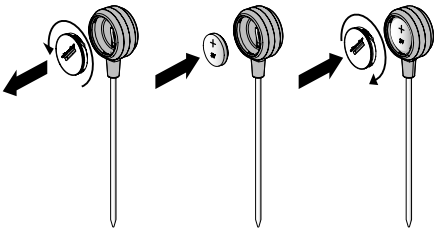
Перед началом приготовления убедитесь, что вы выполнили все подготовительные действия. В противном случае у вас могут возникнуть трудности или вы можете случайно повредить систему.

Использование Celsius°Cooking™ обеспечивает постоянную температуру посуды, необходимую для приготовления пищи.



Подготовьте зонд Celsius°Cooking™

1. Вытяните защитный язычок из корпуса зонда Celsius°Cooking™.
2. Зонд Celsius°Cooking™ готов к использованию. При необходимости замените батарейку.

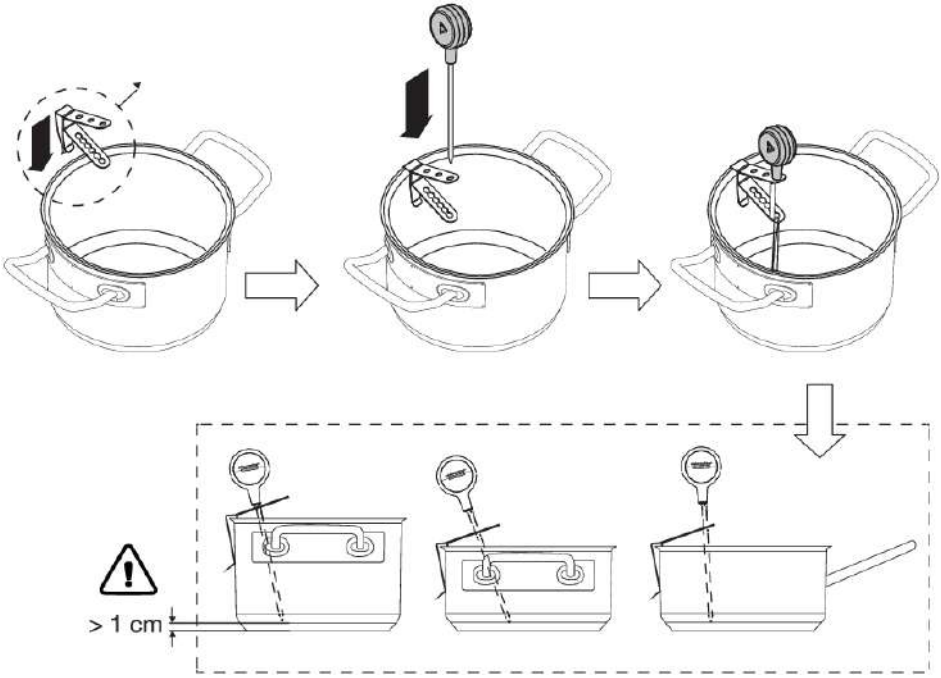


Установка батарейки в зонд Celsius°Cooking™

1. Открутите и снимите крышку батарейки. Установите батарейку (отрицательным (–) полюсом вперед).
2. Установите на место крышку батарейки. Не закручивайте слишком туго.

Установите зонд Celsius°Cooking™ на посуду

Зонд Celsius°Cooking™ можно использовать с посудой разного типа и размера. Благодаря клипсе с разными отверстиями зонд можно устанавливать различными способами.



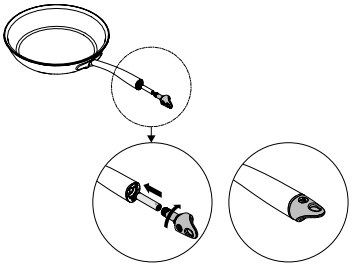
1. Установите клипсу на край посуды.
2. Вставьте стержень зонда сверху в клипсу. Конец зонда должен находиться на расстоянии не менее 1 сантиметра от дна посуды.

ВНИМАНИЕ!

Оставьте расстояние не менее 1 сантиметра между дном посуды и измерительным концом зонда!

ВНИМАНИЕ!

Нестабильное соединение между посудой и варочной панелью может быть вызвано низким уровнем заряда батарейки. В этом случае замените батарейку.



Посуда Celsius°Cooking™

1. Вставьте батарейку типа AAA в ручку (отрицательным (–) полюсом вперед).
2. Вставьте крышку ручки в ручку посуды и поверните на четверть оборота, чтобы зафиксировать.

ВНИМАНИЕ!

Не меняйте между собой крышку ручки сотейника (31620) и крышку ручки сковороды (31619).

Привязка посуды к конфорке

Включите варочную панель и дождитесь окончания анимации включения.

Поставьте посуду Celsius°Cooking™ или обычную посуду с зондом Celsius°Cooking™ на выбранную конфорку. После того как она будет обнаружена, быстро дважды коснитесь кончиком пальца крышки ручки или корпуса зонда для активации. После этого загорится сенсор режима Celsius°Cooking™ ▷ . При подключении зонда сенсор режима Celsius°Cooking™ ▷ загорится на дисплее всех возможных конфорок. Нажмите сенсор режима Celsius°Cooking™ ▷ нужной конфорки. Откроется меню Celsius°Cooking™. Чтобы выключить меню, снова коротко нажмите сенсор.

ИНФОРМАЦИЯ!

Включите прибор, прежде чем устанавливать посуду Celsius°Cooking™, чтобы система могла четко определить ее положение.

Приготовление с помощью встроенных программ Celsius°Cooking™

Варочная панель имеет встроенные программы Celsius°Cooking™, оптимизированные для посуды Celsius°Cooking™. При приготовлении в посуде Celsius°Cooking™ в открывшемся меню отображаются программы, подходящие к используемой посуде. Используйте программу, наиболее подходящую для вашего блюда.

Разогрев и жарка

Программа предназначена для быстрого нагрева до высокой температуры. Перед началом программы всегда добавляйте масло в посуду. Чтобы пища оставалась полезной, не нагревайте масло выше температуры дымления.

Кипение и варка в воде

Программа позволяет быстро вскипятить воду. Перед началом программы всегда добавляйте воду в посуду.

Медленное приготовление и сувид

Программа поддерживает температуру от низкой до средней, не давая дну посуды сильно нагреваться. Для равномерного распределения тепла периодически помешивайте большой объем продуктов и густые блюда.

Использование зонда в качестве кулинарного термометра

Температурный зонд Celsius°Cooking™ можно использовать в качестве кулинарного термометра для контроля температуры блюда. Это возможно в стандартном режиме с выбором степени нагрева или в режиме программ PLUS. Чтобы использовать зонд в качестве кулинарного термометра, поднимите посуду, которую вы хотите использовать, поставьте обратно на конфорку и активируйте зонд, коснувшись его корпуса. Когда на дисплее загорится сенсор режима Celsius°Cooking™, нажмите сенсор.

Измеренная температура бледно отображается на дисплее.

Обнаружение отсутствия зонда

Если во время приготовления извлечь зонд, варочная панель обнаружит это и прекратит нагрев. Установите зонд на место и для подтверждения нажмите мигающий сенсор режима Celsius°Cooking™, или зонд будет снова обнаружен автоматически.

ВНИМАНИЕ!

Если в посуду добавить холодную воду, то также может сработать обнаружение отсутствия зонда!

Выключение конфорки

Коснитесь слайдера выбранной конфорки и удерживайте 3 секунды. На дисплее отобразится –.
Также конфорку можно включить, если нажать сенсор выбранной программы Celsius°Cooking™ и удерживать 3 секунды.

Пошаговое руководство по приготовлению пищи на CelsiusCooking.com

Для приготовления вкусных и изысканных блюд необходима правильная температура и определенное время. Возможность устанавливать температуру вместо уровней мощности и подробные видеоинструкции позволяют готовить идеальные блюда ресторанного уровня. На сайте CelsiusCooking.com вы найдете множество интересных рецептов с пошаговыми инструкциями и проверенными шеф-поварами способами приготовления, которые помогут вам создавать вкусные и безупречные блюда каждый раз.

