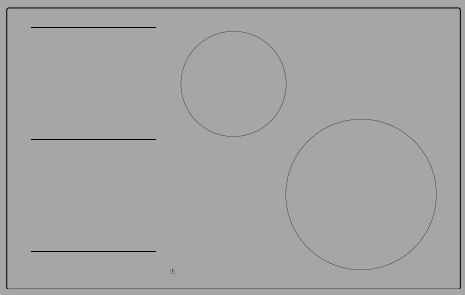
ASKO
Inspired by Scandinavia



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

RU

HI2632FBG
HI2641FBG
HI2642FBG
HI2642FMG
HI2643FBG
HI2643FMG
HI2841FBG
HI2842FBG

Содержание

Используемые пиктограммы 3
Меры безопасности 4
Безопасная эксплуатация 7
Ограничение потребляемой мощности 8
Ваша индукционная варочная панель 9
Уважаемый покупатель! 9
Описание 10
Панель управления 11
Индикация на дисплее 13
Использование 14
Преимущества приготовления с помощью индукции 14
Шум во время индукционного приготовления 16
Посуда для индукционного приготовления 16
Настройки приготовления пищи 19
Использование таймера 20
Конфорки Bridge Induction 20
Автоматическое обнаружение посуды 20
Установка степени нагрева 20
Поддержание температуры 21
Автоматика приготовления 21
Автоматическое закипание 21
Использование 23
Приготовление 23
Использование режима boost 24
Завершение приготовления 24
Включение функции «Автоматика приготовления» 24
Включение функции «Поддержание температуры» 25
Включение функции «Закипание» 25
Объединение конфорок Bridge Induction ... 26
Управление таймером 26
Функция паузы 29
Блокировка от детей 29
Меню пользовательских настроек 30
Техническое обслуживание 32
Очистка стеклянной поверхности 32
Поиск и устранение неисправностей ... 34
Общие положения 34
Таблица ошибок и неисправностей 34
Установка 36
Меры безопасности 36
Подготовка к монтажу 38
Встраивание 39
Электрические соединения 41
Подключение и проверка 42
Экологические аспекты 43
Утилизация прибора и упаковки 43

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!

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 все конфорки и электронагревательные элементы и отключите прибор от питания.
- 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 конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.
- Как только вы снимете посуду с конфорки, приготовление автоматически прекратится. Выключайте конфорки и варочную панель с помощью панели управления, чтобы избежать случайного включения прибора.
- 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	6 часов
3 и 4	5 часов
5	4 часов

Продолжение таблицы

Степень нагрева	Конфорка отключится автоматически через:
6, 7 и 8	1,5 ч

По прошествии времени, указанного в таблице, конфорки отключаются.

Степень нагрева	Индукционная конфорка автоматически переключается на настройку 9 через:
Режим Boost	5 минут

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

Ограничение потребляемой мощности

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.

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.

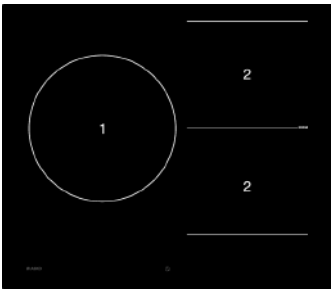
СОВЕТЫ!
Последнюю версию инструкции по эксплуатации можно найти на нашем сайте.

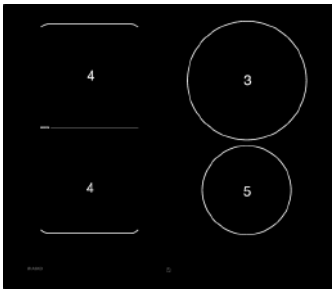
Наслаждайтесь приготовлением!

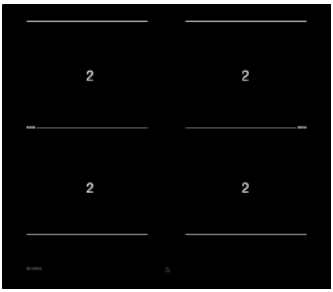
Ваша индукционная варочная панель

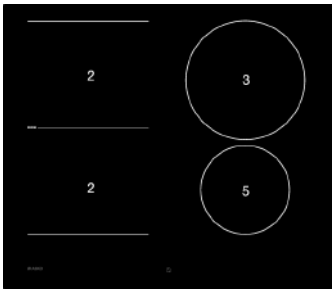
Описание

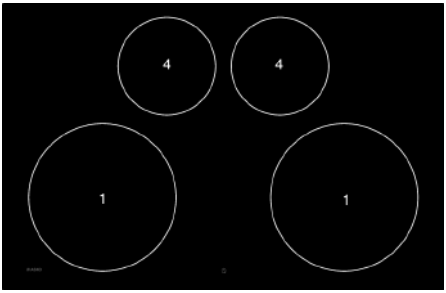
Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.

