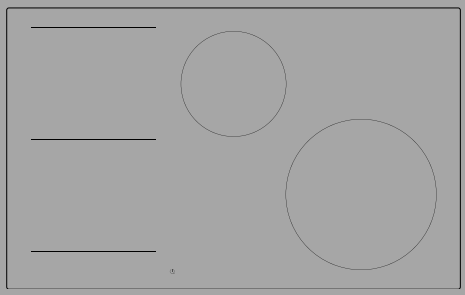
ASKO



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

RU

HI5320Fxx1
HI5632Fxx1
HI5642Fxx1
HI5643Fxx1
HI5842Fxx1
HI5952Fxx1
HI5954Fxx1

Содержание

Используемые пиктограммы 3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 4
Безопасная эксплуатация 7
Ваша индукционная варочная панель 9
Уважаемый покупатель! 9
Описание 10
Панель управления 11
Функции сенсоров 12
Функции программ 13
Индикация на дисплее 14
Использование 15
Управление с помощью сенсоров и слайдеров 15
Преимущества приготовления с помощью индукции 15
Посуда для индукционного приготовления 16
Звуки при индукционном приготовлении 18
Динамический слайдер 18
Уровни приготовления 19
Использование 20
Начните готовить 20
Стандартное приготовление 20
Объединяемая конфорка Bridge Induction 21
Зона 5+ Induction 22
Приготовление с помощью программ PLUS 22
Пауза 24
Блокировка от детей 25
Программирование времени 25
Управление связанной вытяжкой 27
ConnectLife 29
Wi-Fi 30
Включение и выключение Wi-Fi 30
Обновление встроенного программного обеспечения 32
Настройки 33
Техническое обслуживание 38
Очистка стеклянной поверхности 38
Поиск и устранение неисправностей ... 40
Общие положения 40
Таблица ошибок и неисправностей 40
Технические данные 44
Информация о соответствии нормативным требованиям 44
Установка 45
Меры безопасности 45
Подготовка к монтажу 47
Установка вровень со столешницей 48
Встраивание 50
Электрические соединения 51
Подключение и проверка 54
Демонтаж варочной панели 54
Экологические аспекты 55
Утилизация прибора и упаковки 55

Используемые пиктограммы

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

Внимательно прочитайте инструкцию!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Общие положения
Изготовитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие несоблюдения мер безопасной эксплуатации и предостережений.

Ущерб, нанесенный вследствие неправильного подключения, заправки или эксплуатации, не подлежит гарантийному возмещению.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- 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.

Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим частям. Не допускайте к прибору детей младше 8 лет, если они не находятся под постоянным надзором.

Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.

⚠ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания.

ВНИМАНИЕ!

- **ВНИМАНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

Если произошло возгорание, НИКОГДА не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

Если под прибором допускается наличие ящика (см. руководство по монтажу), не отгороженного от варочной панели перегородкой, в ящике запрещается хранить огнеопасные предметы и материалы. Убедитесь, что между дном варочной панели и содержимым ящика имеется зазор в несколько сантиметров.

Всегда следите за достаточным уровнем вентиляции!

Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях.

Не используйте варочную панель для обогрева помещений.

Ни в коем случае не накрывайте прибор тканью или подобными материалами. Если прибор остается горячим или включенным, существует риск возникновения пожара.

Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности. Прибор может случайно включиться или оставаться горячим, что приведет к расплавлению, нагреву или воспламенению предметов.

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру или отдельному устройству дистанционного управления.

Не используйте паровой очиститель для очистки прибора. Допускается выполнять очистку прибора только в выключенном состоянии. Пар из парового очистителя может попасть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

Стеклокерамическая поверхность очень прочная, но не устойчивая к точечным ударам. Стеклокерамику может разбить упавшая баночка для специй и острая посуда.

При утилизации отслужившего прибора отсоедините вилку от розетки и обрежьте кабель питания. Сдайте прибор организации, занимающейся утилизаций отходов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током!

Разбита стеклокерамическая панель

- Немедленно выключите варочную панель и отключите прибор от электросети.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора.
- Не пользуйтесь прибором.

Зоны/конфорки варочной поверхности нагреваются во время приготовления и остаются горячими некоторое время после его завершения. Не позволяйте маленьким детям подходить к варочной панели во время и сразу после приготовления пищи.

Использование индукционных конфорок

- Не кладите на варочную поверхность металлические или металлосодержащие предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.
- При использовании индукционной варочной панели держите предметы, чувствительные к магнитным полям (банковские карты, диски, часы и аналогичные предметы), вдали от панели. Лицам с кардиостимуляторами рекомендуется проконсультироваться с кардиологом перед использованием прибора.
- Не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи и не ставьте на варочную панель продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий может расплавиться и повредить прибор.

Безопасная эксплуатация

- Не держите в шкафах, находящихся над или под прибором, предметы, которые могут заинтересовать детей.
- Не используйте варочную панель для разогрева закрытых консервных банок. Нарастающее давление приведет к их взрыву. Это может привести к травмам и ожогам.
- Не используйте прибор при температуре ниже 5 °C.
- Прибор нельзя размещать или использовать вне помещений.
- При первом использовании варочной панели появляется характерный запах нового прибора. Это нормальное явление. При проветривании запах быстро исчезнет.
- Запрещается вскрывать корпус прибора.
- Как только вы снимете посуду с конфорки, приготовление автоматически прекратится. Выключайте конфорки и варочную панель с помощью панели управления, чтобы избежать случайного включения прибора.
- После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.
- Помните, что при максимальной степени нагрева время нагрева значительно сокращается. Не оставляйте прибор без присмотра при работе конфорки на высокой мощности.

Температурная безопасность индукционных конфорок

- 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.

Ограничение продолжительности работы

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если конфорка включена слишком долго, она автоматически отключается.

В зависимости от выбранных настроек время приготовления ограничено таким образом:

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

По прошествии времени, указанного в таблице, конфорки отключаются.

Степень нагрева	**Индукционная конфорка автоматически переключается на настройку 12 через:**
Режим Boost	10 минут

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

Уважаемый покупатель!

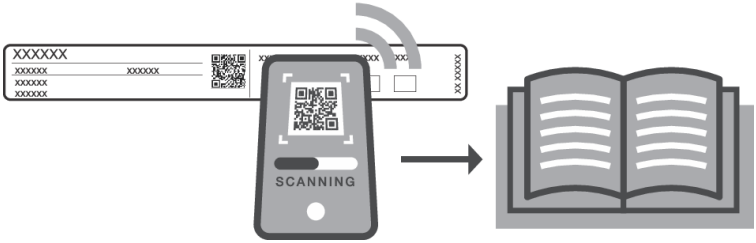
Добро пожаловать в нашу растущую семью ASKO!

Мы гордимся своей техникой и 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 настройках и регулировках, а также о том, как ухаживать за прибором.

Данная инструкция также служит справочным материалом для сервисных инженеров. **Поэтому приклейте заводскую табличку прибора в предусмотренном для этого месте на обратной стороне инструкции.** Заводская табличка содержит всю информацию, необходимую сервисному инженеру для правильного ответа на ваши вопросы.

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.

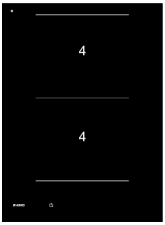


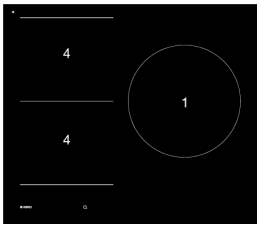
Наслаждайтесь приготовлением!

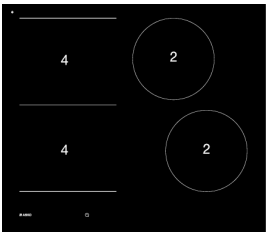
Ваша индукционная варочная панель

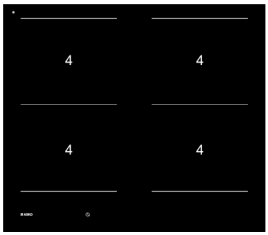
Описание

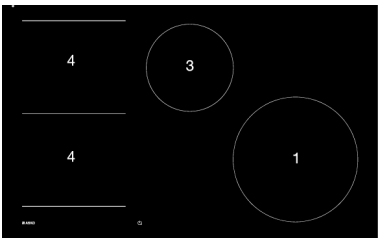
Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.