CelsiusCooking.com

- Даже если вы только начинаете осваиваться на кухне, CelsiusCooking.com станет вашим кулинарным навигатором, с которым вы будете готовить чаще и радоваться восхитительным результатам. Вы изучите новые способы приготовления, узнаете о новых сочетаниях продуктов и обретете уверенность в том, что делаете. Вместо того чтобы выбирать уровень мощности, вы будете готовить при точной температуре.
- Наши рецепты составлены по принципу «Mise en place», или «все на своем месте», когда все ингредиенты необходимо подготовить заранее. Это особенно важно для рецептов CelsiusCooking.com, так как для каждого из них точно рассчитано время, которое гарантирует идеальный результат.
- Просто следуйте инструкциям шаг за шагом. Рекомендованные время и температура обеспечат идеальное приготовление. Возможно, вы будете какое-то время привыкать к этому, но в итоге блюда будут получаться еще вкуснее.

Выключение конфорки

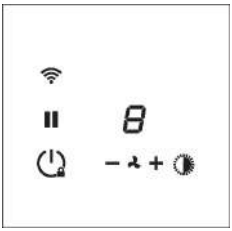
Коснитесь слайдера выбранной конфорки и удерживайте 3 секунды. На дисплее отобразится –.
Также конфорку можно включить, если нажать сенсор выбранной программы Celsius°Cooking™ и удерживать 3 секунды.

ИНФОРМАЦИЯ!

Зонд Celsius°Cooking™ измеряет температуру содержимого посуды (например, воды или супа), а посуда Celsius°Cooking™ измеряет температуру дна посуды. Поэтому всегда существует разница между заданной и фактической температурой содержимого ВНУТРИ посуды. Например, чтобы довести жидкость до кипения в посуде Celsius°Cooking™, может потребоваться установить более высокую температуру. Закипание также зависит от объема жидкости и от того, накрыта ли посуда крышкой. Кроме того, регулярное помешивание улучшает результаты даже при приготовлении с помощью зонда.

Управление кухонной вытяжкой

Если ваша вытяжка имеет возможность радиочастотного подключения (RF), ее можно подключить к индукционной варочной панели. Для сопряжения и настройки работы вытяжки см. раздел «Настройки». Параметр «hth» (Hob to Hood) используется для сопряжения, параметры «Hst» и «Hsc» позволяют настроить работу вытяжки в соответствии с вашими пожеланиями.



Включение и выключение вытяжки

- Нажмите сенсор + для увеличения скорости работы вытяжки. Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор +, чтобы выбрать самую высокую настройку.
- Нажмите кнопку − для уменьшения скорости работы вытяжки.

Включение и выключение освещения

- Нажмите сенсор освещения. Освещение включится с максимальной настройкой яркости.
- Чтобы выключить освещение, нажмите сенсор еще раз.
- Нажмите и удерживайте сенсор освещения, чтобы установить яркость освещения.

Изменение цветовой температуры освещения

Вы можете отрегулировать температуру освещения.

- Одновременно нажмите сенсор освещения и сенсор −, чтобы сделать свет более холодным, или сенсор освещения одновременно с сенсором +, чтобы сделать свет более теплым.

Синхронный запуск (Настройки)

При этой настройке варочная панель автоматически включает освещение подключенной вытяжки при каждом включении варочной панели. При включении любой конфорки вытяжка автоматически запускается с ранее выбранной скоростью.

Синхронное управление (Настройки)

Помимо синхронного запуска вытяжка будет управляться автоматически в зависимости от текущей максимальной степени приготовления.

Синхронное выключение (Настройки)

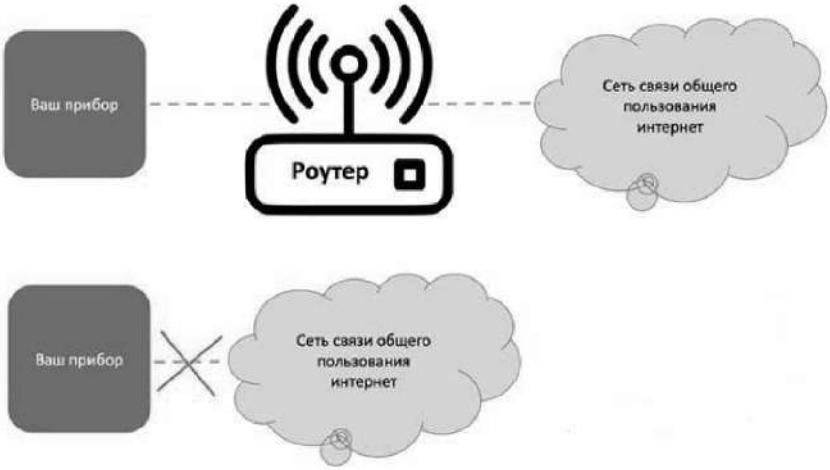
Освещение выключается вместе с варочной панелью, вентилятор выключается с задержкой.

ВНИМАНИЕ!

Если при включенном синхронном управлении (см. раздел «Настройки») начать управлять вытяжкой вручную, то синхронное управление временно отключится (индикаторы вытяжки будут гореть ярко, а не бледно). Функция снова активируется при следующем включении варочной панели.

Данное оборудование:

- не предназначено для непосредственного подключения к сети оператора связи, оказывающего лицензируемые услуги доступа к сети интернет и/или сети передачи данных на основании договора абонентского обслуживания (абонентского договора);
- не должно использоваться в сети связи общего пользования;
- предназначено для подключения к интернету исключительно с помощью локальной компьютерной сети (домохозяйства), используемой ограниченным кругом лиц и не предназначенной для возмездного оказания услуг связи, взаимодействие которой с сетью общего пользования осуществляется через пограничный маршрутизатор (роутер), подключённый к оборудованию узла передачи данных оператора связи.



Приложение **Connect**Life и подключение Wi-Fi

Варочная панель оснащена модулем Wi-Fi, который позволяет подключать прибор к Интернету через домашнюю сеть и использовать его вместе с приложением **Connect**Life, установленным на мобильном устройстве, например, смартфоне или планшете.

Приложение доступно в магазинах Apple App Store и Google Play Store. Приложение необходимо для подключения варочной панели к сети. После сопряжения учетной записи пользователя с варочной панелью приложение можно использовать для контроля состояния варочной панели и обновления встроенного программного обеспечения варочной панели (см. раздел «Обновление встроенного программного обеспечения»).

Ссылки для скачивания приложения **Connect**Life в различных магазинах можно найти по адресу www.connectlife.io/getstarted; дополнительная информация о системе, поддержке, доступных функциях и дополнительных возможностях доступна по адресу www.connectlife.io.

В целях безопасности удаленное управление, включение и выключение варочной панели невозможно.

Подготовка

- Необходимо знать имя/SSID сети Wi-Fi-маршрутизатора и сетевой пароль [1].
- Подготовьте этикетку с QR-кодом уникального идентификатора прибора (AUID). Когда приложение попросит, отсканируйте QR-код.
- Убедитесь, что на варочной панели активирован Wi-Fi: при включенной варочной панели светится индикатор Wi-Fi.

  Также см. «Активация Wi-Fi».

- Установите приложение **Connect**Life на мобильное устройство. Отсканируйте QR-код, чтобы найти приложение.
- Запустите приложение. Зарегистрируйтесь, если у вас еще нет учетной записи.
- Войдите в учетную запись.
- Приложению требуется доступ к местоположению мобильного устройства для поиска сетей Wi-Fi и к камере для сканирования QR-кодов.

Настройка подключения Wi-Fi

Сначала вы подключаете мобильное устройство напрямую к прибору через Wi-Fi, затем это подключение используется для обмена данными по домашней сети Wi-Fi. После этого варочная панель может подключаться к домашней сети.

1. Запустите приложение **Connect**Life.
2. Выберите «Добавить прибор» в «Приборы», затем выберите «Варочная панель » и следуйте инструкциям.
3. Когда появится запрос, отсканируйте QR-код с кодом AUID или введите его.

   Продолжайте на приборе:
4. Включите варочную панель.
5. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор Wi-Fi, чтобы войти в меню Wi-Fi (возможно, только если на варочной панели НЕ производится приготовление).
6. Когда на дисплее отобразится символ режима настройки подключения «**C**» (connection), нажмите сенсор Wi-Fi, чтобы включить настройку подключения. Когда символ «**C**» начнет мигать, начнется настройка подключения [2].

