

Содержание

1 Предупреждения	256
1.1 Общие меры безопасности	256
1.2 Назначение прибора	260
1.6 Утилизация	261
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	262
2 Описание	263
2.1 Общее описание	263
2.2 Панель управления	264
3 Использование	266
3.1 Предупреждения	266
3.2 Предварительные операции	267
3.3 Эксплуатация варочной поверхности	267
3.4 Специальные функции	275
3.5 Дополнительные функции	276
3.6 Меню пользователя	279
3.7 Коды ошибок	281
4 Чистка и уход	282
4.1 Предупреждения	282
4.2 Чистка поверхностей	282
4.3 Еженедельная очередная чистка	282
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи	282
4.5 Что делать если...	283
5 Установка	284
5.1 Подключение к сети электропитания	284
5.2 Для монтажника	285
5.3 Указания по безопасности	285
5.4 Ограничение мощности	285
5.5 Врезка рабочей поверхности	286
5.6 Встраивание	287

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль: опасность перегрева.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую варочную зону.
- Не используйте функцию Booster и Double Booster для подогревания жиро- или маслосодержащих блюд, так как существует опасность возгорания.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.



- Во время использования прибора не кладите на варочную панель металлические предметы, например, кухонные приборы и посуду, так как они могут нагреться.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- Выключайте прибор после использования.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



Предупреждения

- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных панелях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания жидкости через край посуды необходимо убрать жидкость с варочной панели.
- Не проливайте на варочную панель кислые вещества, например, лимонный сок или уксус.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Не кладите материалы или вещества, которые могут расплавиться или загореться (бумага, пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамические поверхности.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.



- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.
- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.

Для этого прибора

- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалите с нее возможные перелившиеся жидкости.



Предупреждения

- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости варочная панель электромагнитной индукции относится к группе 2 и к классу В (EN 55011).

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

- Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:
- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

1.5 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.



1.6 Утилизация



Согласно европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов. Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки
Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.



1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

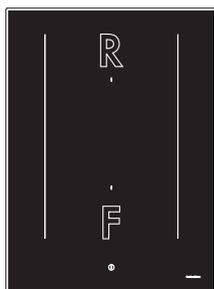
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

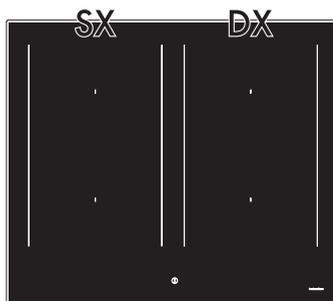


2 Описание

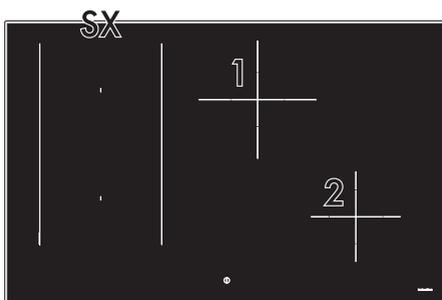
2.1 Общее описание



38 см



60 см



80 см

SX = Левые варочные зоны

CNT = Центральные варочные зоны

DX = Правые варочные зоны

1 = Задняя центральная варочная зона

2 = Передняя левая варочная зона

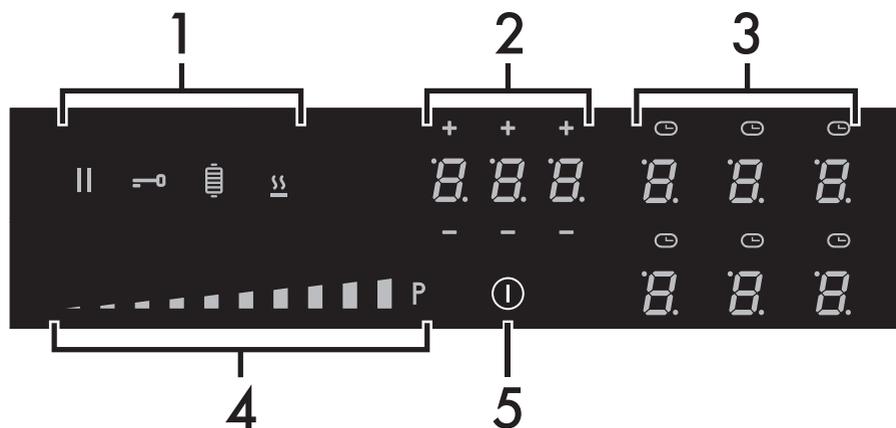
Только для моделей 38 см:

F = Передняя варочная зона

R = Задняя варочная зона



2.2 Панель управления



- 1 Кнопки специальных функций
- 2 Область установки таймера
- 3 Область установки варочных зон
- 4 Шкала настройки
- 5 Кнопка Вкл./Выкл

Таблица максимальной потребляемой мощности

	Размеры Н x L (мм)	Уровень 9	Booster	Double Booster
Одиночная зона	180 x 240	2100 Вт	2500 Вт	3000 Вт
Multizone (Мультизоны)	360 x 240	3000 Вт	3700 Вт	-
Зона 1	200 x 200	2300 Вт	3000 Вт	-
Зона 2	160 x 160	1400 Вт	1850 Вт	2100 Вт

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



Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



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

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

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам.

Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.



Приоритет назначается по первой настроенной зоне.



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



3 Использование

3.1 Предупреждения



Высокая температура Опасность получения ожогов

- Наденьте защитные термические перчатки при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После работы выключите варочные поверхности, которые остаются очень горячими в течение определенного периода времени даже после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



Высокая температура Опасность возгорания или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не используйте закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для приготовления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- При образовании растрескивания и трещин, либо при невозможности выключить прибор отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



3.2 Предварительные операции

Чтобы удалить возможную накопленную влажность во время заводских переработок, для правильного функционирования электрических цепей и клавиатуры команд необходимо:

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора.
2. Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

3.3 Эксплуатация варочной поверхности

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Пользование индукционной варочной панелью происходит посредством сенсорных кнопок Touch-Control. Прикоснитесь слегка к символу поверхности из стеклокерамики. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.

Первое включение



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд.

При первом использовании после подключения к электросети отобразится

мигающий символ , который служит для входа в сервисное меню прибора и предназначен только для работников Службы техподдержки.

Перечень символов



Кнопка Вкл/Выкл: включает или выключает варочную панель.



Кнопка паузы: приостанавливает готовку.



Кнопка блокировки панели управления: предотвращает случайное касание кнопок управления.



Функциональная кнопка Гриль: активирует функцию гриля.



Функциональная кнопка Warming (подогрева): активирует режим поддержания тепла.

Шкала настройки: увеличивает или уменьшает уровень мощности одной варочной зоны.



Область установки варочных зон



В этой области расположены кнопки для выбора варочных зон и иконки таймеров над ними.

Область установки таймера



В этой области находятся кнопки для установки независимого таймера и таймера варочных зон.



Использование

Минимальный диаметр кастрюли

Проверьте, чтобы минимальный диаметр кастрюль соответствовал диаметру, указанному в следующей таблице (для обеих конфигураций).

Конфигурация	Ø мин. (см)
Одиночная электрическая конфорка	9 - 11
Multizone (Мультизоны)	21 - 23
Зона 1	9 - 11
Зона 2	7 - 9

Учитывайте следующую информацию:

- Кастрюли не должны выходить за пределы вертикальных линий.
- Панель управления не должна быть закрыта.
- Не приближайтесь к краям стекла.
- При использовании сковороды-гриль ее максимальные размеры должны составлять 36 x 24 см; в любом случае, она не должна выходить за обозначенные пределы варочных зон (см. «Таблица максимальной потребляемой мощности»)

Емкости для применения при индукционной готовке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.