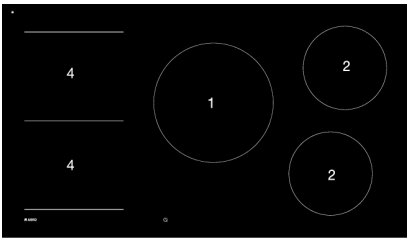


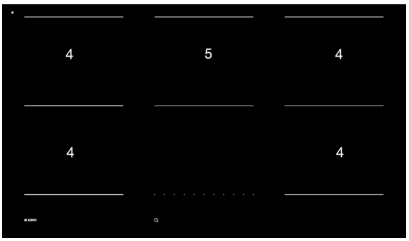






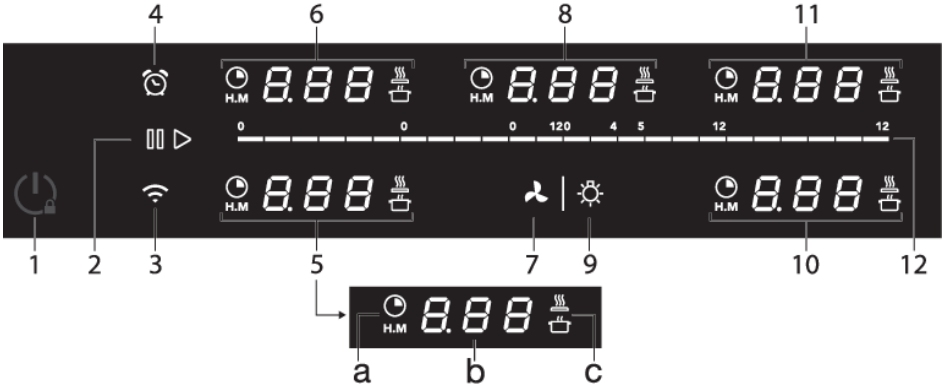






1. Конфорка Ø 260 мм — 2,3 кВт (3,6 кВт Boost)
2. Конфорка Ø 180 мм — 2,0 кВт (3,0 кВт Boost)
3. Конфорка Ø 210 мм — 2,2 кВт (3,6 кВт Boost)
4. Конфорка Bridge Induction 190 x 220 мм / 2,2 кВт (3,6 кВт Boost)
5. 5+ Induction: одинарная зона 190 x 220 мм 2,2 кВт / расширенная зона 380 x 220 мм 3,6 кВт

Панель управления



1. Вкл./выкл. и блокировка от детей
2. Сенсор «Пауза/Старт»
3. Подключение Wi-Fi
4. Сенсор кухонного таймера
5. Управление передней левой конфорки
   a. сенсор + индикатор таймера конфорки
   b. сенсор + дисплей конфорки
   c. сенсор программ PLUS
6. Управление задней левой конфорки
7. Вкл./выкл. (связанной) вытяжки
8. Управление центральной конфорки
9. Вкл./выкл. освещения (связанной) вытяжки
10. Управление передней правой конфорки
11. Управление задней правой конфорки
12. Слайдер

Функции сенсоров

Сенсор/слайдер	Описание
	Индукционная варочная панель
 Вкл./выкл.	**Включение и выключение варочной панели** • Прибор включается и выключается с помощью сенсора вкл./выкл.
	Блокировка от детей • Варочную панель можно заблокировать, чтобы предотвратить ее случайное включение, и разблокировать. Чтобы заблокировать или разблокировать варочную панель, нажмите сенсор вкл./выкл. и удерживайте 2 секунды.
 Пауза/Старт	**Пауза/Старт** • Функция паузы позволяет приостановить работу всей варочной панели на 10 минут. Это позволяет безопасно очистить варочную панель без потери настроек.
 Wi-Fi	**Wi-Fi** • Варочная панель оснащена модулем Wi-Fi, который позволяет подключать прибор к мобильному устройству, например, смартфону или планшету. Это позволяет контролировать состояние варочной панели через мобильное устройство. В целях безопасности удаленное управление, включение и выключение варочной панели невозможно. • Мониторинг через мобильное устройство нельзя использовать вместо личного контроля процесса приготовления на варочной панели.
 Кухонный таймер	**Кухонный таймер** • Кухонный таймер используется независимо от конфорок. • Кухонный таймер не отключает конфорку.
 Таймер отключения	**Таймер отключения** • Таймер конфорки можно использовать как таймер отключения или контрольный таймер. Контрольный таймер может запускаться автоматически или вручную в зависимости от того, включена или выключена функция «Автоматический контрольный таймер» (см. раздел «Настройки»). • Таймер отключения упрощает процесс приготовления, позволяя установить продолжительность работы конфорки. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится, и раздастся звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите сенсор таймера конфорки или снимите посуду с конфорки, или через некоторое время сигнал выключится автоматически. Таймер отключения можно установить независимо для всех конфорок.

Продолжение таблицы

Сенсор/слайдер	Описание
8.88 Выбор конфорки	**Выбор конфорки + дисплей** • Выбор конфорки. • Просмотр степени нагрева конфорки на дисплее.
Меню PLUS	**Автоматическое приготовление с программами меню PLUS** Эта варочная панель оснащена автоматическими функциями приготовления. Фактическая эффективность этих функций во многом зависит от используемой посуды и других параметров. • Функция автоматического приготовления работает наиболее точно при использовании посуды из нержавеющей стали с многослойным дном. • Функция автоматического приготовления работает менее точно с посудой, содержащей алюминий, или с многослойной посудой. • Не рекомендуется использовать чугунную и стальную посуду.
Вытяжка (связанная)	**Управление связанной вытяжкой** Если у вас вытяжка с поддержкой Bluetooth, ее можно подключить к индукционной варочной панели. Для сопряжения и настройки работы вытяжки см. раздел «Настройки».
0 — 12 Слайдер (12-ступенчатый)	**Слайдер** С помощью слайдера можно: • Установить степень нагрева (при выборе конфорки). • Установить время (при выборе таймера). • Выбрать настройку (в меню пользовательских настроек).

Функции программ

Программы меню PLUS	Описание
	Жарка • С помощью этой программы можно жарить овощи, рыбу, бекон, мясо, картофель или яйца на сливочном или растительном масле. **Гриль** • Эта программа предназначена только для конфорок Bridge Induction, объединенных в большую зону нагрева. • Программа эффективно работает с аксессуарами ASKO для индукционных варочных панелей — грилем и тепан-яки. Программа также работает с другой посудой, но, возможно, с меньшей точностью.
	Разогрев и поддержание температуры

Продолжение таблицы

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

варочная панель восстановление настроек

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

Снова включите варочную панель в течение 6 секунд. В течение следующих 6 секунд нажмите сенсор «Пауза/Старт», и все настройки варочной панели восстановятся.

Перенос настроек

Если снять посуду с работающей конфорки и в течение 6 секунд поставить на другую конфорку, то можно перенести все настройки таймера и приготовления на новую конфорку, нажав сенсор новой конфорки. Чтобы показать эту возможность, управление новой конфорки отображает скопированные настройки. Подтвердите настройки на новой конфорке, нажав сенсор конфорки. После подтверждения предыдущая конфорка выключается.

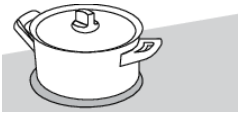
Индикация на дисплее

Дисплей конфорки	Описание
12	Текущая степень нагрева на конфорке; 1 = низкая ... 12 = высокая (12b = Boost).
12b	Включен режим Boost.
u	Нет (подходящей) посуды на конфорке (индикация обнаружения посуды) или посуда снята с конфорки.
H	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. ⚠ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! **Опасность ожога!**
Loc	Включена блокировка от детей.
▯▯	Включена функция паузы.

Управление с помощью сенсоров и слайдеров

- 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, чтобы увеличить или уменьшить степень нагрева.
- Чтобы установить степень нагрева конфорки, коснитесь слайдера в зоне нужной степени нагрева. При касании выбранная степень нагрева отобразится на дисплее конфорки.
- Не используйте никакие предметы для управления слайдером.

Преимущества приготовления с помощью индукции



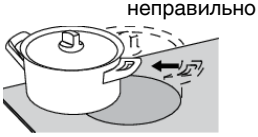
Быстрое приготовление

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. Индукционное приготовление сводит теплопотери к минимуму, а ручки посуды не нагреваются.

Подача мощности соразмерно диаметру посуды

При индукционном приготовлении задействуется только та часть конфорки, на которой установлена посуда. При использовании небольшой посуды на большой конфорке индукционный нагрев производится только на участке конфорки, где установлена посуда. Таким образом, мощность будет ниже, и закипание займет больше времени.





ИНФОРМАЦИЯ!

- Песчинки, соль или сахар частицы могут привести к появлению царапин, которые невозможно удалить. Ставьте на варочную поверхность посуду только с чистым дном. Не передвигайте посуду по поверхности. Чтобы переставить или снять посуду, поднимите ее.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола.
- Во избежание потери энергии всегда накрывайте посуду крышкой во время приготовления.

Просто

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

Быстро

При максимальной мощности можно быстро довести до кипения большое количество пищи.

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.

После того как вы снимите посуду, конфорка очень быстро остынет.

Распределение мощности между конфорками

В зависимости от модели 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.

Посуда для индукционного приготовления

Для индукционного приготовления требуется специальная посуда.

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

Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью электричества и индукции, имеющую:

- толстое дно (не менее 2,25 мм),
- ровное дно.

СОВЕТЫ!

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 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.

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.

Диаметр посуды

Диаметр дна посуды должен быть не меньше значения, указанного в таблице ниже.

Конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
ø 180 мм	ø 110 мм
ø 210 мм	ø 145 мм
190 x 210 мм	ø 145 мм
ø 260 мм	ø 145 мм

ВНИМАНИЕ!

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 уровня мощности. Давление в скороварке быстро достигает необходимого уровня. Как только вы выключите конфорку, нагрев сразу прекратится.

Автоматическое обнаружение посуды

Варочная панель автоматически определяет, установлена ли подходящая посуда на конфорку. Как только посуда устанавливается на варочную панель, соответствующая конфорка автоматически выбирается, и загорается индикатор конфорки. Если на варочной панели установлено несколько предметов посуды, они либо определяются автоматически, либо соответствующие конфорки необходимо выбрать вручную, в зависимости от модели.

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.

Звуки 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. При высокой мощности нагрева 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.

Динамический слайдер

Слайдер многофункциональный и имеет несколько областей для управления разными элементами варочной панели. Это позволяет использовать разные зоны слайдера. При управлении крайней левой конфоркой (конфорками) используются левые 12 сегментов, при этом остальные зоны не видны. При управлении центральной конфоркой (конфорками) используются центральные 12 сегментов, а при управлении крайней правой конфоркой отсчет 12 сегментов ведется справа. Если динамический слайдер отключен (см. раздел «Настройки»), все конфорки управляются только центральными 12 сегментами (центральный слайдер).

Слайдер также используется для установки режима работы и освещения связанной вытяжки. При выборе вытяжки используется 4-5 сегментов центральной зоны слайдера.

Слайдер также можно использовать для установки таймера. Проведите пальцем слева направо, чтобы установить время. В некоторых случаях для ускорения настройки можно провести пальцем по слайдеру.

Уровни приготовления

Значения в таблице внизу являются рекомендательными, так как фактические настройки зависят от состава посуды и количества и вида ее содержимого.

Степень нагрева	Назначение
Используйте степени нагрева 1-5 для:	• приготовления бульона на медленном огне, • тушения мяса, • варки овощей, • растапливания шоколада, • поширования, • плавления сыра.
Используйте степень нагрева 6-9 для:	• завершения приготовления большого объема пищи, • оттаивания твердых овощей, • жарки толстых кусков мяса в панировке.
Используйте степень нагрева 10-11 для:	• жарки оладий, • 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 жидкости до кипения, • быстрого обжаривания овощей, • нагрева масла и жира, • жарки в воке.

Начните готовить

Доступно два режима приготовления:

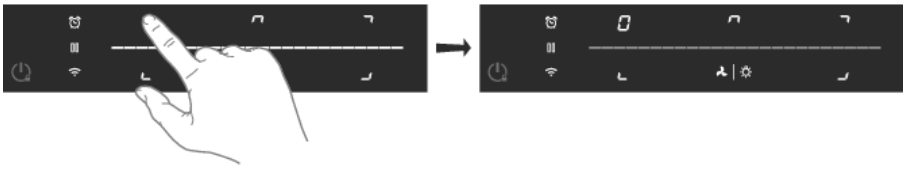
1. Стандартное приготовление с выбором степени нагрева.
2. Приготовление с помощью программ PLUS

Стандартное приготовление

1. Поставьте посуду на конфорку.
   - *Проверьте, чтобы дно посуды и конфорка были чистые и сухие.*
2. Коснитесь сенсора вкл./выкл., чтобы включить варочную панель.



   - *Варочная панель автоматически выбирает первую установленную на неё посуду. Загорается индикатор соответствующей конфорки. Если на варочной панели установлено несколько предметов посуды, они либо определяются автоматически, либо соответствующие конфорки необходимо выбрать вручную, в зависимости от модели.*
3. Нажмите сенсор нужной конфорки, если конфорка не выбрана автоматически.



   - *Прозвучит однократный звуковой сигнал.*
   - *Ползунок загорается.*
4. Для увеличения или уменьшения мощности нагрева проведите пальцем по слайдеру или коснитесь в области нужной степени нагрева.



   - *Конфорки имеют 12 степеней нагрева. Также имеется режим Boost.*
5. Установите степень нагрева 0, чтобы выключить конфорку.

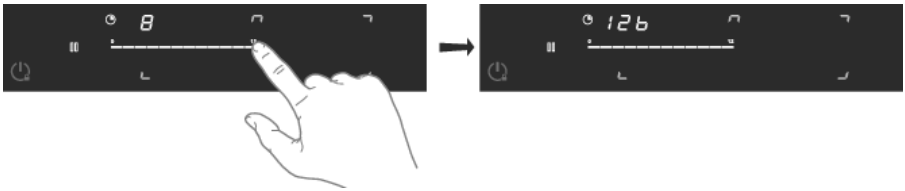
ВНИМАНИЕ!

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

Режим Boost

Режим Boost используется для приготовления с максимальной мощностью в течение короткого времени (максимум 10 минут). По истечении максимального времени режима Boost мощность уменьшается до уровня 12.

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Коснитесь уровня 12 на ползунке или проведите пальцем вдоль уровня 12, чтобы установить режим Boost. Если функция Auto Boost отключена, коснитесь уровня 12 дважды (см. раздел «*Настройки*»).



   - *На дисплее сначала 1 раз отобразится бегущая надпись «booSt» и затем "12b".*

3. Чтобы выключить режим Boost на выбранной конфорке, снова нажмите степень '12' на слайдере.

ВНИМАНИЕ!

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

Объединяемая конфорка Bridge Induction

Конфорки Bridge Induction (переднюю и заднюю) можно объединять в одну зону нагрева, что позволяет готовить в посуде большого размера, овальной посуде или нескольких кастрюлях одновременно с одинаковым уровнем мощности.

- 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 была включена).
- Если конфорки Bridge Induction объединены, можно готовить на гриле (программа «Гриль» в меню PLUS).
- Посуда должна перекрывать центры конфорок Bridge Induction.

Объединение конфорок Bridge Induction

1. Поставьте большую посуду на обе конфорки так, чтобы она их достаточно перекрывала.
   - *Если включена функция **brd** (Автоматическое объединение конфорок), конфорки автоматически объединятся (см. раздел «Настройки»).*
2. Одновременно нажмите сенсоры передней и задней конфорок.



- *На дисплеях объединенных конфорок отображается степень нагрева или температура.*

3. С помощью слайдера передней конфорки установите степень нагрева или температуру для объединенных конфорок.
4. Чтобы отключить объединение конфорок, одновременно нажмите два сенсора соответствующих конфорок.

Зона 5+ Induction

Зона 5 + Induction может работать как одинарная зона (только верхняя часть зоны) или как расширенная зона, если на нее установить большую (овальную) посуду. В этом случае конфорка работает как две объединенные конфорки Bridge induction. Расширенную зону невозможно включить вручную. Если на зону установить большую посуду (например, панель для гриля), то система автоматически определит это в течение нескольких секунд и включит расширенную зону 5+ Induction.

Когда загорится символ ⎓, установите степень нагрева. Если установить степень нагрева до того, как загорится символ, то установится степень нагрева только для одинарной зоны.

Расширенная зона 5+ Induction активируется только функцией обнаружении посуды. Вручную ее включить невозможно.

Приготовление с помощью программ PLUS

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

Автоматические программы приготовления, включая программу до 100 градусов, работают на основе измерения температуры, что означает, что время нагрева может варьироваться в зависимости от количества в кастрюле. Для оптимальной производительности выберите зону нагрева, равную или немного меньшую диаметру дна вашей кастрюли. Рекомендуемые объёмы в зависимости от диаметра дна: 160 мм (1 литр), 200 мм (2 литра) и 240 мм (3 литра). Можно использовать и другие объёмы, но имейте в виду, что это может повлиять на эффективность.

1. Прикоснитесь к сенсору программ PLUS, чтобы выбрать программу: Разогрев и поддержание температуры и Гриль.



2. Установите температуру для программы Plus с помощью слайдера (см. таблицу).
   - *Индикатор программы «Разогрев и поддержание температуры» загорается.*

- *При выборе температуры выше 100 °C загорается индикатор программы «Гриль».*

Если выбранная программа или температура не изменяется в течение 3 секунд, программа активируется. Чтобы отключить программу PLUS, нажмите клавишу активной конфорки и удерживайте её около 3 секунд.

Для некоторых программ, таких как Подогрев/сохранение тепла и Жарка, требуется подтверждение после завершения фазы нагрева и добавления пищи. Когда заданная температура и значок программы PLUS мигают и звучит звуковой сигнал, добавьте продукты в кастрюлю. Затем подтвердите, нажав на индикатор температуры в течение 2 минут. С этого момента программа будет поддерживать постоянную температуру.

Варочная панель оборудована ограничителем потребляемой мощности. Если общая мощность работающих конфорок превышает максимально доступную мощность, мощность автоматически снижается. Сначала мигает дисплей конфорки, мощность которой снижается, затем автоматически снижается степень нагрева до максимальной доступной мощности.

ВНИМАНИЕ!