   Продолжайте на мобильном устройстве в приложении ConnectLife:
7. Когда появится запрос, подключите мобильное устройство к сети Wi-Fi прибора.
8. Если мобильное устройство спрашивает, сохранять ли подключение, несмотря на отсутствие подключения к Интернету, выберите «Да».
9. Следуйте инструкциям в приложении **Connect**Life.

Учетная запись, с помощью которой выполнен вход в систему на мобильном устройстве, использованном для настройки подключения, будет автоматически сопряжена с облаком. Если вы хотите выполнить сопряжение с другой учетной записью, например, на мобильном устройстве другого пользователя, см. раздел «Сопряжение с дополнительным пользователем».

[1] *ПРИМЕЧАНИЕ. Поддерживаются только сети 2,4 ГГц.*

[2] *ПРИМЕЧАНИЕ. Отключится через 5 минут в случае неудачной попытки подключения.*

В целях безопасности обмениваться данными с варочной панелью могут только сопряженные пользователи.

Активация Wi-Fi

1. Выключите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. примерно 5 секунд.
   - *Раздастся короткий звуковой сигнал. Загорится индикатор Wi-Fi.*

Меню Wi-Fi

Активируйте Wi-Fi, чтобы включить меню Wi-Fi. Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор Wi-Fi, чтобы открыть меню Wi-Fi.
   - *В зависимости от состояния Wi-Fi в меню доступно от 1 до 3 опций: '**C**' (connection) для настройки подключения, '**P**' (pair) для сопряжения с дополнительным пользователем и '**U**' (unpair) для отмены сопряжения со всеми пользователями.*
2. Для переключения между ними используйте сенсоры «+» (плюс) и «–» (минус), если доступно более 1 опции.
3. Нажмите сенсор Wi-Fi для подтверждения выбранной опции.
4. Нажмите сенсор вкл./выкл. или слайдер, чтобы закрыть меню.
   - *Если в течение 60 секунд не нажимать сенсоры, меню автоматически выключится.*

Настройка подключения

1. Выберите опцию «**C**» в меню Wi-Fi.
   - *Прибор находится в режиме настройки подключения (Connection Setup Mode) в течение 5 минут.*
   - *Мигает символ «**C**», сенсоры «+» (плюс) и «–» (минус) не горят.*
2. В мобильном приложении запустите процесс «Добавить прибор» и следуйте инструкциям по настройке сети.

Сопряжение с дополнительным пользователем

Для этой опции необходимо, чтобы настройка подключения была успешно выполнена и варочная панель была подключена к облаку (сенсор Wi-Fi ярко горит).

1. Выберите опцию «**P**» в меню Wi-Fi.
   - *Прибор находится в режиме сопряжения (Pairing Mode) в течение 3 минут.*
   - *Мигает индикатор Wi-Fi, сенсоры «+» (плюс) и «–» (минус) не горят.*
2. В мобильном приложении запустите процесс «Добавить прибор» и следуйте инструкциям по настройке сети.

Отмена сопряжения всех пользователей

Для этой опции необходимо, чтобы настройка подключения была успешно выполнена и варочная панель была подключена к облаку (сенсор Wi-Fi ярко горит).

1. Выберите опцию «**U**» в меню Wi-Fi, чтобы отменить сопряжение со всеми пользователями и отключиться от облака.
   - *Индикатор Wi-Fi мигнет 3 раза.*

- *Варочная панель удалит всех сопряженных пользователей и отключится от облака (unpair).*

Отключение Wi-Fi

1. Войдите в меню Wi-Fi, как описано в разделе «Меню Wi-Fi».
2. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор Wi-Fi, чтобы выключить Wi-Fi.
   - *Раздастся короткий звуковой сигнал. Индикатор Wi-Fi погаснет.*

Обновление встроенного программного обеспечения

Варочная панель, оснащенная модулем Wi-Fi, может получать обновления встроенного программного обеспечения (например, обновления для улучшения функциональности или обновления, связанные с безопасностью). Для этого варочная панель должна быть подключена к облаку и приложению ConnectLife с зарегистрированной учетной записью пользователя. Если это еще не настроено, перейдите к главе «Подключение Wi-Fi».

При появлении нового встроенного программного обеспечения в приложение ConnectLife app отправляется уведомление. Следуйте инструкциям в мобильном приложении.

Чтобы начать процесс обновления, на варочной панели в меню настроек должна быть включена (**ON**) настройка **FoA** (см. раздел «Настройки»). Это подтверждает ваше присутствие у варочной панели. Через 90 минут эта настройка автоматически выключается (**OFF**).

После того как вы включите (ON) настройку **FoA** на варочной панели, запустите процесс обновления в мобильном приложении. Варочная панель выключится. Во время процесса обновления мигает индикатор Wi-Fi . В зависимости от конфигурации процесс обновления занимает до 60 минут.

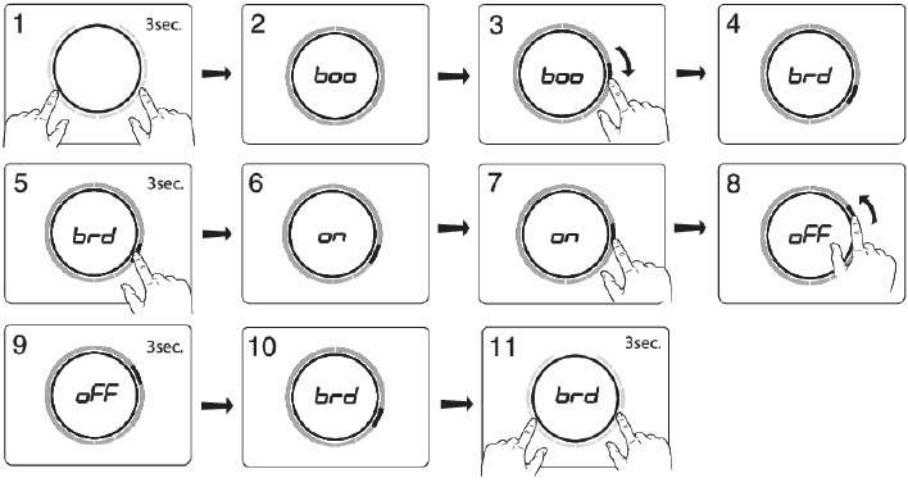
ВНИМАНИЕ!

Во время обновления варочной панелью нельзя пользоваться. Убедитесь, что питание и подключение Wi-Fi не прерваны. Процесс обновления может занять некоторое время. Во время обновления варочная панель может не реагировать на команды или перезагружаться несколько раз.

В случае сбоя процесса обновления варочная панель сохраняет предыдущую версию встроенного программного обеспечения и должна работать, как обычно. Подождите некоторое время, прежде чем повторить попытку. Если не удается выполнить обновление, обратитесь в сервисный центр для получения поддержки.

Если после обновления варочная панель не реагирует на команды, подождите некоторое время, так как, возможно, процесс обновления еще не завершен. Если варочная панель не реагирует в течение нескольких часов, обратитесь в сервисный центр.

Вы можете настроить работу индукционной варочной панели в соответствии со своим стилем приготовления! Для регулировки доступны различные настройки.



Когда на конфорках нет посуды, коснитесь двумя пальцами любого слайдера и удерживайте 3 секунды. Переключайтесь между настройками с помощью слайдера. Чтобы просмотреть или изменить настройку, коснитесь слайдера одним пальцем и удерживайте 3 секунды. Теперь можно изменить или отключить настройку. Для этого выберите нужное значение. Если не производить никаких действий, через 3 секунды новая настройка будет сохранена.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы подтвердить или принять изменение настройки 'current limiter' (CON), нажмите и удерживайте слайдер за степенью нагрева 9 в течение 3 секунд во избежание случайного изменения этой настройки. Без подтверждения изменение не применяется!

Чтобы выйти из меню, прикоснитесь к любой области слайдера двумя пальцами и удерживайте 3 секунды.