Подходящие емкости:

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

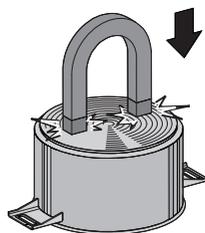
Недопустимо использование следующих типов емкостей:

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

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели.

При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите варочную панель.

Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до отказа обнаружения кастрюли на плите.



Не закрывайте кастрюлями органы управления фронтальной панели прибора.



Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда включается устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и, если зона

горячая, появляется символ  на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Защита от перегрева

Если варочная панель используется на максимальной мощности в течение длительного времени, система может долго остывать, особенно при высокой температуре в помещении.

Если температура внутренней электроники превысит порог безопасности, прибор автоматически отключится и появится надпись «ER21» (см. «Коды ошибок»).

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенную ширину варочной зоны.
- Нельзя ставить кастрюли вне периметра варочной поверхности и на органы управления на фронтальной панели
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- Для блюд длительного приготовления можно сэкономить время и энергию, используя скороварку, которая к тому же позволяет сохранить витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю дляготавливаемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.



Использование

Уровень мощности

Мощность варочной зоны может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
1-2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
3-4	Приготовление
5-6	Приготовление большого количества еды, жаривание крупных кусков пищи
7-8	Жаривание, поджарка с мукой
9	Жаривание
P/ 	Жаривание/подрумянивание, варка (на максимальной мощности)*

* см. функцию Booster и Double Booster

Включение/выключение панели

Для включения панели необходимо держать нажатой кнопку Вкл./Выкл.  не менее 1 секунды. Выключение осуществляется аналогичным образом.



Панель выключится автоматически в течение нескольких секунд, если не было выбрано никакого значения мощности.

Автоматическое включение варочной зоны



Панель оснащена системой автоматического обнаружения емкостей.

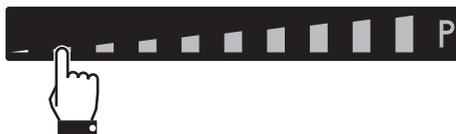
После включения панели:

- Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) в предполагаемую для использования зону готовки.
- Кнопка соответствующей зоны с емкостью автоматически включится, отображая , а на шкале настройки загорится первый сегмент.
- Выберите варочную зону посредством соответствующей кнопки (см. «Область установки варочных зон»).
- После выбора зоны в нижнем углу справа от цифры появится точка: отображаемое значение мощности равно .

Регулировка варочной зоны

После выбора варочной зоны:

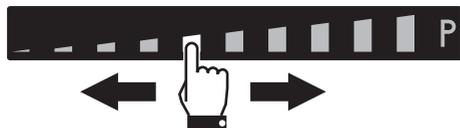
1. Коснитесь пальцем левой части шкалы



Теперь значение мощности равно .



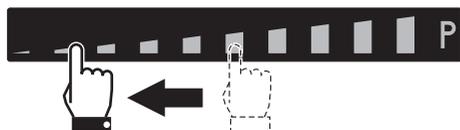
2. Проведите пальцем вправо или влево по шкале настройки, чтобы выбрать мощность от **1** до **9** либо активировать функцию Booster (см.«Функция Booster»).



На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Выключение варочной зоны

1. Проведите пальцем влево до конца шкалы настройки выключаемой варочной зоны.



На дисплее выбранной зоны отобразится значение **0**.

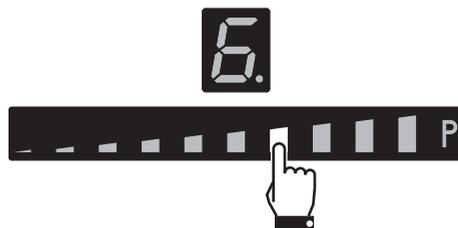
 Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку Вкл/Выкл  по крайней мере, в течение 2 секунд.

Быстрый выбор

 При помощи этой функции можно быстро задать требуемую мощность плит.

После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Дотроньтесь пальцем до требуемой мощности на шкале настройки.



2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать требуемую мощность готовки.