Перед запуском программы всегда добавляйте воду, немного масла или сливочного масла — никогда не используйте пустую кастрюлю или сковороду.

Разогрев и поддержание температуры

Тем-ра, °C	Использование
45	растапливания шоколада
70	разогрев/поддержание температуры
94	варки овощей
100	быстрого доведения блюда или жидкости до кипения

ВНИМАНИЕ!

Если конфорка горячая, функции «Поддержание температуры» и «Разогрев» недоступны.

Жарка

Тем-ра, °C	Использование
140 / 160	рыба, бекон, яйца, овощи, жареные на сливочном масле
180 / 200	шницель, колбаски, картофель в мундире
220	жарки в воке

Гриль (конфорки (Bridge Induction объединены)

Тем-ра, °C	Использование
160	рыба, бекон, яйца, овощи, жареные на сливочном масле
180 / 200	шницель, колбаски, картофель в мундире

Продолжение таблицы

Тем-ра, °C	Использование
220	жарки в воке

ВНИМАНИЕ!

Точность работы автоматических программ в значительной степени зависит от количества продуктов, типа используемой посуды, начальной температуры и других факторов.

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.

1. Нажмите сенсор «Пауза/Старт».



- *Раздастся короткий звуковой сигнал.*
- *Настройки включенных конфорок уменьшатся до значения 1 для поддержания блюд теплыми.*
- *Работа всех видов таймера приостановится.*
- *Сенсор паузы мигает.*
- *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.

Выключение паузы

1. Нажмите сенсор «Пауза/Старт» еще раз в течение 10 минут.
   - *Варочная панель возобновит работу с теми же настройками, что и до включения паузы.*

Блокировка от детей

Конфорки можно заблокировать, чтобы предотвратить их случайное включение.

1. Коснитесь сенсора вкл./выкл., чтобы включить варочную панель.
2. Снова нажмите сенсор вкл./выкл. и удерживайте 2 секунды.



   - *На дисплее отобразится индикация «Loc», и панель управления заблокируется.*

3. Выполните те же действия, чтобы разблокировать панель управления.
   - *На дисплее индикация «Loc» погаснет, и панель управления разблокируется.*

Программирование времени

Таймер конфорки

Каждая конфорка оснащена таймером.

Таймер конфорки можно использовать двумя способами: как контрольный таймер или как таймер отключения, который автоматически выключает конфорку. Таймеры невозможно использовать одновременно.

- Контрольный таймер используется для просмотра продолжительности приготовления на конфорке.
  - Нажмите сенсор таймера конфорки, чтобы включить контрольный таймер. Таймер начнет отсчет с небольшой задержкой.
  - Если включена функция «Автоматический контрольный таймер», контрольный таймер начнет отсчет сразу после установки степени нагрева. Чтобы увидеть время, выберите контрольный таймер.
  - Если функция «Автоматический контрольный таймер» выключена, контрольный таймер начнет отсчет только после включения контрольного таймера.
  - Чтобы отключить «Автоматический контрольный таймер», нажмите сенсор таймера конфорки, затем снова нажмите этот сенсор и удерживайте некоторое время. Длительное нажатие на сенсор таймера конфорки сбросит контрольный таймер до «0.00».

- Таймер отключения используется для автоматического выключения конфорки.
  - По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится, и раздастся звуковой сигнал.
  - Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите сенсор таймера конфорки, или звуковой сигнал выключится автоматически через некоторое время. Таймер можно установить отдельно для каждой конфорки.

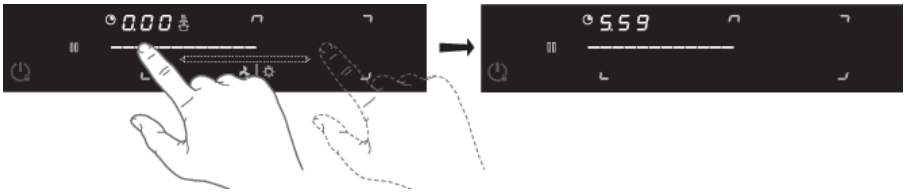
Установка таймера отключения

1. Нажмите сенсор таймера необходимой включенной конфорки.



   - На дисплее конфорки начнут мигать сенсор таймера и значение «0.00».

2. Установите время приготовления с помощью слайдера (см. раздел «Динамический слайдер»).



3. Повторите действия, чтобы установить таймер для другой активной конфорки.
   - *По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, начнет мигать сенсор соответствующей конфорки, и на дисплее таймера мигает значение «0.00».*
   - *Конфорка выключится.*
   - *Чтобы отключить сигнал, нажмите сенсор таймера или снимите посуду с конфорки.*

СОВЕТЫ!

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

Выключение таймера конфорки

1. Нажмите и удерживайте сенсор таймера необходимой включенной конфорки.
   - *Таймер выключится.*

Кухонный таймер

Кухонный таймер не привязан к конфорке. Кухонный таймер не отключает конфорку.

1. Нажмите сенсор кухонного таймера.



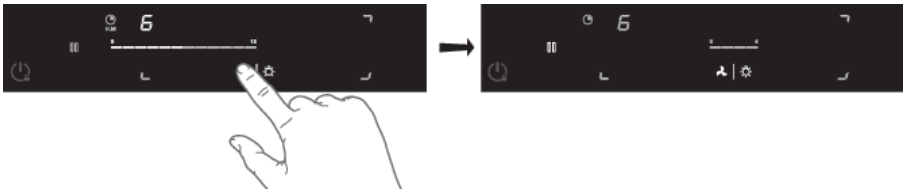
- *Установите время кухонного таймера с помощью слайдера.*
- *Чтобы сбросить кухонный таймер, нажмите сенсор кухонного таймера и удерживайте 3 секунды.*

Управление связанной вытяжкой

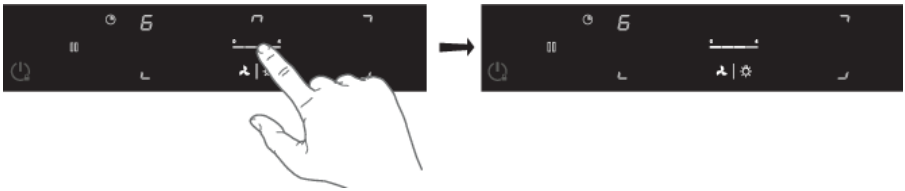
Если у вас вытяжка с поддержкой Bluetooth, ее можно подключить к индукционной варочной панели. Для сопряжения и настройки работы вытяжки см. раздел «Настройки». Параметр «hth» используется для сопряжения, параметры «Hst» и «Hsc » позволяют настроить работу вытяжки в соответствии с вашими привычками и пожеланиями.

Включение и выключение вытяжки

1. Коснитесь сенсора вкл./выкл. вытяжки, чтобы включить вытяжку.



2. Установите скорость работы вытяжки с помощью слайдера.

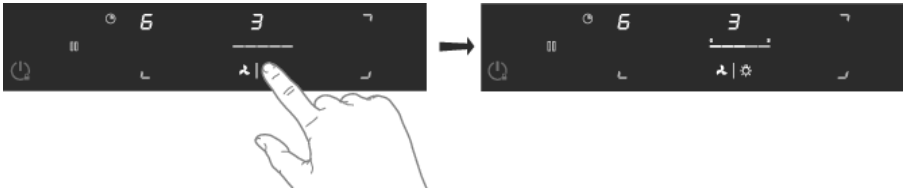


- *В зависимости от модели вытяжки скорость работы устанавливается в диапазоне от 1 до 4 или до 5.*

3. Чтобы выключить кухонную вытяжку вне зависимости от выбранной настройки мощности, нажмите и удерживайте кнопку вентилятора в течение 1 секунды.

Включение и выключение освещения

1. Нажмите сенсор освещения.



- *Освещение включится с максимальной настройкой яркости.*
- *Загорится слайдер.*

2. С помощью слайдера отрегулируйте яркость.
3. Нажмите и удерживайте сенсор освещения, чтобы выключить освещение.

Автоматическая работа вытяжки

Вытяжка имеет три автоматических режима работы (см. раздел «Настройки»):

- **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, когда все конфорки остынут.

Подключение прибора к приложению ConnectLife

ConnectLife — это платформа умного дома, объединяющая людей, устройства и сервисы. Приложение **Connect**Life.TRIR предлагает передовые цифровые сервисы и решения, позволяющие пользователям контролировать и управлять своими домашними приборами, получать уведомления на смартфон и обновлять программное обеспечение (поддерживаемые функции зависят от вашего прибора и региона/страны).

Для подключения прибора необходима домашняя сеть Wi-Fi (поддерживаются только сети 2,4 ГГц) и смартфон с приложением **Connect**Life.TRIR.