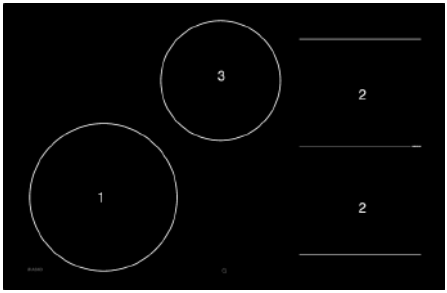






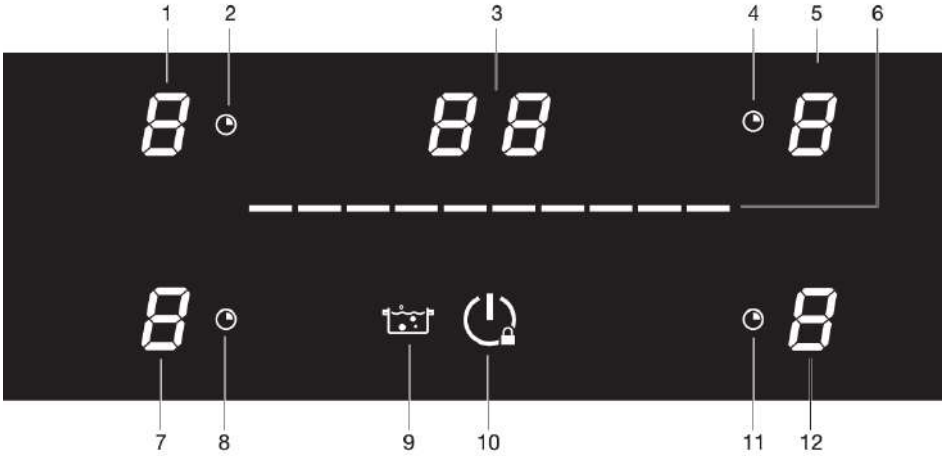






1. Конфорка Ø 250 мм / 2,3 кВт (boost 3,0 кВт)
2. Конфорки Bridge Induction 190 x 210 мм / 2,1 кВт (boost 3,0 кВт)
3. Конфорка Ø 210 мм / 2,3 кВт (boost 3,0 кВт) / конфорка используется для функции «Закипание»
4. Конфорка Ø 180 мм / 1,4 кВт (boost 2,1 кВт)
5. Конфорка Ø 160 мм / 1,4 кВт (boost 1,85 кВт)

Панель управления



1. Сенсор задней левой конфорки (дисплей конфорки)
2. Индикатор таймера задней левой конфорки
3. Сенсор таймера (дисплей таймера)
4. Индикатор таймера задней правой конфорки
5. Сенсор задней правой конфорки (дисплей конфорки)
6. Слайдер
7. Сенсор передней левой конфорки (дисплей конфорки)
8. Индикатор таймера передней левой конфорки
9. Сенсор функции «Закипание» [меню пользовательских настроек]
10. Сенсор вкл./выкл. [сенсор блокировки от детей]
11. Индикатор таймера передней правой конфорки
12. Сенсор передней правой конфорки (дисплей конфорки)

Функции сенсоров

Сенсор/слайдер	Описание
⏻	**Вкл./выкл. + блокировка от детей** • Включение и выключение варочной панели. • Включение блокировки от детей. • Вход в меню пользовательских настроек (с использованием сенсора функции «Закипание» и сенсоров конфорок).
----------	**Слайдер** С помощью слайдера можно: • Установить степень нагрева (при выборе конфорки).

Продолжение таблицы

Сенсор/слайдер	Описание
	• Установить время (при выборе таймера). • Выбрать настройку (в меню пользовательских настроек).
0	**Выбор конфорки + дисплей** • Выбор конфорки. • Просмотр степени нагрева конфорки на дисплее.
00	**Таймер** Таймер 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 или через некоторое время сигнал выключится автоматически. Таймер можно установить независимо для каждой конфорки.
	Таймер оповещения Таймер оповещения не привязан к конфорке. Таймер оповещения не отключает конфорку.
	Автоматическое закипание • Эта варочная панель оснащена функцией автоматического приготовления. Эффективность работы функции в значительной степени зависит от используемой посуды и некоторых 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. - Если переместить посуду с одной конфорки на другую, функция автоматического приготовления не переносится за посудой. - Если приподнять посуду более чем на 20 секунд, функция автоматического приготовления отключается.

Индикация на дисплее

Дисплей конфорки	Описание
	Степень нагрева: 1 = низкая / 9 = высокая.
	Включен режим Boost.
	Нет (подходящей) посуды на конфорке (индикация обнаружения посуды).
	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!**
	Включена блокировка от детей.
	Включена функция «Автоматика приготовления».
	Включена функция «Поддержание температуры блюда».
	Включена функция паузы.
	Включено объединение конфорок Bridge Induction.

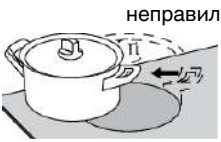
Преимущества приготовления с помощью индукции

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.



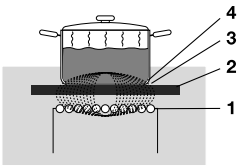
ВНИМАНИЕ!

- Твердые частицы могут привести к появлению царапин, которые невозможно устранить. 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.

Управление с помощью сенсоров и слайдера

- Если вы раньше пользовались обычными переключателями, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению. Прикасайтесь к сенсору подушечкой пальца.
- 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.
- Выбранная зона слайдера ярко подсвечивается.
- Не используйте предметы для управления слайдером.

Принцип работы индукционных конфорок



Под стеклокерамической поверхностью (2) размещена индукционная катушка (1), которая генерирует электромагнитное поле (3). Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном (4), в дне начинает индуцироваться ток.

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.

Шум во время индукционного приготовления

- **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.

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

Конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

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

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

Можно задать степень нагрева.

- Если на конфорке нет (подходящей) посуды, при установке степени нагрева отображается индикация обнаружения посуды. Индикация гаснет после установки на конфорку подходящей посуды.
- Если во время приготовления снять посуду с конфорки, индикация обнаружения посуды загорится снова. Конфорка отключится. Индикация погаснет, как только вы поставите

посуду на место. Конфорка снова включится с той же степенью нагрева, которая была установлена ранее.

Настройки приготовления пищи

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 1-3 для:	• приготовления бульона на медленном огне, • тушения мяса, • варки овощей, • растапливания шоколада, • поширования, • плавления сыра.
Используйте степени нагрева 4-6 для:	• завершения приготовления большого объема пищи, • оттаивания твердых овощей, • жарки толстых кусков мяса в панировке.
Используйте степени нагрева 7 и 8 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 9 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.