Доступны следующие настройки (в зависимости от модели).

boo - Auto boost Автоматический Boost	При включенной настройке режим Boost автоматически включается при выборе степени нагрева 12. Если настройка выключена, чтобы включить режим Boost, проведите пальцем по слайдеру за степень нагрева 12 или дважды коснитесь степени нагрева 12.
brd - Auto bridge Автоматическое объединение конфорок	Если настройка включена и на объединяемых конфорках обнаружена посуда, конфорки автоматически объединятся в большую зону нагрева. Если настройка выключена, конфорки необходимо объединить вручную, одновременно прикоснувшись к слайдерам объединяемых конфорок.
rEC – Recovery function Перенос настроек	Функция позволяет вместе с посудой перенести настройки приготовления с одной конфорки на другую.

Настройки

Atl– Auto timer Автотаймер	Если настройка включена, контрольный таймер начинает отсчет времени в фоновом режиме автоматически при включении конфорки. Если настройка выключена, контрольный таймер необходимо включить вручную, и он начинает отсчет с 0:00.
ACL - Auto child lock Автоблокировка	Если настройка включена, при каждом выключении варочная панель автоматически блокируется.
Snd - Sound volume Громкость звукового сигнала	Звуковой сигнал имеет 4 настройки громкости. L3 (громко), L2 (нормально), L1 (тихо), off (выкл.) (кроме оповещения и сигнала об ошибке).
Sen - Key sensitiveness Скорость отклика сенсорных клавиш	Скорость отклика сенсорных клавиш имеет 3 настройки. L3 (быстро), L2 (нормально), L1 (медленно).
hth - Hob-to-hood pairing (RF) Управление кухонной вытяжкой	Если ваша вытяжка имеет возможность радиочастотного подключения (RF), вы можете подключить ее к индукционной варочной панели! Для этого включите настройку. Начнут мигать индикаторы управления вытяжки. У вас есть 5 минут на активацию сопряжения на вытяжке. Когда между варочной панелью и вытяжкой установится сопряжение, индикаторы управления вытяжки перестанут мигать. Чтобы отменить сопряжение вытяжки, снова установите для параметра hth значение off (выкл.).
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Синхронный запуск вытяжки с предустановленной интенсивностью	При этой настройке варочная панель автоматически включает освещение подключенной вытяжки при каждом включении варочной панели. При включении любой конфорки вытяжка автоматически запускается с ранее выбранной скоростью.
hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Синхронное управление интенсивностью работы вытяжки в зависимости от степени нагрева	При этой настройке варочная панель автоматически включает освещение подключенной вытяжки при каждом включении варочной панели. При включении настройки вытяжка управляется автоматически в зависимости от текущей максимальной степени приготовления. Если вручную изменить настройки, связанные с вытяжкой, вытяжка перейдет в режим ручного управления до конца приготовления. Можно установить уровень отклика: L3 (высокий), L2 (средний), L1 (низкий), выкл.
hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Синхронное выключение вытяжки	При этой настройке варочная панель автоматически выключает освещение подключенной вытяжки при каждом выключении варочной панели. В зависимости от выбранного значения вытяжка переключится на соответствующий уровень скорости и выключится спустя некоторое время.
btP - Bluetooth pairing Сопряжение устройств по Bluetooth	Включите настройку, чтобы выполнить сопряжение устройства Bluetooth. У вас есть 3 минуты на сопряжение нового устройства Bluetooth с варочной панелью.

btC - Bluetooth clear Удаление сопряженных устройств Bluetooth	Выберите настройку Clr (очистить), чтобы разорвать сопряжение со всеми устройствами Bluetooth. Все устройства Bluetooth теперь отсоединены.
FIr - Отображение версии встроенного программного обеспечения	Отображение текущих версий программного обеспечения варочной панели. Попеременно отображаются версия программного обеспечения пользовательского интерфейса и версия программного обеспечения Celsius°CookingTM.
FoA - Firmware update over the air	Для получения обновлений встроенного программного обеспечения варочной панели вам необходимо подключиться к варочной панели через мобильное приложение. Вы получите уведомление или сможете проверить доступные обновления встроенного программного обеспечения в меню мобильного приложения. Чтобы запустить обновление встроенного программного обеспечения через мобильное приложение, включите эту настройку (on), чтобы подтвердить свое присутствие у варочной панели. Подробнее см. в разделе «Обновление встроенного программного обеспечения». Через 10 минут эта настройка автоматически сбрасывается на off (выкл.).
dE - Demo Mode (деморежим для демонстрационных залов и магазинов)	В деморежиме прибор работает в обычном режиме, но не нагревает посуду. Если установлен деморежим, после включения прибора на дисплее некоторое время отображается «d». Если с прибором не производить никаких действий, он автоматически выключается через 10 минут.
Con - connection power Ограничитель мощности **ВНИМАНИЕ!** Во избежание случайного изменения настройки «CON - connected power», необходимо подтвердить изменение настройки CON, удерживая слайдер 3 секунды. Без подтверждения изменение не применяется!	Если параметры электросети или автоматов отключения не соответствуют параметрам, указанным в заводской табличке, можно включить ограничитель мощности и уменьшить значение мощности подключения. Это может привести к снижению мощности конфорок варочной панели. Настройка отображается в следующем цифровом формате: X.XX. Цифра слева от точки показывает количество подключенных фаз, цифра справа от точки показывает ток на фазу в амперах. **⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Настройка мощности должна соответствовать или быть ниже фактических параметров электросети или автоматов отключения. Эту настройку может производить только авторизованный специалист.

Очистка

ИНФОРМАЦИЯ!

Перед очисткой варочной панели включите защитную блокировку. Рекомендуется очищать варочную панель после каждого использования. Иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

Ежедневная очистка

1. Для очистки прибора используйте влажную ткань и мягкое чистящее средство (средство для мытья посуды).
2. После очистки протрите панель насухо бумажным полотенцем или тканью.

Сильные загрязнения

1. Сразу удаляйте остатки пищи, пригоревший жир, сахар и стойкие пятна с варочной панели с помощью скребка, даже если варочная панель еще горячая! Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность.
2. Держите скребок под правильным углом (45°-60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности. Не очищайте поверхность скребком под прямым углом. Не скребите поверхность уголками скребка. Это может оставить царапины на стеклокерамике.
3. После удаления сильных загрязнений проведите ежедневную очистку варочной панели.
4. При необходимости используйте специальное средство для чистки стеклокерамики.
5. Если результат очистки вас не устраивает, вы можете ее повторить, пока не достигнете желаемого результата, или посетите сайт www.atagservice.nl для получения дополнительной информации по очистке.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Для очистки варочной панели нельзя использовать абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику. Не используйте металлические губки, грубые губки и острые предметы.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Варочная панель может быть очень горячей из-за приготовления! Не прикасайтесь непосредственно к поверхности. Используйте кухонные рукавицы для предотвращения ожогов, если необходимо очистить варочную панель сразу после приготовления.

Общие положения

Если вы заметили трещину (любого размера) на стеклокерамической поверхности, немедленно выключите варочную панель, отключите от электросети и выключите (автоматический) предохранитель (предохранители) в распределительном шкафу или в случае постоянного подключения установите переключатель блока питания в положение «ноль». Обратитесь в сервисный центр.