ConnectLife



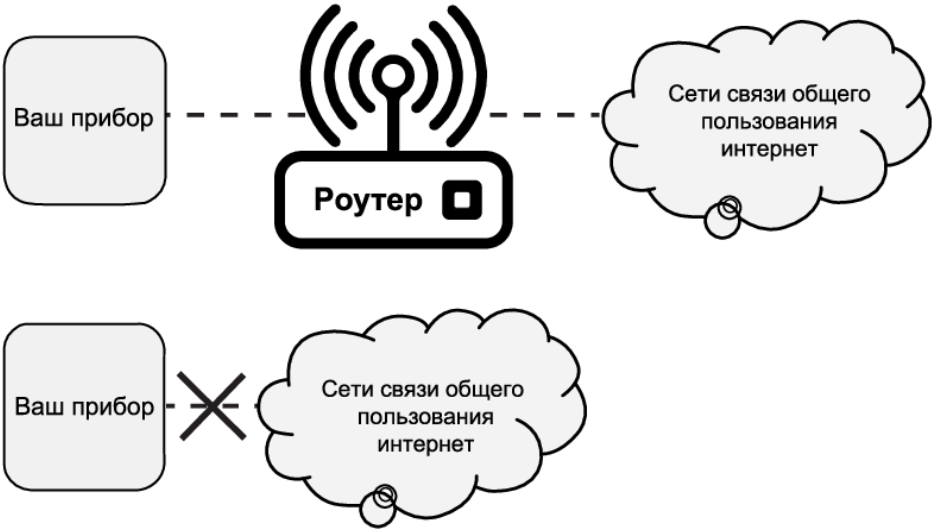
Чтобы загрузить приложение **Connect**Life, отсканируйте QR-код или найдите **Connect**Life.TRIR в вашем магазине приложений.

1. Установите приложение **Connect**Life и создайте учетную запись.
2. В приложении ConnectLife.TRIR перейдите в меню «Добавить прибор» и выберите соответствующий тип прибора. Затем отсканируйте QR-код на заводской табличке прибора или на наклейке в инструкции по эксплуатации. Также можно ввести код AUID/SN вручную.
3. После этого приложение проведет вас через процесс подключения прибора к смартфону.
4. После успешного подключения вы можете управлять прибором и контролировать его удаленно с помощью мобильного приложения.

Включение и выключение Wi-Fi

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.



Варочная панель оснащена модулем Wi-Fi, который позволяет прибору подключаться к Интернету через домашнюю сеть.

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

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

Подготовка

- Необходимо знать имя/SSID сети Wi-Fi-маршрутизатора и сетевой пароль [1)].
- На вашем смарт-устройстве должен быть включен Bluetooth.

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

Меню Wi-Fi

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

1. Нажмите сенсор Wi-Fi и удерживайте 5 секунд, чтобы открыть меню Wi-Fi.
   - В зависимости от состояния Wi-Fi в меню доступно от 1 до 3 опций: ***'Con'*** для настройки подключения, ***'PAI'*** для сопряжения с дополнительным пользователем и ***'UnP'*** для отмены сопряжения со всеми пользователями.
2. С помощью слайдера выберите опцию (если доступно несколько вариантов).
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 «**Con**» в меню Wi-Fi.
   - *Прибор находится в режиме настройки подключения (Connection Setup Mode) в течение 5 минут.*
   - *Сенсор Wi-Fi мигает.*
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 «**PAI**» в меню Wi-Fi.
   - Прибор находится в режиме сопряжения (Pairing Mode) в течение 3 минут.
   - *Сенсор Wi-Fi мигает.*
2. В мобильном приложении запустите процесс «Добавить прибор» и следуйте инструкциям по настройке сети.

ВНИМАНИЕ!

Подключенные пользователи могут добавлять дополнительных пользователей в приложение ConnectLife, предоставляя общий доступ к прибору.

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. Нажмите и удерживайте сенсор Wi-Fi 3 секунды.
2. Выберите опцию «**UnP**» 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 («Unpair»).*

Отключение Wi-Fi

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

Повторное включение Wi-Fi после выключения

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

Обновление встроенного программного обеспечения

Варочная панель оснащена модулем Wi-Fi, поэтому она может получать обновления (например, улучшенные функции или обновления, связанные с безопасностью) встроенного программного обеспечения.

Чтобы начать процесс обновления, на варочной панели должна быть включена настройка **FoA** в меню настроек (см. «Настройки»). Это подтверждает ваше присутствие у варочной панели. Через 10 минут эта настройка автоматически сбрасывается.

После включения настройки **FoA** на варочной панели запустите обновление из приложения. Варочная панель выключится. Во время процесса обновления мигает индикатор Wi-Fi. В зависимости от конфигурации процесс обновления занимает до 60 минут.

ВНИМАНИЕ!

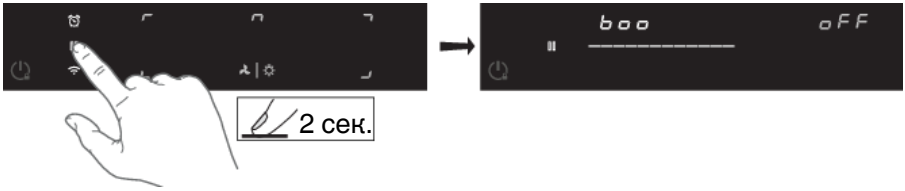
Во время обновления варочной панелью нельзя пользоваться. Во время обновления варочная панель может несколько раз перезагружаться и некоторое время не реагировать на команды. Обеспечьте бесперебойное электропитание и подключение к Wi-Fi во время процесса обновления.

В случае сбоя обновления варочная панель сохраняет предыдущую версию встроенного программного обеспечения и продолжает работу в обычном режиме. Попробуйте еще раз через некоторое время. Если не удается выполнить обновление, обратитесь за помощью в сервисный центр.

Если после обновления варочная панель не реагирует на команды, возможно, обновление еще не завершено. Дождитесь завершения обновления. Если через некоторое время варочная панель по-прежнему не реагирует на команды, обратитесь за помощью в сервисный центр.

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

1. Убедитесь, что все конфорки выключены.
2. Нажмите сенсор «Пауза/Старт» и удерживайте 2 секунды.



- *Откроется меню настроек.*
- *На дисплеях отобразится первая настройка и ее текущее состояние.*

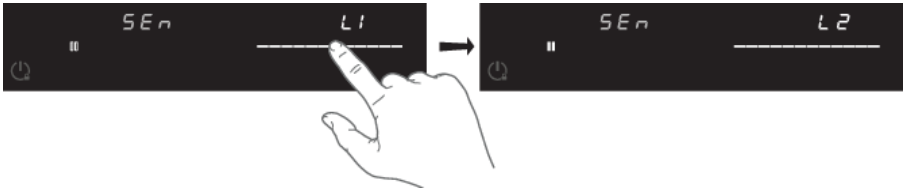
3. Выберите другую настройку с помощью слайдера.



4. Выберите состояние.



5. Выберите другое состояние с помощью слайдера.



6. Сохраните настройку (только «Con»), нажав и удерживания сенсор конфорки.
   - *Чтобы выйти из меню, нажмите сенсор паузы.*

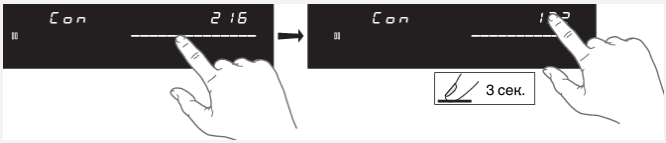
Настройки

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, установите степень нагрева 12, затем снова нажмите степень нагрева 12 и удерживайте некоторое время.
brd - Auto bridge Автоматическое объединение конфорок	Если настройка включена и на объединяемых конфорках Bridge Induction обнаружена посуда, конфорки автоматически объединятся в большую зону нагрева. Если настройка выключена, конфорки необходимо объединить вручную, одновременно прикоснувшись к слайдерам объединяемых конфорок Bridge Induction.
SEL - Auto Select Автовыбор	Вы можете включить (on) или выключить (off) автоматическое включение слайдера при установке первой посуды на варочную панель. • on • off
dES - Auto deselect Сброс автовыбора	Вы можете включить (on) или выключить (off) автоматическое выключение слайдера в случае 6 секунд бездействия. Если настройка «dES» выключена (off), необходимо вручную выключить слайдер. • on • off
dYn - Dynamic Slide Динамический слайдер	Включение (on) или выключение (off) динамического слайдера. Если настройка «dYn» выключена (off), доступна только центральная зона слайдера. • on • off
rEC – Move and recover function Перенос настроек	Функция позволяет вместе с посудой перенести настройки приготовления с одной конфорки на другую.
dEt - Pan Detection Time-out Время обнаружения посуды	Установите время, в течение которого варочная панель будет определять, установлена ли посуда на конфорку. • 0.01 (standaard) = 1 min • 0.10 = 10 min
Atl –'Auto-Stopwatch-timer' Автоматический контрольный таймер	• Если включена функция «Автоматический контрольный таймер», контрольный таймер начнет отсчет сразу после установки степени нагрева. Чтобы увидеть время, выберите контрольный таймер. • Если функция «Автоматический контрольный таймер» выключена, контрольный таймер начнет отсчет только после включения контрольного таймера.
Cdn - Timer Countdown Запуск обратного отсчета таймера	Установите время, когда таймер должен начать обратный отсчет: • Off (выкл.) (без обратного отсчета) • 0.20 (за 20 секунд до окончания установленного времени)

Продолжение таблицы

Доступны следующие настройки (в зависимости от модели).	
	• 1.00 (за 60 и 20 секунд до окончания установленного времени) • 5.00 (за 300, 60 и 20 секунд до окончания установленного времени)
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 (Bluetooth) Управление кухонной вытяжкой	Если у вас вытяжка с поддержкой Bluetooth, ее можно подключить к индукционной варочной панели. Для этого включите эту настройку. Индикаторы управления вытяжкой начнут мигать. У вас есть 5 минут, чтобы активировать сопряжение на вытяжке. Когда вытяжка подключится к индукционной варочной панели, индикаторы управления вытяжкой перестанут мигать.
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.
FIr - Display firmware version Версия встроенного программного обеспечения	Отображение текущих версий программного обеспечения варочной панели. Отображается версия программного обеспечения пользовательского интерфейса.