Использование таймера

- Таймер оповещения (таймер обратного отсчета) — по истечении установленного времени раздается звуковой сигнал.
  - *Максимальное время таймера оповещения — 99 минут.*
  - *Таймер оповещения можно использовать независимо от работы варочной панели.*
  - *Выключить или изменить настройки таймера оповещения можно только при включенной варочной панели.*
  - *Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите сенсор таймера.*

- Таймер приготовления — привязан к включенной конфорке. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключается и раздается звуковой сигнал.
  - *Таймер приготовления можно установить для каждой включенной конфорки на время до 99 минут.*
  - *Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите сенсор таймера.*

Конфорки Bridge Induction

- Две конфорки Bridge Induction можно объединять в большую зону нагрева, что позволяет готовить в посуде большого размера, например, на пластине для гриля или в овальной посуде одновременно с одинаковым уровнем мощности. Посуда или пластина должны перекрывать центры объединяемых конфорок (не менее 22 сантиметров).

Автоматическое обнаружение посуды

Эта индукционная варочная панель оснащена функцией автоматического обнаружения посуды. При установке посуды на конфорку автоматически загорается соответствующий элемент управления, и конфорка переходит в режим ожидания.

Если на дисплее загорается индикация обнаружения посуды:

- на конфорке не установлена посуда,
- используемая посуда не подходит для индукционного приготовления,
- посуда маленькая или установлена не в центре конфорки.
  - *Конфорка не будет работать, пока на ней не будет установлена подходящая посуда.*

Установка степени нагрева

Конфорки имеют 9 степеней нагрева и режим boost (b). После включения варочной панели в течение 5 секунд выберите конфорку. Установите степень нагрева с помощью слайдера. При первом касании устанавливается степень нагрева, соответствующая той части слайдера, к которой вы прикоснулись. Степень нагрева изменяется при перемещении пальца по слайдеру.

При перемещении пальца вправо степень нагрева увеличивается. При перемещении пальца влево степень нагрева уменьшается. Когда вы снимете палец со слайдера, конфорка начинает работать с выбранной степенью нагрева.

Режим boost

Режим boost используется для приготовления с максимальной степенью нагрева в течение короткого времени (макс. 5 минут). По истечении максимального времени режима boost степень нагрева переключается на 9.

Поддержание температуры

Используйте эту функцию, чтобы поддерживать температуру приготовленных блюд непосредственно после приготовления (при температуре примерно 70°C).

- Это позволяет предотвратить убегание жидкости и пригорание пищи ко дну посуды.
- Эту функцию можно включить независимо на каждой конфорке.
- Если снять посуду с конфорки, функция «Поддержание температуры» продолжает работать примерно 10 минут. Максимальная продолжительность работы функции «Поддержание температуры» — 2 часа.

Автоматика приготовления

Эта функция включает степень нагрева 9 на конфорке, чтобы быстро нагреть посуду до необходимой температуры. Через определенное время степень нагрева уменьшается до заранее установленной степени нагрева основного приготовления. Функцию «Автоматика приготовления» можно установить для степеней нагрева от 1 до 8.

Степень нагрева основного приготовления	Время нагрева (секунды)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Автоматическое закипание

Эта функция автоматически доводит воду до кипения. Как только вода закипает, конфорка по умолчанию переключается на степень нагрева 5 для экономии электроэнергии. Вы можете изменить эту настройку степени нагрева в любой момент во время работы функции с помощью слайдера.

Внимание!

- Используйте посуду со свежей водой, температура которой не превышает 40°C.
- Во время закипания в посуде не должно быть никаких ингредиентов, например, соли или продуктов.
- Уровень воды в посуде должен быть от 3 до 6 сантиметров.
- Нагревать воду можно как с крышкой, так и без нее.

- Доливание воды во время работы функции автоматического закипания снижает точность ее работы.

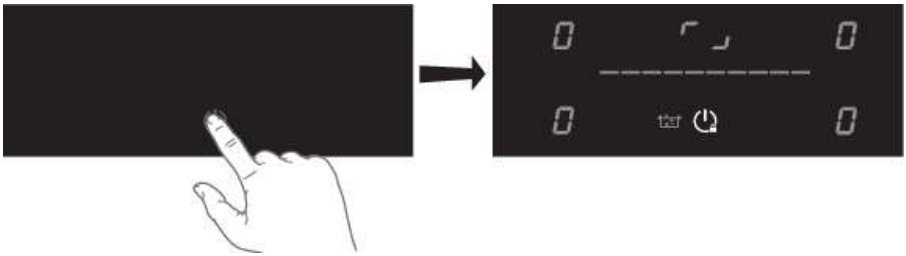
Прикасайтесь к сенсору или слайдеру подушечкой пальца. Не нажимайте сильно. Сенсоры реагируют на легкое нажатие подушечкой пальца. Не используйте другие предметы для управления сенсорами.

Каждое нажатие на сенсор или слайдер сопровождается звуковым сигналом.

Приготовление

1. Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл., пока не раздастся звуковой сигнал.
   - *На дисплеях всех конфорок отображается «0», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.*

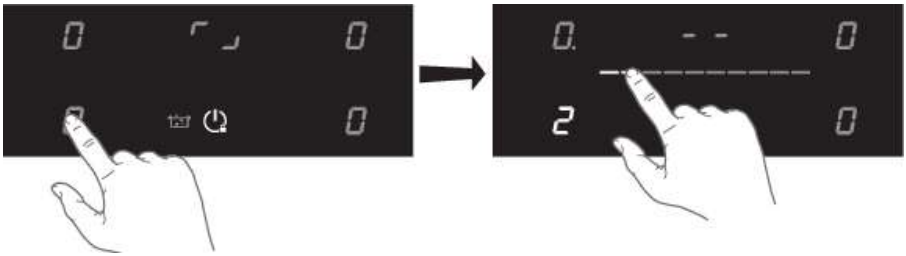
СОВЕТЫ!
Если не производить никаких действий с варочной панелью в течение 25 секунд, она автоматически выключится.