Таблица ошибок и неисправностей

Неправильная работа прибора не всегда означает его неисправность. Проверьте, можете ли вы устранить неполадки в соответствии с приведенными в таблице рекомендациями, или посетите наш сайт для получения дополнительной информации.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
При первом включении варочной панели чувствуется появился запах.	Запах чувствуется из-за нагрева нового прибора.	Это нормально, запах исчезнет после того, как вы воспользуетесь варочной панелью несколько раз. Проветрите помещение.
Посуда издает шум во время приготовления.	Шум вызван переходом энергии от варочной панели к посуде.	При высокой мощности нагрева это нормально для некоторых видов посуды, и не вредит ни варочной панели, ни посуде.
После очистки на конфорке остался след от посуды.	Для приготовления на конфорке использовалась посуда с загрязненным дном.	Очистите варочную панель с помощью чистящего средства для стеклокерамики и удалите грязь и жир с дна посуды.
Конфорка внезапно выключилась, слышен звуковой сигнал.	Истекло время таймера.	Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите мигающий сенсор таймера конфорки.
Варочная панель не работает, на дисплее ничего не отображается.	Нет питания из-за повреждения присоединительного кабеля или неправильного подключения.	Проверьте подключение (предохранитель, автомат или место подключения, если нет вилки).
Предохранитель перегорает сразу после включения варочной панели.	Варочная панель неправильно подключена.	Проверьте правильность подключения.
Сенсор режима Celsius°Cooking™, сенсор выбранной программы и дисплей мигают.	Посуда Celsius°Cooking™ привязана к неправильной конфорке.	Снимите посуду и снова привяжите.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
При использовании зонда сенсор выбранной программы Celsius°Cooking™ и индикация установленной температуры мигают.	Зонд Celsius°Cooking™ Probe извлечен или не соприкасается с содержимым посуды. Также, возможно, резко упала температура, например, из-за добавления холодной воды.	Установите или поправьте зонд и нажмите сенсор выбранной программы, если зонд не обнаружен автоматически.
Нестабильное соединение между посудой и варочной панелью.	Низкий уровень заряда батарейки посуды или неустойчивое соединение Bluetooth.	Выключите варочную панель на 10 секунд и/или замените батарейку.

Код ошибки	Неисправность	Возможная причина	Устранение
U400	Индикация U 400 на дисплее, раздается непрерывный звуковой сигнал.	Слишком высокое напряжение сети.	Подключите прибор в соответствии с параметрами, указанными в заводской табличке, и инструкцией.
E2	Индикация E2 на дисплее.	Нагрев пустой посуды.	Подождите, пока конфорка остынет, или добавьте продукты в посуду.
Er03	Индикация Er03 на дисплее.	Длительное нажатие на элемент управления. Или загрязнение, вода или посуда на панели управления.	Очистите панель управления.
E7	Индикация E7 на дисплее после настройки подключения Wi-Fi.	Не удалось настроить подключение.	Попробуйте подключить прибор к сети еще раз. Проверьте, подключаются ли к сети новые устройства (например, отключена фильтрация MAC-адресов).
E65	Сенсор режима Celsius°Cooking™ и индикация «E65» мигают.	Посуда, отличная от Celsius°Cooking™, не поддерживается	Используйте посуду Celsius°Cooking™.
E66	Индикация E66 на дисплее, и мигает сенсор Celsius°Cooking™.	Посуда Celsius°Cooking™ не обнаружена (разряжена батарейка, вне радиуса действия и т. п.).	Замените батарейку.
E67	Индикация E67 на дисплее, и мигает сенсор Celsius°Cooking™.	Отсутствует посуда Celsius°Cooking™.	Проверьте, правильно ли установлена крышка ручки. Замените батарейку.
E8	Индикация E8 на дисплее.	Вентилятор заблокирован (например, предметом в ящике).	Разблокируйте вентилятор; отключите прибор от сети на 10 секунд.
≀≀≀	Конфорка выключилась, на дисплее отображается индикатор остаточного тепла.	Конфорка перегрелась.	После того как варочная панель остынет, приготовление можно будет продолжить.

ВНИМАНИЕ!

В случае других кодов ошибок запишите код ошибки и обратитесь в сервисный центр.

Поиск и устранение неисправностей

Устранение неполадок Wi-Fi

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Не отображается индикатор Wi-Fi.	Wi-Fi отключен.	Варочная панель должна быть выключена, затем нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор вкл./выкл. ⏻.
Ошибка настройки Wi-Fi.	Проблемы с домашней сетью.	Убедитесь, что сигнал домашней сети сильный, а подключение к Интернету работает.
Домашняя сеть не отображается во время настройки подключения.	Домашняя сеть не на частоте 2,4 ГГц, сеть скрыта или слабый сигнал.	Проверьте настройки сети. Проверьте, чтобы сеть была на частоте 2,4 ГГц и не была скрыта. Если сигнал слабый, попробуйте поставить маршрутизатор ближе к прибору.
В мобильном приложении варочная панель отображается как отключенная.	Wi-Fi отключен или проблемы с домашней сетью.	Убедитесь, что Wi-Fi включен, и домашняя сеть подключена к Интернету. При необходимости повторите настройку подключения.
Другая проблема с Wi-Fi.	Различные причины.	Сначала отключите и снова включите Wi-Fi. Убедитесь, домашняя сеть подключена к Интернету. При необходимости повторите настройку подключения. Дальнейшие действия по устранению неполадок доступны на сайте www.connectlife.io или обратитесь в сервисный центр.
Ошибка при обновлении встроенного программного обеспечения.	Прервано интернет-соединение или отключено электропитание.	Перед повторной попыткой проверьте, что питание не отключено, а подключение к Интернету стабильное. В случае повторной ошибки обратитесь в сервисный центр.

Меры безопасности
При несоблюдении указаний по безопасности и предупреждений компания-изготовитель не несет ответственности за какой-либо ущерб, возникший в результате таких действий.

- Установку данного прибора может производить только авторизованный специалист.
- Проверьте прибор на предмет транспортных повреждений. Нельзя подключать поврежденный прибор к электросети.
- Стены и рабочая поверхность вокруг прибора должны быть термостойкие и выдерживать температуру до 85°C. Хотя сам прибор может не нагреваться до высоких температур, температура посуды может привести к выцветанию или деформации стен.
- Столешница, предназначенная для установки варочной панели, должна быть ровной.
- Отвод воздуха не должен осуществляться через отводящие каналы приборов, работающих на газе или другом топливе (не относится к приборам, которые выводят воздух только назад в помещение).
- Вытяжки и другие устройства для отвода пара при приготовлении пищи могут влиять на безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе в других помещениях), за счет обратного затягивания продуктов горения. Продукты горения потенциально могут привести к отравлению угарным газом. После установки вытяжки или другого вытяжного устройства с подключением к системе бытового дымохода квалифицированный специалист должен проверить надлежащий отвод продуктов горения во избежание их поступления обратно в помещение.
- Также необходимо соблюдать местные законодательные нормы в отношении отвода воздуха.

Электрические соединения
- Данному прибору необходимо заземление.

Установка

- Подключение к электросети должно соответствовать требованиям национальных и местных нормативных документов.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют условиям, в которых он будет использоваться (проверьте значения напряжения и частоты электросети).
- В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.
- Допустимое напряжение, частота, мощность и страна, для которой изготовлен прибор, указаны в заводской табличке с техническими данными.
- Для приборов класса I электрическая система дома должна обеспечивать надлежащее заземление.
- Розетка и вилка должны всегда быть доступны.
- Если стационарно устанавливаемый прибор не оснащен шнуром питания с вилкой или другими средствами с зазором между разомкнутыми контактами на всех полюсах для полного отключения от сети электропитания в случае перенапряжения категории III, в соответствии с нормами такие средства отключения должны быть встроены в стационарную электропроводку. Это также относится к приборам с шнуром питания и вилкой, если после установки прибора вилка не доступна. Это требование будет выполнено, если в стационарную проводку встроить многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров.
- Соединительный кабель должен свободно провисать и не должен проходить через ящики.
- Сечение проводников кабеля, используемого для подключения, должно соответствовать требованиям подключаемого оборудования. Внешняя изоляция кабеля должна быть изготовлена из резины (желательно марки H05V2V2 или H07V2V2).

- Перед подключением прибора проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в электросети.
- Подключение должно учитывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.
- Не подключайте прибор к источнику питания с помощью разветвителя или удлинителя, так как использование такого оборудования не гарантирует безопасную эксплуатацию прибора.
- Подключение должно учетывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.

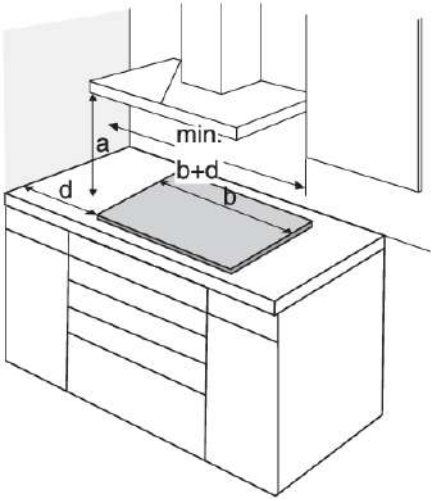
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если не использовать винты или монтажные крепления, как описано в инструкции по установке, это может привести к поражению электрическим током.