Продолжение таблицы

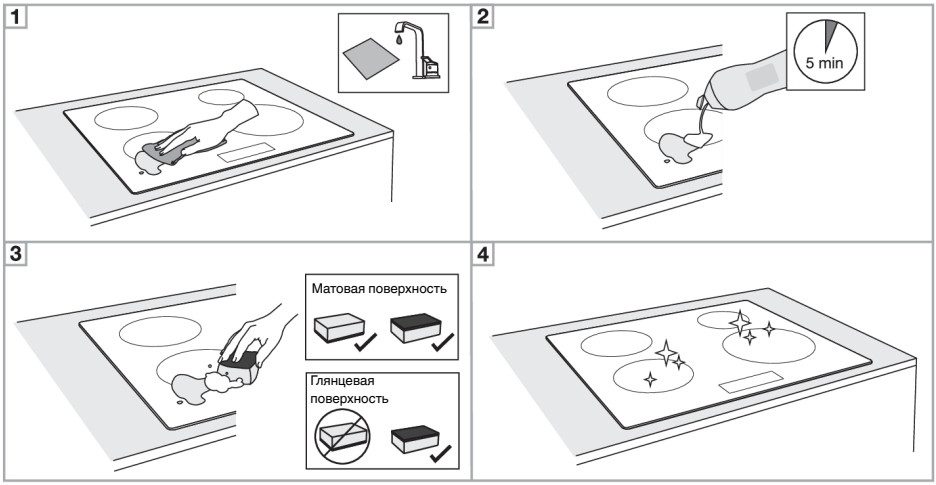
Доступны следующие настройки (в зависимости от модели).	
FoA - Firmware update over the air Обновление встроенного программного обеспечения через Wi-Fi	Для получения обновлений встроенного программного обеспечения варочной панели вам необходимо подключиться к варочной панели через мобильное приложение. Вы получите уведомление или сможете проверить доступные обновления встроенного программного обеспечения в меню мобильного приложения. Чтобы запустить обновление встроенного программного обеспечения через приложение, включите эту настройку (on), чтобы подтвердить вход в варочную панель. Подробную информацию см. в разделе «Wi-Fi». Через 10 минут эта настройка автоматически выключается (off).
Con - Connection power Ограничитель мощности (подключение к электросети)	⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Настройку ограничителя мощности должен производить авторизованный квалифицированный специалист в соответствии с параметрами электросети и автоматов отключения. Внимательно прочитайте правила техники безопасности и инструкцию по установке. 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. 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. ВНИМАНИЕ! Во избежание случайного изменения настройки «Con - connected power» необходимо подтвердить изменение настройки Con, удерживая сенсор конфорки 3 секунды. Без подтверждения изменение не применяется! 

Продолжение таблицы

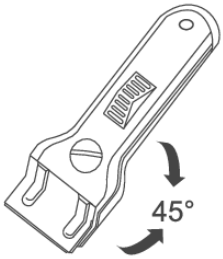
Доступны следующие настройки (в зависимости от модели).	
dE - Demo mode Деморежим для демонстрационных залов и магазинов	В деморежиме прибор работает в обычном режиме, но не нагревает посуду. При включении прибора при активном деморежиме на дисплее коротко загорается индикация «dE». Если с прибором не производить никаких действий, он автоматически выключается через 10 минут.

Очистка стеклянной поверхности

После каждого использования дождитесь, пока стеклокерамическая поверхность остынет, затем очистите ее. В противном случае при следующем использовании варочной панели оставшиеся загрязнения пригорят к горячей поверхности. Для регулярного ухода за стеклокерамической варочной панелью используйте специальные средства, которые образуют на поверхности защитную пленку и предотвращают прилипание загрязнений.



- Удаляйте стойкие загрязнения специальным неабразивным чистящим средством для стеклокерамических поверхностей. Следуйте инструкциям по использованию чистящего средства.
- Перед каждым использованием удаляйте пыль, грязь и другие загрязнения как с варочной панели, так и с дна посуды, чтобы предотвратить появление царапин на стеклокерамической поверхности.
- Использование посуды с поврежденным дном может привести к стиранию маркировки прибора.
- Не протирайте рамку варочной панели (если она имеется), так как это может привести к потере ее блеска.
- Сахар и остатки пищи, содержащей сахар, могут повредить стеклокерамическую поверхность. Поэтому немедленно удаляйте такие загрязнения с помощью скребка, даже если варочная панель еще горячая.



Скребок

ИНФОРМАЦИЯ!

- Скребок не входит в комплект поставки прибора.
- Используйте скребок только в том случае, если загрязнения невозможно удалить влажной тканью или специальными чистящими средствами для стеклокерамических поверхностей. Будьте осторожны при использовании скребка, чтобы не получить травму.
- При использовании держите скребок под правильным углом от 45° до 60° к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.
- Не располагайте лезвие скребка под прямым углом к стеклокерамике. Следите, чтобы уголки скребка не поцарапали варочную поверхность.

СОВЕТЫ!

Перед очисткой варочной панели включите защитную блокировку.

ВНИМАНИЕ!

- Категорически запрещается применять абразивные средства. Они оставляют царапины, в которых могут скапливаться грязь и известковый налет.
- Категорически запрещается использовать предметы, которые могут оставить царапины, например, металлические мочалки или губки с жесткой поверхностью.

СОВЕТЫ!

Дополнительные указания по техническому обслуживанию и очистке см. на сайте.

Поиск и устранение неисправностей

Общие положения

ВНИМАНИЕ!

Не используйте треснувшую или разбитую варочную панель. При обнаружении (даже минимальных) трещин немедленно выключите прибор и отключите электропитание (извлеките вилку из розетки, если имеется).

Обратитесь в сервисную службу.

Таблица ошибок и неисправностей

Неправильная работа варочной поверхности не всегда означает ее неисправность. Обязательно проверьте перечисленные ниже моменты или посетите веб-сайт, где можно найти более подробные сведения.

Индукционные конфорки

Неисправность	Возможная причина	Устранение
При первом подключении устройства на дисплее отображаются символы.	Это стандартная процедура настройки.	Обычная эксплуатация.
Вентилятор работает несколько минут после выключения варочной панели.	Варочная панель охлаждается.	Обычная эксплуатация.
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.
Слышны щелчки.	Эти звуки издает ограничитель мощности передних и задних конфорок. Негромкие щелчки могут быть слышны при работе на низких уровнях мощности.	Обычная эксплуатация.
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.
Посуда издает шум во время приготовления.	Шум вызван переходом энергии от варочной панели к посуде.	Для некоторых типов посуды это нормально, особенно при работе на высокой мощности. Это не вредит ни варочной панели, ни посуде.
После включения конфорки дисплей продолжает мигать.	Используемая посуда не подходит для индукционного приготовления или ее диаметр меньше 12 сантиметров.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Посуда для индукционного приготовления»).

Продолжение таблицы

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Конфорка внезапно выключилась, слышен звуковой сигнал.	Истекло время таймера приготовления.	Отключите сигнал, нажав сенсор таймера соответствующей конфорки.
Варочная панель не работает, на дисплее ничего не отображается.	Нет питания из-за повреждения присоединительного кабеля или неправильного подключения.	Проверьте предохранители или выключатель (если вилка отсутствует).
Конфорка выключилась, на дисплее отображается индикатор остаточного тепла.	Конфорка перегрелась.	После того как варочная панель остынет, приготовление можно будет продолжить.
При подключении варочной панели к электросети срабатывает предохранитель.	Варочная панель неправильно подключена.	Проверьте правильность подключения.
Разбита стеклокерамическая панель.		Отключите прибор от электропитания. Обратитесь к специалисту по установке.
		Внимание! Поврежденную стеклокерамическую панель не выбрасывайте в мусорный бак для стекла; сдайте ее в центр по утилизации отходов.