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку.
   - *Проверьте, чтобы дно посуды и конфорка были чистые и сухие.*

СОВЕТЫ!
Пока точка не мигает, конфорка активна и можно установить степень нагрева.

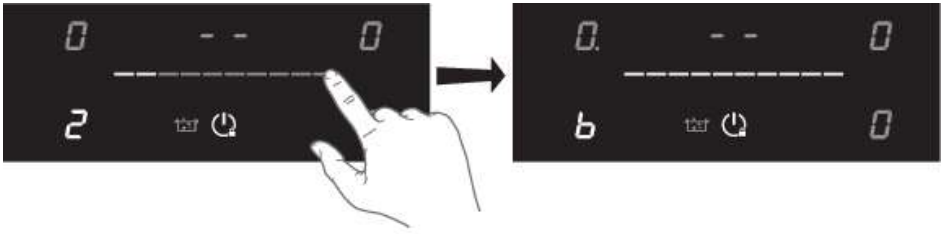
3. Конфорка автоматически обнаруживает посуду. Чтобы выбрать другую конфорку, нажмите сенсор нужной конфорки или поставьте на нее вторую посуду.
   - *Раздастся один звуковой сигнал.*
   - *На дисплее выбранной конфорки примерно 3 секунды ярко светится «0».*
4. В течение 3 секунд установите степень нагрева с помощью слайдера.
   - *Конфорка включится с заданной степенью нагрева.*
   - *Чтобы увеличить или уменьшить скорость работы вытяжки, используйте слайдер.*
   - *Через 5 секунд слайдер выключается.*



Использование режима boost

Режим boost используется для приготовления с максимальной мощностью нагрева в течение короткого времени (макс. 5 минут).

1. Коснитесь слайдера и проведите пальцем вправо до конца.
   - *На дисплее отображается «b».*
   - *По истечении максимального времени режима Boost уровень мощности уменьшается до 9.*



Завершение приготовления

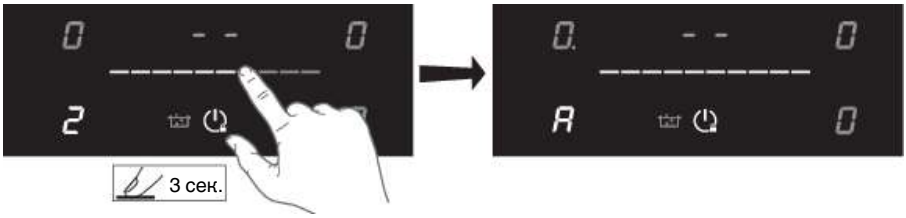
1. Нажмите сенсор конфорки, чтобы выключить конфорку.
2. Выключите варочную панель сенсором вкл./выкл.

⚠ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

На дисплее конфорки отобразится индикация **H**, которая показывает, что конфорка горячая. Индикация погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии, например, чтобы нагреть новую посуду, поставьте ее на горячую конфорку.

Включение функции «Автоматика приготовления»

1. Включите варочную панель и поставьте подходящую посуду на конфорку.
2. Нажмите сенсор нужной конфорки.
3. Коснитесь слайдера в области необходимой степени нагрева (от 1 до 8) и удерживайте не менее 3 секунд.

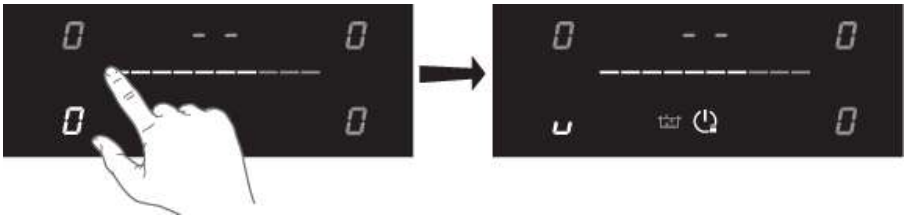


- *На дисплее начнут попеременно мигать символ «A» и выбранная степень нагрева. По истечении времени функции «Автоматика закипания» конфорка автоматически переключится на выбранную степень нагрева, которая будет постоянно отображаться на дисплее.*

4. Чтобы выключить функцию «Автоматика приготовления», выберите конфорку и нажмите слайдер.

Включение функции «Поддержание температуры»

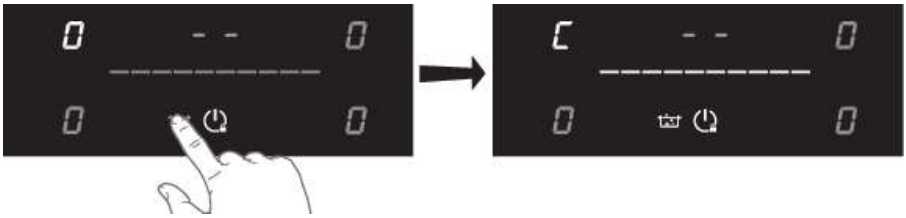
1. Включите варочную панель и поставьте подходящую посуду на конфорку.
2. Нажмите сенсор нужной конфорки.
3. Коснитесь слайдера и проведите пальцем влево до положения между 0 и 1, чтобы включить функцию «Поддержание температуры».
   - *На дисплее отображается символ «u». Функция «Поддержание температуры блюда» включена.*



4. Установите степень нагрева 0, чтобы выключить функцию «Поддержание температуры».

Включение функции «Закипание»

1. Включите варочную панель и поставьте подходящую посуду на конфорку.
2. Нажмите сенсор нужной конфорки.
   - *Функция работает только на конфорках диаметром 210 миллиметров!*
3. Нажмите сенсор функции «Закипание», чтобы включить эту функцию.
   - *Загорится индикация «C». Функция «Закипание» включена.*



4. Установите степень нагрева 0, чтобы выключить функцию «Закипание».