Обслуживание

- Перед началом ремонтных работ отключите прибор от электросети.
- Неисправные детали можно заменять только оригинальными деталями. Изготовитель гарантирует соответствие нормам безопасности только оригинальных деталей.
- Во избежание опасности замену присоединительного кабеля может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный специалист.

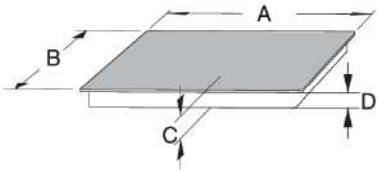
Установка встраиваемой варочной панели



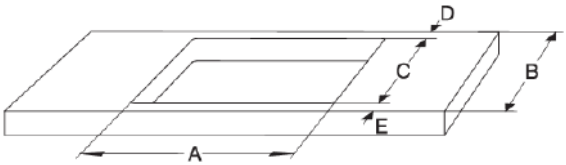
Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.

a (мм)	b (мм)	d (мм)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Размеры



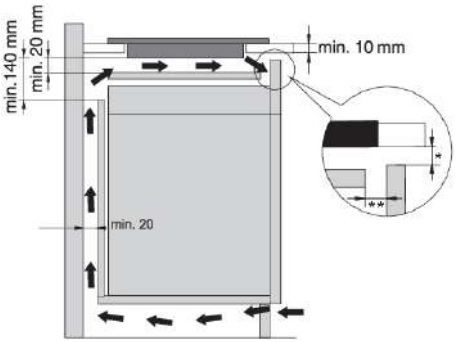
	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)
38 см	384	522	50	46
64 см	644	522	50	46
72 см	724	522	50	46
80 см	804	522	50	46
90 см	904	522	50	46
111 см	1114	412	50	46



	A (мм)	B (≥мм)	C (мм)	D (≥мм)	E (≥мм)
38 см	350-352	600	490-492	40	50
64/72 см	560-562	600	490-492	40	50
80 см	750-752	600	490-492	40	50
80 см – 5 конфорок	770-772	600	490-492	40	50
90 см	860-862	600	490-492	40	50
111 см	1070-1072	500	385-387	40	50

Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу

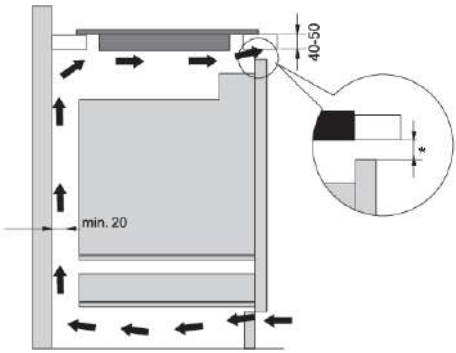
- Для надежной работы электронных компонентов индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.



Кухонный шкаф без духового шкафа

- В верхней части задней стенки шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Под индукционной варочной панелью должна быть установлена горизонтальная перегородка по всей ее длине. Между нижней точкой прибора и перегородкой должно быть расстояние не менее 20 миллиметров. С задней стороны должна быть обеспечена достаточная вентиляция.

- В нижней части варочной панели установлен охлаждающий вентилятор. Если под столешницей установлен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу, так как их может затянуть в работающий вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли, и держите их вдали от варочной панели. Опасность взрыва! Обеспечьте расстояние не менее 20 миллиметров между воздухозаборными отверстиями вентилятора и содержимым ящика.



Кухонный шкаф с духовым шкафом

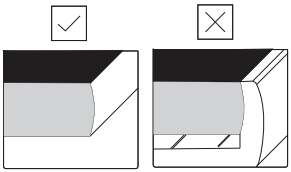
- Под варочной панелью можно устанавливать духовые шкафы, оснащенные охлаждающим вентилятором. Перед установкой духового шкафа необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа в зоне монтажного проема. В верхней части передней стенки шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Если под индукционной варочной панелью установлены другие приборы, мы не гарантируем их корректную работу.

* Для оптимальной работы варочной панели рекомендуется вентиляционное отверстие высотой ≥6 миллиметров.

** Для лучшей вентиляции варочной панели рекомендуется отверстие 20 миллиметров спереди между передней стенкой шкафа и перегородкой.

Монтаж вровень со столешницей

Для монтажа вровень со столешницей подходят варочные панели без скошенных краев и декоративной рамки.

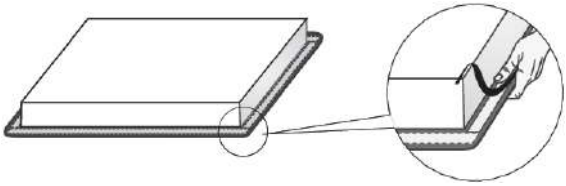


☑ прямой край без рамки

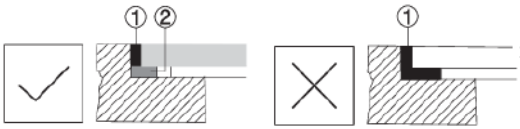
☒ декоративная рамка

Процесс монтажа

Варочную панель можно устанавливать только в термостойкие и влагостойкие столешницы, изготовленные из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы монтажного проема необходимо обработать герметиком). При встраивании в керамическую, деревянную или стеклянную столешницу устанавливайте варочную панель на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки. Внутренние размеры кухонного шкафа должны быть не меньше внутренних размеров монтажного проема. Это необходимо для выполнения обслуживания прибора с нижней стороны в случае возникновения проблем. С нижней стороны по всему периметру варочной панели приклейте уплотнитель.



Сначала опустите присоединительный кабель в монтажный проем. Установите варочную панель по центру монтажного проема. Подключите прибор к электросети (см. раздел «Электромонтажные работы»). Проверьте работу прибора перед прокладкой герметика. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком. Силиконовый герметик должен быть термостойким и выдерживать температуру не менее 160°C. Разгладьте герметик подходящим инструментом. Соблюдайте указания изготовителя герметика. Не включайте варочную панель, пока герметик полностью не высохнет.



. Силиконовый герметик

. Уплотнительная лента

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Особо внимательно соблюдайте размеры монтажного проема в столешницах из натурального камня. При выборе силиконового герметика для любой столешницы проконсультируйтесь с ее производителем. Применение несоответствующего герметика может привести к изменению цвета столешницы.

Демонтаж варочной панели

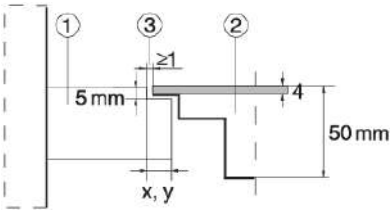
Отключите варочную панель от электросети. Удалите силиконовый герметик с помощью подходящего инструмента. Подтолкните варочную панель снизу, чтобы извлечь из монтажного проема.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

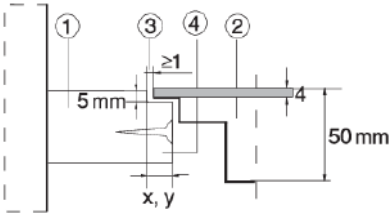
Сервисный центр занимается ремонтом и обслуживанием варочной панели. Перед повторным встраиванием варочной панели вровень со столешницей проконсультируйтесь с вашим поставщиком кухонной мебели.



Столешница из натурального камня

1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

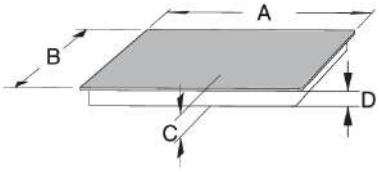
Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм).