Коды ошибок

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Коды ошибок от F0 до F7 и FC.	Неисправность генератора.	Отключите прибор от электросети, подождите 10 секунд и снова подключите. Если код ошибки не исчезает, обратитесь к специалисту по обслуживанию.
Код ошибки Fc.	Прибор перегрелся.	Дайте прибору остыть и снова начните приготовление.
Код ошибки FC02.	Прибор подключен неправильно и/или напряжение в электросети слишком высокое.	Правильно подключите прибор.
Коды ошибок Fc01, FC04, FC08, FC10 и FH.	Ошибка панели управления	Отключите прибор от электросети, подождите 10 секунд и снова подключите. Если код ошибки не исчезает, обратитесь к специалисту по обслуживанию.

Продолжение таблицы

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Код ошибки FJ.	Слишком низкое напряжение в сети.	Обратитесь к поставщику электроэнергии.
Код ошибки F9.	Недостаточная вентиляция.	Проверьте, имеется ли свободный доступ воздуха к вентиляционным отверстиям с нижней стороны варочной панели.
Мигает символ AirDry (без индикации «Dry»).	Вытяжка работает, однако оконный выключатель определяет, что окно не открыто. Обязательное использование оконного выключателя предусмотрено только в некоторых странах.	Откройте окно, оснащённое оконным выключателем.
Другие коды ошибок.		Обратитесь в сервисный центр.

ВНИМАНИЕ!

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

Устранение неполадок Wi-Fi

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация E7 на дисплее после настройки подключения Wi-Fi.	Не удалось подключиться к сети Wi-Fi.	Попробуйте еще раз подключить устройство к сети. Убедитесь, что новые устройства могут подключаться к сети (например, фильтрация MAC-адресов отключена).
Не отображается индикатор Wi-Fi.	Wi-Fi выключен.	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.

Продолжение таблицы

Неисправность	Возможная причина	Устранение
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.	Отключите Wi-Fi и снова включите. 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.

Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
Wi-Fi	
Диапазон рабочих частот	2,412 ГГц — 2,472 ГГц
Максимальная выходная мощность	≤10 дБм/МГц (ЭИИМ) (усиление антенны 10 дБи)
Макс. коэффициент усиления антенны	Усиление: 0 дБи
Bluetooth	
Диапазон рабочих частот	2,402 ГГц — 2,4800 ГГц
Мощность несущей	6 дБм (≤10 дБм)
Класс излучения	F1D

Компания заявляет, что устройство с функцией ConnectLife соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям Директивы 2014/53/EU. С полным текстом Декларации о соответствии можно ознакомиться на сайте: https://auid.connectlife.io на странице вашего устройства в разделе дополнительных документов.

При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.

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 105 °C.
- Столешница, предназначенная для установки варочной панели, должна быть ровной.
- Также необходимо соблюдать местные законодательные нормы в отношении отвода воздуха.

Электрические соединения

- Данному прибору необходимо заземление.
- 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).
- 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.
- Для подключения используйте сертифицированный кабель с диаметром, соответствующим требованиям подключаемого оборудования. Внешняя изоляция кабеля должна быть изготовлена из резины (желательно марки H05VV-F 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!

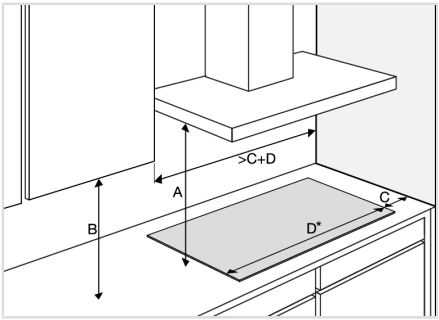
Если не использовать винты или монтажные крепления, как описано в инструкции по установке, это может привести к поражению электрическим током.

Сервис

- Перед началом ремонтных работ отключите прибор от электросети.
- Неисправные детали можно заменять только оригинальными деталями. Изготовитель гарантирует соответствие нормам безопасности только оригинальных деталей.

Подготовка к монтажу

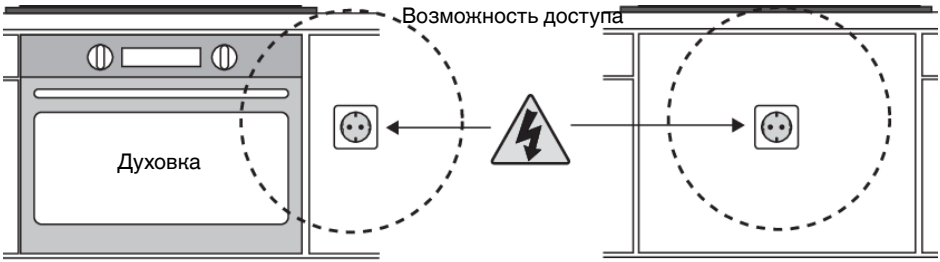
Свободное пространство вокруг прибора



A (>mm) = 650	B (>mm) = 450	C (>mm) = 40

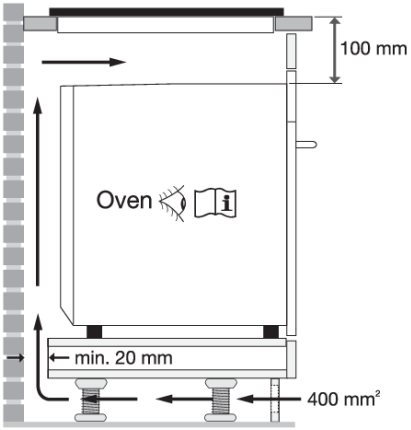
*D = Ширина прибора (см. раздел «Габаритные размеры прибора»)

Возможность доступа

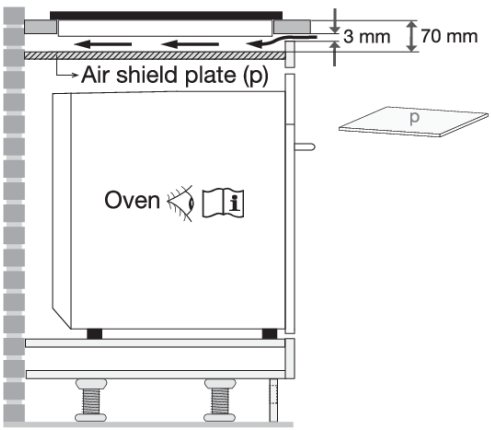


Ventilation

Option 1: Rear/top ventilation

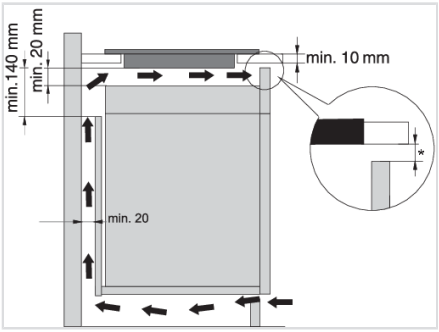


Option 2: Front ventilation with air shield plate



Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу

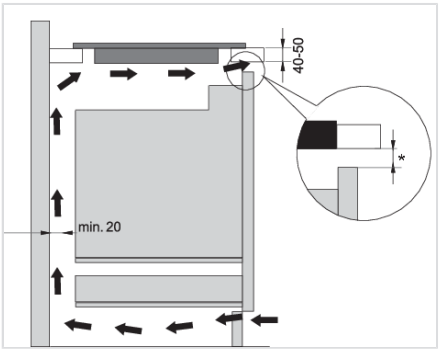
Для надежной работы электронных компонентов индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.



Кухонный шкаф с ящиком

- В задней стенке шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа.

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 индукционной варочной панелью можно устанавливать только духовые шкафы, оснащенные охлаждающим вентилятором. Перед установкой духового шкафа необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа в области монтажного проема.
- Если под индукционной варочной панелью установлены другие приборы, мы не гарантируем их корректную работу.

ВНИМАНИЕ!

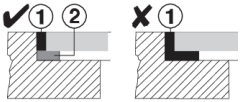
* Для оптимальной работы варочной панели рекомендуется вентиляционное отверстие высотой ≥6 миллиметров.

Установка вровень со столешницей

Варочную панель можно устанавливать только во термостойкие и влагостойкие столешницы, изготовленные из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы монтажного проема необходимо герметизировать). При встраивании в керамическую, деревянную или стеклянную столешницу варочную панель необходимо установить на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки панели. Встраивание варочной панели в столешницы из других материалов возможно только с разрешения производителя столешницы.

Внутренние размеры кухонного шкафа должны быть не меньше внутренних размеров монтажного проема. Это необходимо для беспрепятственного демонтажа варочной панели. С нижней стороны по всему периметру варочной панели приклейте уплотнитель.

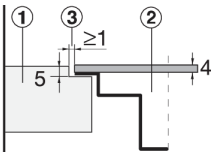
Установите прибор (см. раздел «Установка») и подключите к электросети (см. указания по подключению к электросети). Проверьте работу прибора перед нанесением герметика. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком. Силиконовый герметик должен быть термостойким и выдерживать температуру не менее 160°C. Разгладьте герметик подходящим инструментом. Соблюдайте указания изготовителя герметика. Не включайте варочную панель, пока герметик полностью не высохнет.