Объединение конфорок Bridge Induction

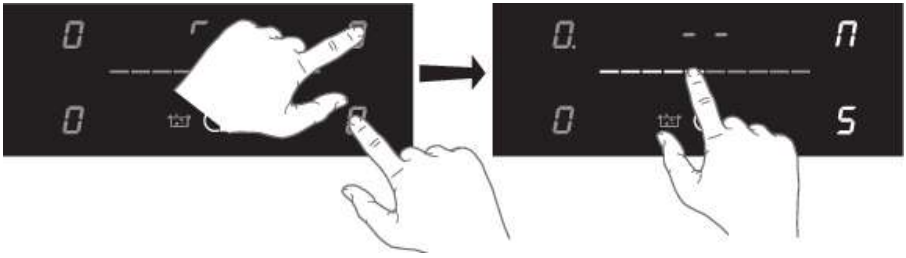
Две конфорки Bridge Induction можно объединять в большую зону нагрева, что позволяет готовить в посуде большого размера, например, на пластине для гриля или в овальной посуде одновременно с одинаковым уровнем мощности. Посуда или пластина должны перекрывать центры объединяемых конфорок (не менее 22 сантиметров).

СОВЕТЫ!

Объединение конфорок возможно, если варочная панель обнаруживает посуду на обеих конфорках. Если вы хотите использовать две посуды, установите одну посуду на переднюю конфорку и установите для нее степень нагрева. Затем установите вторую посуду на заднюю конфорку и установите степень нагрева для задней конфорки.

1. Одновременно нажмите сенсоры левых или правых конфорок.
   - *На дисплее задней конфорки отображается символ объединения, показывая, что две конфорки объединены.*

2. С помощью слайдера установите степень нагрева для объединенных в одну зону конфорок.



3. Для изменения степени нагрева объединенной зоны сначала нажмите сенсор передней конфорки.

Отключение объединения конфорок Bridge Induction

1. Одновременно нажмите сенсоры объединенных конфорок.
   - *Символ объединения на дисплее задней конфорки погаснет.*

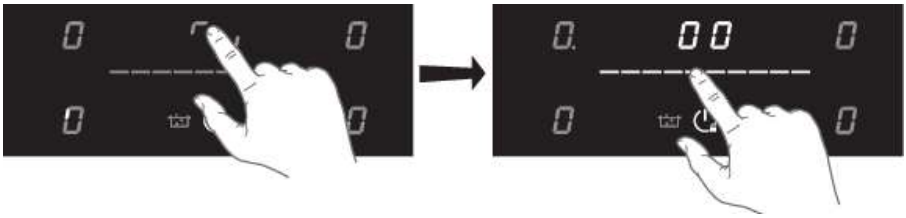
Управление таймером

Использование таймера оповещения (таймера обратного отсчета)

СОВЕТЫ!
Таймер оповещения не привязан к конфорке. Таймер оповещения не отключает конфорку.

Варочная панель включена, ни на одной конфорке не установлена степень нагрева.

1. Нажмите сенсор таймера, чтобы включить таймер оповещения.
   - *На дисплее таймера отобразится «00».*



2. С помощью слайдера установите необходимое время (от 0 до 99 минут).
   - *Проведите пальцем слева направо, чтобы установить время. Если быстро провести пальцем слева направо и поднять палец в конце слайдера, время продолжит увеличиваться. Проведите пальцем справа налево, чтобы уменьшить время.*
   - После установки времени таймер начинает отсчет.
   - *На дисплее таймера отображается оставшееся время.*
   - *Последняя минута отображается в секундах.*
   - *По истечении установленного времени таймер мигает и раздается звуковой сигнал.*
3. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите сенсор таймера.
   - *Сигнал автоматически отключается через 2 минуты (настраивается в меню пользовательских настроек — U7).*

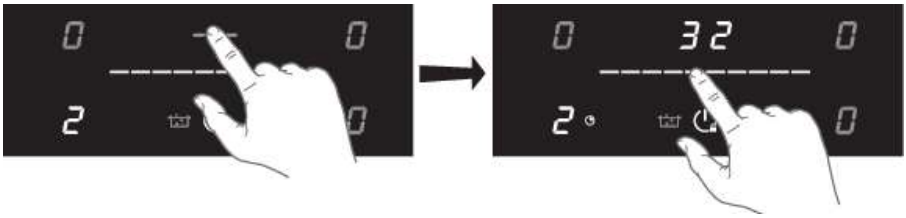
СОВЕТЫ!
• Чтобы отключить таймер оповещения до его истечения, нажмите сенсор таймера и затем коснитесь слайдера в области «0».

Использование таймера приготовления с функцией отключения

СОВЕТЫ!
Таймер приготовления привязан к конфорке. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключается.

Варочная панель включена, и не менее чем на одной конфорке установлена степень нагрева.

1. Нажмите сенсор нужной конфорки.
2. Нажмите сенсор таймера.
   - *Индикатор активного таймера ярко светится.*



3. С помощью слайдера установите необходимое время (от 0 до 99 минут).
   - Проведите пальцем слева направо, чтобы установить время. Если быстро провести пальцем слева направо и поднять палец в конце слайдера, время продолжит увеличиваться. Проведите пальцем справа налево, чтобы уменьшить время.
   - Если вы хотите установить время меньше 10 минут, снова нажмите сенсор таймера.
   - *По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.*
   - *По истечении установленного времени таймер мигает и раздается звуковой сигнал.*
4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите сенсор таймера.
   - *Сигнал автоматически отключается через 2 минуты (настраивается в меню пользовательских настроек — U7).*

СОВЕТЫ!

Таймер приготовления можно установить для всех конфорок. На дисплее отображается время таймера с наименьшим оставшимся временем.

Изменение времени таймера приготовления

Время таймера приготовления можно изменить в любой момент во время его работы.