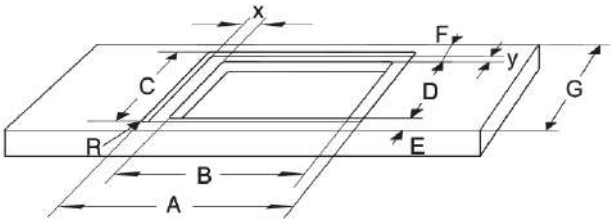
Керамическая, деревянная или стеклянная столешница

1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор
4. Деревянная рамка толщиной 16 мм

Размеры при монтаже вровень со столешницей (в зависимости от модели)



	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)
72 см	720	510	50	46
80 см	800	510	50	46
90 см	900	510	50	46
111 см	1110	410	50	46



	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (≥мм)	F (≥мм)	G (≥мм)	R	X	Y
72 см	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 см (4 конфорки)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 см (5 конфорок)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 см	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 см	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если варочная панель установлена вровень со столешницей, и под варочной панелью установлен духовой шкаф, то толщина столешницы должна составлять не менее 38 миллиметров.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Сервисный центр занимается ремонтом и обслуживанием варочной панели. Перед повторным встраиванием варочной панели вровень со столешницей проконсультируйтесь с вашим поставщиком кухонной мебели.

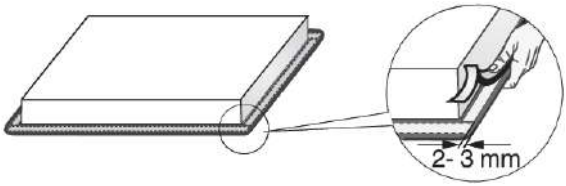
Приклеивание уплотнителя

ИНФОРМАЦИЯ!

Некоторые модели поставляются с уже установленным уплотнителем.

Перед тем как установить прибор в столешницу, приклейте с нижней стороны стеклокерамической панели уплотнитель, который прилагается в комплекте прибора.

- Снимите защитную пленку с уплотнителя.
- Приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики на расстоянии 2-3 миллиметров от края. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели. В углах приклейте уплотнитель встык, чтобы он не накладывался друг на друга.
- При приклеивании уплотнителя следите, чтобы он не был поврежден и не соприкасался с острыми предметами.



⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!

- Столешница должна быть ровной и горизонтальной.
- Срезы монтажного проема необходимо герметизировать.

Подключение варочной панели к электросети

- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Перед подключением прибора проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в электросети.
- В электропроводке необходимо предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров на всех полюсах. Можно использовать предохранители, защитные выключатели тока и т. п.
- Подключение должно учитывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.
- Подключение должно учетывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.

Подключение

1. Проверьте напряжение. Перед подключением прибора проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в электросети. Напряжение в сети (220-240 В между L и N) должен проверить специалист с помощью измерительного прибора.
2. Откройте крышку клеммной коробки.
3. Соедините провода в соответствии с типом прибора.
4. Перемычки поставляются отдельно.
5. При необходимости измените ограничение мощности в Настройках. Информацию о настройке подключения см. в разделе «Настройки» > **Con**.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Подключение прибора к электросети может производить только авторизованный специалист. Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. Гарантия на такие повреждения не распространяется! Перед ремонтом или обслуживанием отключите прибор от электросети.

Присоединительный кабель

- Обязательно проложите присоединительный кабель через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

Схема подключения

Для типов приборов: BI3CA… .

ВНИМАНИЕ!

Примечание. Тип прибора указан в заводской табличке с нижней стороны прибора.

Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм^2 для следующих настроек ограничителя мощности, которые должны соответствовать номиналам автоматов отключения:

Настройки ограничителя мощности	Тип подключения	Тип присоединительного кабеля	Количество и площадь сечения проводов присоединительного кабеля
1x16 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3x1,5 мм²
1x13 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3x1,5 мм²
1x10 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3x1,5 мм²
1x06 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3x1,5 мм²

Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~.



1 фаза, 1 нейтраль (220-240 В~, 50-60 Гц)

L = черный/коричневый

N = синий

⏚ = желто-зеленый

Для типов приборов: BI1CA…, BI6CA…, BI6CB…, BI7CA…, BI8CA…, BI8CB…, BI9CE…

ВНИМАНИЕ!

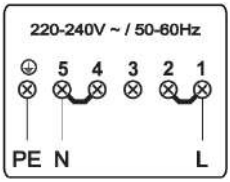
Примечание. Тип прибора указан в заводской табличке с нижней стороны прибора.

Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Напряжение между фазами 380-415 В~. Площадь сечения кабеля должна быть не менее указанной в таблице для следующих настроек ограничителя мощности, которые должны соответствовать номиналам автоматов отключения:

Настройки ограничителя мощности	Тип подключения	Тип присоединительного кабеля	Количество и площадь сечения проводов присоединительного кабеля
2x16 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05VV-F	4x1,5 мм²
2x13 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05VV-F	4x1,5 мм²
2x10 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05VV-F	4x1,5 мм²
2x06 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05VV-F	4x1,5 мм²
2x16 A	2 фазы, 2 нейтрали (только для NL)	H05VV-F	5x1,5 мм²
1x32 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3x4,0 мм²
1x25 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3x4,0 мм²
1x20 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3x4,0 мм²
1x16 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3x4,0 мм²

1x13 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x10 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x06 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3x4,0 мм^2

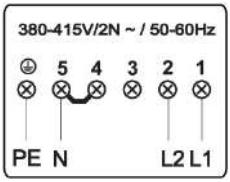
Возможны следующие подключения.



1 фаза, 1 нейтраль (220-240 В~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуется предохранитель на 32 А.

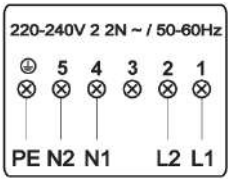
Установите перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 4 и 5.



2 фазы, 1 нейтраль (380-415 В 2N~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуются два предохранителя на 16 А.

Установите перемычку между клеммами 4 и 5.



(только для Нидерландов)

2 фазы, 2 нейтрали (220-240 В 2-2N~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуются два предохранителя на 16 А.

Две фазы (L1 и L2) должны быть подключены к одному автоматическому выключателю дифференциального тока. Подключать L1/N1 можно только к автоматическому выключателю дифференциального тока L2/N2.

Для типов приборов: BI9CA…, BI9CB…, BI9CC… .

ВНИМАНИЕ!

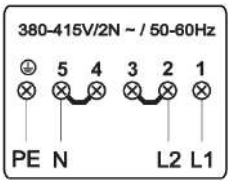
Примечание. Тип прибора указан в заводской табличке с нижней стороны прибора.

Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Напряжение между фазами 380-415 В~. Площадь сечения кабеля должна быть не менее указанной в таблице для следующих настроек ограничителя мощности, которые должны соответствовать номиналам автоматов отключения:

Настройки ограничителя мощности	**Тип подключения**	**Тип присоединительного кабеля**	**Количество и площадь сечения проводов присоединительного кабеля**
3x16 A	3 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5x1,5 мм^2

3x13 A	3 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5x1,5 мм^2
3x10 A	3 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5x1,5 мм^2
3x06 A	3 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5x1,5 мм^2
2x16 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм^2
2x13 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм^2
2x10 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм^2
2x06 A	2 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм^2
2x16 A	2 фазы, 2 нейтрали (только для NL)	H05V2V2-F	5x1,5 мм^2
2x32A	2 фазы, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x4,0 мм^2

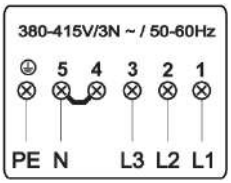
Возможны следующие подключения.



2 фазы, 1 нейтраль (380-415 В 2N~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуются два предохранителя на 32 А.

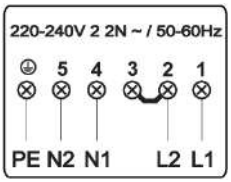
Установите перемычку между клеммами 2 и 3 и между клеммами 4 и 5.



3 фазы, 1 нейтраль (380-415 В 3N~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуются три предохранителя на 16 А.

Установите перемычку между клеммами 4 и 5.



(только для Нидерландов)

2 фазы, 2 нейтрали (220-240 В 2-2N~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуются два предохранителя на 16 А.
2 фазы (L1 и L2) должны быть подключены к одному автоматическому выключателю дифференциального тока.
Подключать L1/N1 можно только к автоматическому выключателю дифференциального тока L2/N2.
Установите перемычку между клеммами 2 и 3!