1. Силиконовый герметик 2. Уплотнитель

ВНИМАНИЕ!

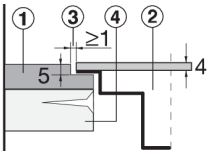
Особо внимательно соблюдайте размеры монтажного проема в столешницах из натурального камня. При выборе силиконового герметика для любой столешницы проконсультируйтесь с ее производителем. Применение несоответствующего герметика может привести к изменению цвета столешницы.



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

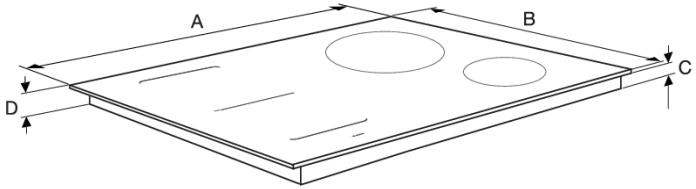
1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор
4. Деревянная рамка толщиной 16 мм

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

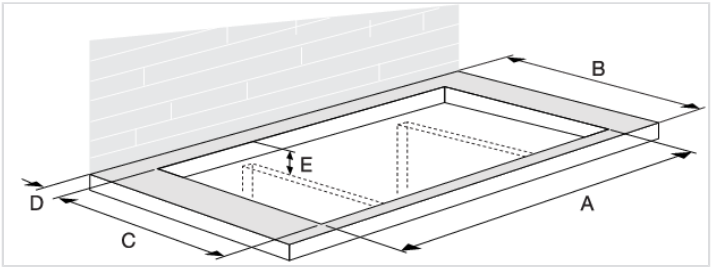
Встраивание

Размеры прибора



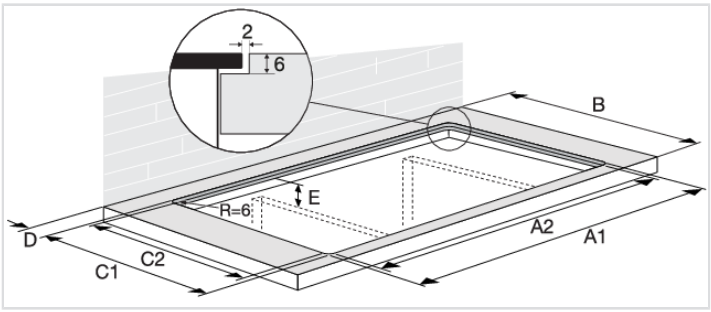
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI53xxx	380	520	46	50
HI56xxx	600	520	46	50
HI58xxx	800	520	46	50
HI59xxx	900	520	46	50

Монтажный проем в столешнице



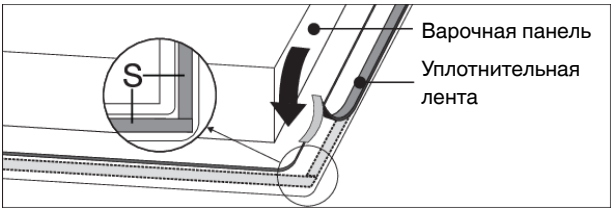
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	350	Мин. 600	490	Мин. 40	Мин. 60
HI56xxx	560	Мин. 600	490	Мин. 40	Мин. 60
HI58xxx	750	Мин. 600	490	Мин. 40	Мин. 60
HI59xxx	860	Мин. 600	490	Мин. 40	Мин. 60

Монтажный проем в столешнице (вровень со столешницей)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	384-385	350	Мин. 600	524-525	490	Мин. 40	Мин. 60
HI56xxx	604-605	560	Мин. 600	524-525	490	Мин. 40	Мин. 60
HI58xxx	804-805	750	Мин. 600	524-525	490	Мин. 40	Мин. 60
HI59xxx	904-905	860	Мин. 600	524-525	490	Мин. 40	Мин. 60

Уплотнительная лента



Электрические соединения

Возможности подключения к электросети

- 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.
- Проверьте напряжение в соответствии с приведенными ниже схемами.

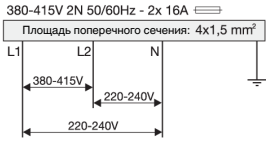
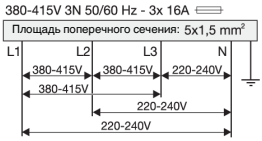
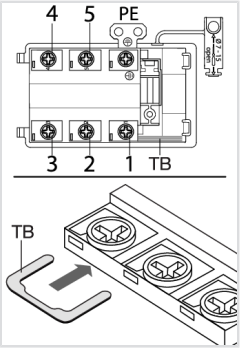
2 фазы - 1 нейтралью	1 фаза - 1 нейтралью	3 фазы - 1 нейтралью
		

Схема подключения

ВНИМАНИЕ!

Сверяйтесь с электромонтажными схемами на задней дно прибора.



1. Откройте крышку клеммной коробки.
2. Обязательно проложите присоединительный кабель через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
3. Соедините провода в соответствии с типом прибора.
4. Для соединения установите перемычки (ТВ) между клеммами. Перемычки находятся на клеммной коробке.

Ограничение потребляемой мощности

Для настройки параметра см. раздел «Настройки» / Con — Ограничитель мощности. Параметр необходимо настроить перед установкой посуды на варочную панель или включением конфорки.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Настройку ограничения потребляемой мощности может выполнять только авторизованный и квалифицированный специалист. Внимательно прочитайте правила техники безопасности и инструкцию по установке.

Некоторые функции автоматического приготовления недоступны, если настроена низкая потребляемая мощность. См. таблицу ниже.

Фаза	I MAX (A)	Гриль	Жарка	Тушение	Медленная варка	Поддержание температуры	Кипячение
3 фазы	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 фазы (2 и 3 соединены)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

Продолжение таблицы

Фаза	I MAX (A)	Гриль	Жарка	Присоление	Медленная варка	Поддержание температуры	Расплавление
1 фаза (1, 2 и 3 соединены)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

ВНИМАНИЕ!

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

Напряжение между фазным и нейтральным проводами и напряжение между фазными проводами см. на схемах подключения.

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

Настройка ограничения потребляемой мощности	Тип подключения	Тип присоединительного кабеля	Количество и площадь сечения проводов присоединительного кабеля
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 фазы - 1 нейтралью	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm^2
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 фазы - 1 нейтралью	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm^2
2 x 16 A	2 фазы - 2 нейтралью (только NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm^2
3 x 16 A	3 фазы (только BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm^2
2 x 32 A	2 фазы - 1 нейтралью	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm^2
1x32 A / 1x25 A	1 фаза - 1 нейтралью	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm^2
1x20 A	1 фаза - 1 нейтралью	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm^2
1x16 A	1 фаза - 1 нейтралью	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm^2

Подключение и проверка

- Подключите прибор к электросети, вставив вилку в розетку. Розетка должна быть заземлена. Перед подключением необходимо проверить, совпадают ли напряжение и частота, указанные в заводской табличке, с фактическими параметрами сети.
- Проверьте правильность работы прибора.
- При установке вровень со столешницей загерметизируйте зазор между варочной панелью и столешницей (см. раздел «Установка вровень со столешницей»).

Демонтаж варочной панели

Отключите прибор от электросети и отсоедините от отводящего канала. Удалите силиконовый герметик по периметру панели с помощью подходящего инструмента. Подтолкните варочную панель снизу, чтобы извлечь из монтажного проема.

ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

Утилизация прибора и упаковки

При производстве данного устройства использовались материалы, изготовленные с учетом экологических требований. По истечении срока службы данное устройство следует надлежащим образом утилизировать. Для получения дополнительных сведений о порядке утилизации обратитесь к местным властям.

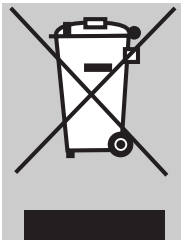
Упаковка данного устройства пригодна для переработки. Для ее изготовления использовались следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);

Утилизируйте эти материалы в соответствии с требованиями действующего законодательства.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом из-за опасности травм или удушья. Храните упаковочный материал в безопасном месте или утилизируйте безопасным для окружающей среды способом.



Символ перечеркнутого мусорного бака, нанесенный на изделие, указывает на необходимость отдельной утилизации бытовых электроприборов. Это означает, что отслужившее изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Изделие необходимо сдать в местный центр раздельной утилизации отходов или передать организации, оказывающей соответствующие услуги.

Отдельная утилизация бытовой техники предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также позволяет повторно использовать материалы, тем самым значительно экономя энергию и природные ресурсы.

ВНИМАНИЕ!

Внимание! Поврежденную стеклокерамическую панель не выбрасывайте в мусорный бак для стекла; сдайте ее в центр по утилизации отходов.

Лист спецификаций устройства расположен на его дне.

Прикрепите лист спецификаций устройства сюда.

ASKO

www.asko.com

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва,
Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж
3, пом. I, ком. 55

941134-a14

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.