1. Нажмите сенсор конфорки, для которой вы хотите настроить таймер приготовления.
   - *Конфорка, для которой установлен таймер приготовления, обозначается индикатором таймера над дисплеем конфорки.*
2. Нажмите сенсор таймера.
3. Измените время с помощью слайдера.

Просмотр оставшегося времени приготовления

1. Нажмите сенсор нужной конфорки, чтобы посмотреть оставшееся время таймера.
   - *Конфорка, для которой установлен таймер приготовления, обозначается мигающим индикатором таймера рядом с дисплеем конфорки.*
   - *На дисплее таймера отобразится оставшееся время приготовления выбранной конфорки.*
   - *Во время отсчета последней минуты оставшееся время отображается в секундах.*

Выключение таймера приготовления

Чтобы отключить таймер приготовления до его истечения:

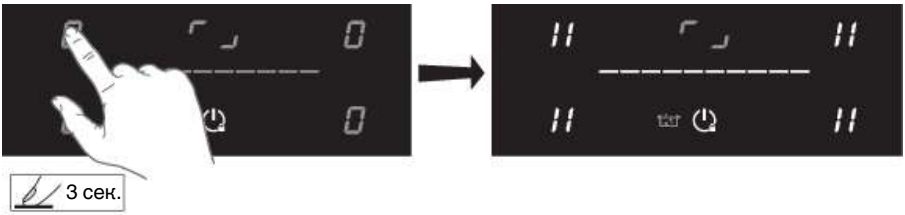
1. Нажмите сенсор конфорки, таймер которой вы хотите выключить.

- *Конфорка, для которой установлен таймер приготовления, обозначается мигающим индикатором таймера рядом с дисплеем конфорки.*

2. Слайдером установите время «0».
   - *Индикатор таймера не светится ярко.*

Функция паузы

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор любой конфорки.
   - *На всех дисплеях отображается индикация паузы.*
   - *Работа варочной панели приостановлена.*



3. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор любой конфорки, чтобы выключить функцию паузы.
   - *Индикация функции паузы на всех дисплеях погаснет.*

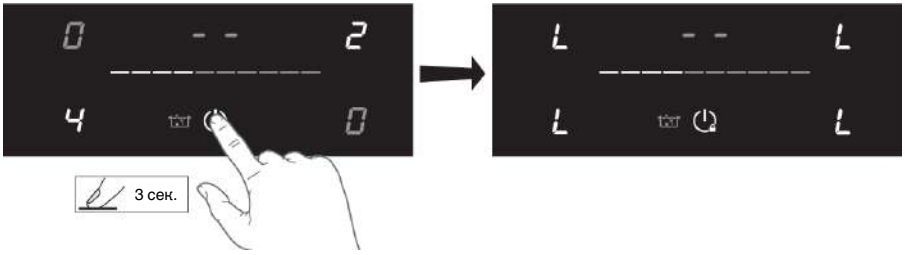
Блокировка от детей

Индукционная варочная панель оснащена блокировкой от детей, которая позволяет заблокировать устройство. Блокировка предотвращает случайное включение конфорок.

Также можно выбрать опцию «Автоматическая блокировка от детей». В этом случае после выключения варочной панели блокировка от детей включается автоматически. Это можно настроить в меню пользовательских настроек (U8).

1. Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. примерно 3 секунды.
   - *Настройки варочной панели заблокированы.*

2. Снова нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. 3 секунды, чтобы выключить блокировку от детей.



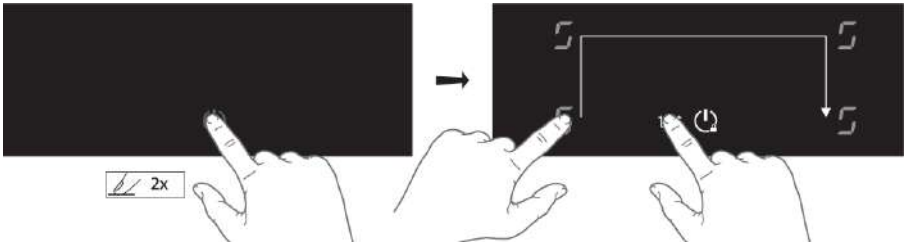
Меню пользовательских настроек

СОВЕТЫ!

Меню пользовательских настроек позволяет настроить сигналы на варочной панели в соответствии со своими пожеланиями. Это относится к звуковым (тон и громкость) и визуальным сигналам.

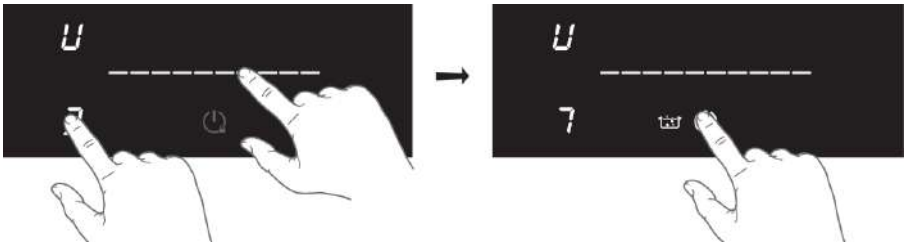
Настройку ограничения потребляемой мощности (U0) может выполнять только авторизованный и квалифицированный специалист.

1. Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл., пока не раздастся звуковой сигнал.
2. В течение 3 секунд снова нажмите сенсор вкл./выкл.
   - *Индикатор функции «Закипание» мигает.*
3. Нажмите и удерживайте сенсор функции «Закипание».
4. Затем по часовой стрелке нажмите сенсоры каждой конфорки (начиная с сенсора передней левой конфорки).



5. Отпустите сенсор функции «Закипание».
   - *На дисплее задней левой конфорки попеременно мигает индикация «U» и «0».*
   - *На дисплее передней левой конфорки отображается значение параметра.*
6. Нажимая сенсор задней левой конфорки, выберите код параметра в меню (см. таблицу).