Подключение только для Бельгии

1. Проверьте напряжение. Перед подключением прибора проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в электросети. Напряжение

в сети (220-240 В между L1 и L2) должен проверить специалист с помощью измерительного прибора.

2. Откройте крышку клеммной коробки.
3. Соедините провода в соответствии с типом прибора.
4. Перемычки поставляются отдельно.
5. При необходимости измените ограничение мощности в Настройках. Информацию о настройке подключения см. в разделе «Настройки» > **Con**.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Подключение прибора к электросети может производить только авторизованный специалист. Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. Гарантия на такие повреждения не распространяется! Перед ремонтом или обслуживанием отключите прибор от электросети.

Присоединительный кабель

- Обязательно проложите присоединительный кабель через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

Схема подключения

Для типов приборов: BI3CA… .

ВНИМАНИЕ!

Примечание. Тип прибора указан в заводской табличке с нижней стороны прибора.

Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм^2 для следующих настроек ограничителя мощности, которые должны соответствовать номиналам автоматов отключения:

Настройки ограничителя мощности	Тип подключения	Тип присоединительного кабеля	Количество и площадь сечения проводов присоединительного кабеля
1x16 A	2 фазы	H05V2V2-F	3x1,5 мм^2
1x13 A	2 фазы	H05V2V2-F	3x1,5 мм^2
1x10 A	2 фазы	H05V2V2-F	3x1,5 мм^2
1x06 A	2 фазы	H05V2V2-F	3x1,5 мм^2

Напряжение между линейными проводами должно быть 220-240 В~.



2 фазы (220-240 В~, 50-60 Гц)

L1 = черный/коричневый

L2 = синий

= желто-зеленый

Для типов приборов: BI1CA…, BI6CA…, BI6CB…, BI7CA…, BI8CA…, BI8CB…, BI9CE…

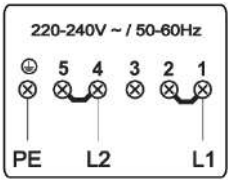
ВНИМАНИЕ!

Примечание. Тип прибора указан в заводской табличке с нижней стороны прибора.

Напряжение между линейными проводами должно быть 220-240 В~. Площадь сечения кабеля должна быть не менее указанной в таблице для следующих настроек ограничителя мощности, которые должны соответствовать номиналам автоматов отключения:

Настройки ограничителя мощности	**Тип подключения**	**Тип присоединительного кабеля**	**Количество и площадь сечения проводов присоединительного кабеля**
2x16 A	3 фазы	H05VV-F	4x1,5 мм^2
2x13 A	3 фазы	H05VV-F	4x1,5 мм^2
2x10 A	3 фазы	H05VV-F	4x1,5 мм^2
2x06 A	3 фазы	H05VV-F	4x1,5 мм^2
1x32 A	2 фазы	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x25 A	2 фазы	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x20 A	2 фазы	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x16 A	2 фазы	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x13 A	2 фазы	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x10 A	2 фазы	H05VV-F	3x4,0 мм^2
1x06 A	2 фазы	H05VV-F	3x4,0 мм^2

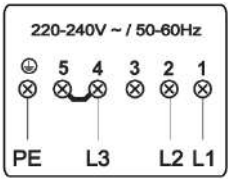
Возможны следующие подключения.



2 фазы (220-240 В 2~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуется предохранитель на 32 А.

Установите перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 4 и 5.



3 фазы (220-240 В 3~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуется предохранитель на 32 А.

Установите перемычку между клеммами 4 и 5.

Электромонтажные работы

Для типов приборов: BI9CA…, BI9CB…, BI9CC… .

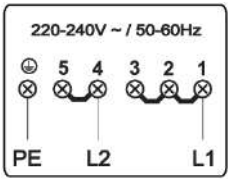
ВНИМАНИЕ!

Примечание. Тип прибора указан в заводской табличке с нижней стороны прибора.

Напряжение между линейными проводами должно быть 220-240 В~. Площадь сечения кабеля должна быть не менее указанной в таблице для следующих настроек ограничителя мощности, которые должны соответствовать номиналам автоматов отключения:

Настройки ограничителя мощности	**Тип подключения**	**Тип присоединительного кабеля**	**Количество и площадь сечения проводов присоединительного кабеля**
3x16 A	3 фазы	H05V2V2-F	4x4,0 мм^2
3x13 A	3 фазы	H05V2V2-F	4x4,0 мм^2
3x10 A	3 фазы	H05V2V2-F	4x4,0 мм^2
3x06 A	3 фазы	H05V2V2-F	4x4,0 мм^2
2x16 A	3 фазы	H05V2V2-F	3x2,5 мм^2
2x13 A	3 фазы	H05V2V2-F	3x2,5 мм^2
2x10 A	3 фазы	H05V2V2-F	3x2,5 мм^2
2x06 A	3 фазы	H05V2V2-F	3x2,5 мм^2

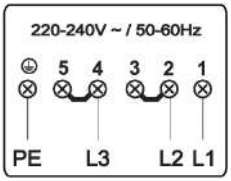
Возможны следующие подключения.



2 фазы (220-240 В 2~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуется предохранитель на 48 А.

Установите перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 4 и 5.



3 фазы (220-240 В 3~, 50-60 Гц)

Для достижения максимальной номинальной мощности требуется предохранитель на 48 А.

Установите перемычку между клеммами 2 и 3 и между клеммами 4 и 5.

Ограничитель мощности

Для настройки параметра см. раздел «Настройки», параметр **Con** — Ограничитель мощности. Параметр необходимо установить до того, как вы установите посуду на конфорку или включите конфорку.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Настройку ограничителя мощности должен производить авторизованный квалифицированный специалист в соответствии с параметрами электросети и автоматов отключения. Внимательно прочитайте разделы «Меры безопасности» и «Установка».

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Настройка низкой мощности подключения с помощью ограничителя мощности может привести к снижению мощности конфорок варочной панели.

Утилизация упаковки и устройства

При производстве этого прибора использованы материалы, не наносящие ущерба окружающей среде. По окончании срока службы прибор необходимо утилизировать должным образом. Подробную информацию можно получить у местных властей.

Упаковка данного устройства пригодна для переработки. Для ее изготовления использовались следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания хлорфторуглеродов (твердая полистирольная пена).



Утилизируйте эти материалы в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Изделие маркировано символом перечеркнутой мусорной корзины, напоминающим о необходимости раздельной утилизации бытовых электроприборов. Это означает, что отслужившее изделие нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Изделие необходимо сдать в городской центр раздельной утилизации отходов или передать организации, оказывающей соответствующие услуги.

Раздельный сбор бытовых приборов помогает предотвратить потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией. Это обеспечивает возможность повторного использования материалов, из которых состоит прибор, чтобы сократить потребление энергии и сырьевых ресурсов.

Заявление о соответствии

Мы заявляем, что наши изделия соответствует действующим европейским директивам, решениям и регламентам, а также требованиям, перечисленным в упомянутых стандартах.

Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	**Модуль Wi-Fi** (вариант 1)	**Модуль HLW3215-TG01** (вариант 2)
Индикатор Wi-Fi		
Диапазон рабочих частот	2,412 ГГц — 2,472 ГГц	2.4000 ГГц — 2,4835 ГГц
Макс. мощность излучения при передаче	17,7 дБм ЭИИМ	≤10 дБм/МГц (ЭИИМ) (усиление антенны <10 дБи)
Макс. коэффициент усиления антенны	2,7 дБи	Усиление: 0 дБи
Индикатор Bluetooth		
Диапазон частот	/	2,400 ГГц — 2,4835 ГГц
Мощность несущей	/	6 дБм (≤10 дБм)
Класс излучения	/	F1D

Тип радиооборудования	**Модуль HSCIM-1**
Диапазон частот	2402,0 МГц — 2480,0 МГц
Мощность несущей	<10 дБм
Класс излучения	G1D

Заметки

Лист спецификаций устройства расположен на его дне.

Прикрепите лист спецификаций устройства сюда.

ASKO

Inspired by Scandinavia

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • WWW.ASKO.COM

EAC

Импортер: ООО «Горенье БТ», РФ, 119180,
Москва, Якиманская набережная, д.4,
стр.1, info@gorenje.ru

830404-a13

CE