7. Нажимая сенсор передней левой конфорки, выберите необходимое значение (см. таблицу).
8. Подтвердите настройку; нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл., пока не раздастся звуковой сигнал.



Код параметра в меню	Описание	Значение параметра
U0	Ограничение потребляемой мощности (см. раздел «Установка»)	Мин. 2800 Вт / макс. 7400 Вт (по умолчанию)
U2	Громкость нажатия сенсоров	0 - 1 - 2 - 3
U3	Громкость предупреждающего сигнала	0 - 1 - 2 - 3
U4	Яркость дисплея	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 мин.
U5	Анимация обратного отсчета (вкл. или выкл.)	0 - 1
U6	Обнаружение посуды (вкл. или выкл.)	0 - 1
U7	Звуковой сигнал таймера обратного отсчета	0 -1 - 2
U8	Автоблокировка	0 - 1

Очистка стеклянной поверхности

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

Для регулярного ухода за стеклокерамикой используйте специальные средства, создающие на поверхности грязеотталкивающую пленку.

Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.

ИНФОРМАЦИЯ!

Не используйте для очистки металлические и грубые губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику. Также для очистки стеклокерамики нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.

Графические обозначения на варочной поверхности могут стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном.

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо.

Пятна от воды удаляйте с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства.

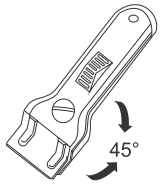
Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств. Тщательно убирайте остатки чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамики.

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Не пораньтесь во время работы со скребком!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамику, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте загрязнения с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

ИНФОРМАЦИЯ!

Скребок не входит в комплект поставки прибора.



ИНФОРМАЦИЯ!

Скребок используйте только в случае, если загрязнение не удалось удалить влажной тканью или средством для очистки стеклокерамики.

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.

СОВЕТЫ!

Перед очисткой варочной панели включите защитную блокировку.

Ежедневная очистка

- Несмотря на то что убежавшая пища не пригорает, очищайте варочную панель сразу после использования.
- Для ежедневной очистки лучше всего подходит влажная ткань с мягким моющим средством.
- По окончании протрите насухо бумажным полотенцем или сухим кухонным полотенцем.

Стойкие пятна

- Стойкие пятна можно удалять с помощью мягкого моющего средства, например, средства для мытья посуды.
- Следы от воды и известковый налет удаляйте с помощью уксуса.
- Удаление следов металла (оставленных при перемещении посуды) может оказаться затруднительным. Для их удаления используйте специальные чистящие средства.
- Для удаления остатков пищи используйте специальный скребок для стекла. Расплавленный пластик и сахар также лучше удалять с помощью скребка.

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 и разбитую варочную панель. При обнаружении трещины немедленно выключите прибор и отключите электропитание (извлеките вилку из розетки).

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.

Неисправность	**Возможная причина**	**Устранение**
Индукционные конфорки		
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.
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 имеет слишком маленький диаметр.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Посуда»).
Конфорка внезапно выключилась, слышен звуковой сигнал.	Истекло время таймера приготовления.	Отключите сигнал, нажав сенсор таймера.
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).

Продолжение таблицы

Неисправность	**Возможная причина**	**Устранение**
Индикация Er47 или Er400 на дисплее.	Варочная панель неправильно подключена.	Проверьте правильность подключения.
Индикация Er03 на дисплее.	Панель управления загрязнена или на ней разлилась вода.	Очистите панель управления.
Индикация E2 на дисплее.	Нагрев пустой посуды.	Подождите, пока конфорка остынет, или добавьте продукты в посуду.
Индикация E5 или E6 на дисплее.	Слишком высокое напряжение сети.	Подключите прибор в соответствии с параметрами, указанными в заводской табличке, и инструкцией.
Индикация E8 на дисплее.	Недостаточная вентиляция.	Проверьте, имеется ли свободный доступ воздуха к вентиляционным отверстиям с нижней стороны варочной панели.
Другие коды ошибок.		Обратитесь в сервисный центр.

Во избежание опасности замену присоединительного кабеля может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный специалист.

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.
- 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!

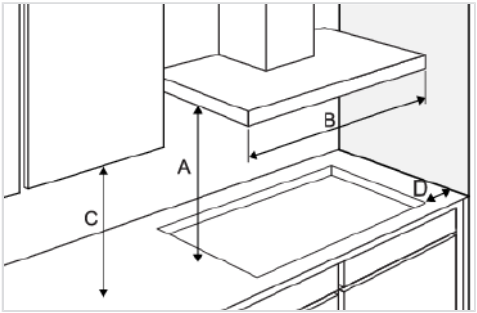
Если не использовать винты или монтажные крепления, как описано в инструкции по установке, это может привести к поражению электрическим током.

Обслуживание

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

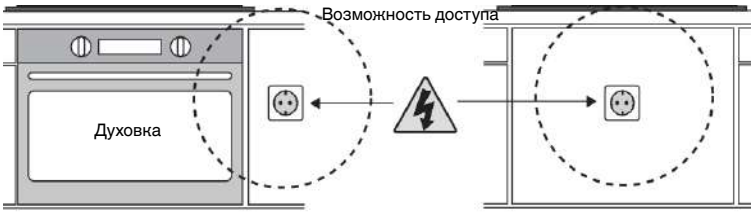
Подготовка к монтажу

Свободное пространство вокруг прибора



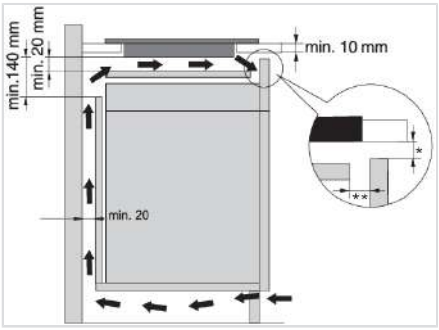
A (>mm) = 650	**B (>mm) = 900**	**C (>mm) = 450**	**D (>mm) = 50**

Возможность доступа



Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу

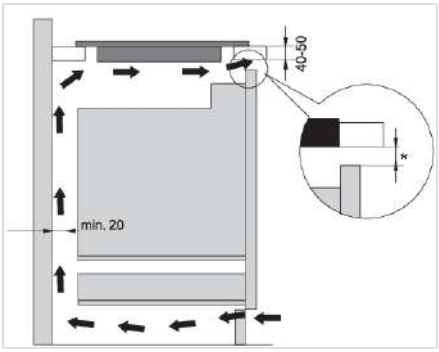
Для надежной работы электронных компонентов индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.



Кухонный шкаф без духового шкафа

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

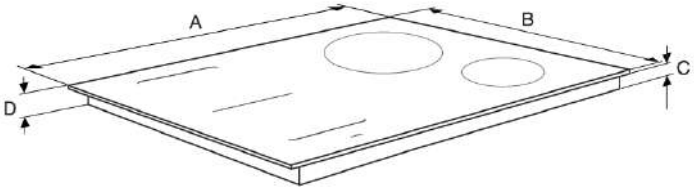
ВНИМАНИЕ!

* 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.

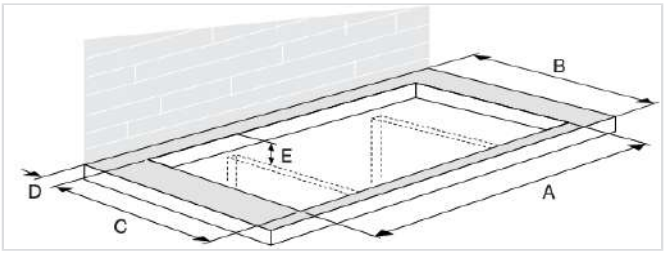
Встраивание

Размеры прибора



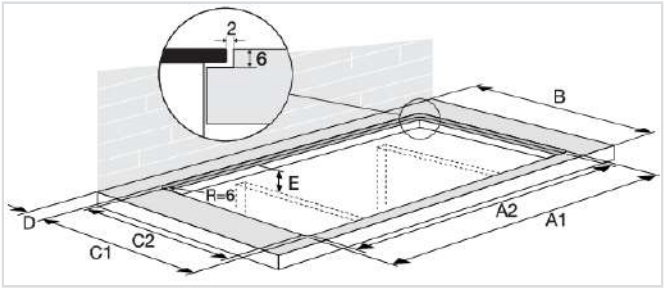
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

Монтажный проем в столешнице



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Мин. 600	490-492	Мин. 40	Мин. 60
HI28xxx	750-752	Мин. 600	490-492	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)
HI26xxx	604	560-562	Мин. 600	524	490-492	Мин. 40	Мин. 60
HI28xxx	804	750-752	Мин. 600	524	490-492	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.

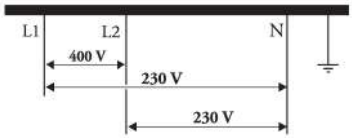
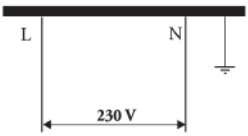
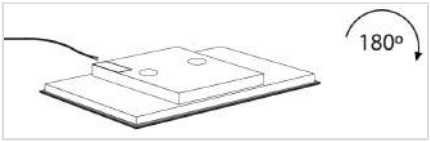
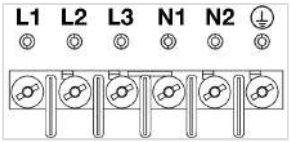
2 фазы - 1 нейтралью	1 фаза - 1 нейтралью
	

Схема подключения

Сверяйтесь с электромонтажными схемами на задней дно прибора.



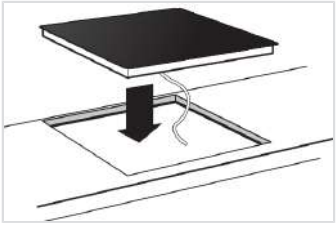


1. Откройте крышку клеммной коробки.
2. Обязательно проложите присоединительный кабель через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

   Соедините провода в соответствии с типом прибора.
3. Для соединения установите перемычки между клеммами.

   Перемычки поставляются отдельно.

Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите к столешнице.



Ограничение потребляемой мощности

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

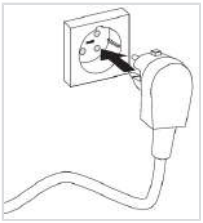
Варочная панель оборудована ограничителем потребляемой мощности. Если общая мощность работающих конфорок превышает максимально доступную мощность, мощность автоматически снижается. Сначала мигает дисплей конфорки, мощность которой снижается, затем автоматически снижается степень нагрева до максимальной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

На заводе установлено ограничение потребляемой мощности (2x) 3700 Вт (всего 7400 Вт), но его можно снизить до (2x) 1400 Вт (всего 2800 Вт) (с шагом 100 Вт).

Настройка ограничения потребляемой мощности

1. Откройте меню пользовательских настроек и выберите опцию U0 (см. раздел «Меню пользовательских настроек»).
2. Коснитесь слайдера слева, чтобы уменьшить потребляемую мощность, и справа, чтобы увеличить ее.

Подключение и проверка



- Подключите прибор к электросети (с заземлением). 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!

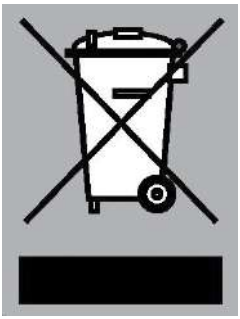
Утилизация прибора и упаковки

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);
- полистирол без содержания ХФУ (твердая полистирольная пена).

Утилизируйте эти материалы в соответствии с требованиями действующего законодательства.



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

Inspired by Scandinavia

www.asko.com

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

934216-a4

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.