Функция Booster

 **Неправильное использование**
Опасность получения ожогов

- Не используйте функцию Booster и Double Booster для подогревания жиро- или маслосодержащих блюд, так как они могут загореться.

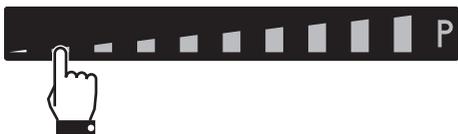
 Эта функция позволяет использовать максимальную выделяемую мощность варочной зоны, когда требуется довести до кипения большое количество воды.



Использование

После включения панели и выбора варочной зоны:

1. Коснитесь пальцем левой части шкалы настройки.

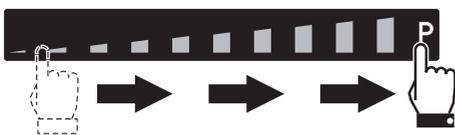


Включится дисплей используемой зоны готовки: значение указанной мощности

составляет



2. Проведите пальцем вправо по шкале настройки и выберите функцию Booster.



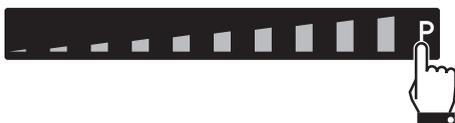
На дисплее используемой зоны готовки

будет показано значение, равное



Можно выбрать функцию Booster быстрым способом.

- После включения варочной панели и выбора зоны коснитесь пальцем крайней правой части шкалы настройки используемой варочной зоны.



Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически снизится до уровня 9.

Функция Double Booster (за исключением Зона 1)

По сравнению с функцией Booster функция Double Booster позволяет достичь большей мощности.

После активации функции Booster соответствующей варочной зоны нажмите на символ «P», расположенный с крайней правой стороны шкалы настройки, после чего один за другим

отобразятся символы   и .

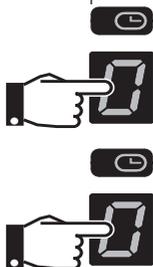


Функция Multizone (Мультизона)

i При помощи этой функции можно одновременно управлять двумя варочными зонами (передней и задней) при использовании такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие емкости прямоугольной формы.

После включения панели:

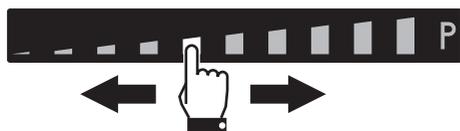
1. Одновременно дотроньтесь пальцем до кнопок двух вертикально расположенных варочных зон.



После кратковременного звукового сигнала на уровне кнопки задней зоны

появится символ , означающий активацию функции Multizone.

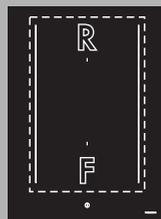
2. С левой стороны шкалы настройки задайте требуемую мощность приготовления.



В обеих зонах готовки будут заданы одинаковые параметры.



Функцию Multizone (Мультизона) можно активировать только для вертикально соединенных варочных зон (**F** и **R**).

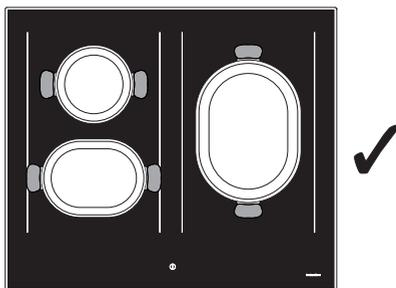


Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обе конфорки.



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

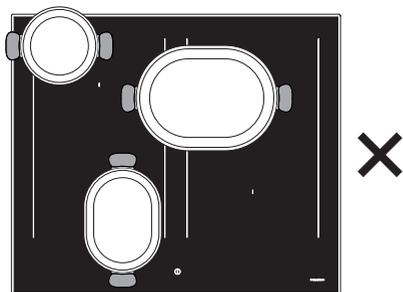
Если используются кастрюли больших размеров, овальной или продолговатой формы, всегда ставьте их в центре варочной зоны.



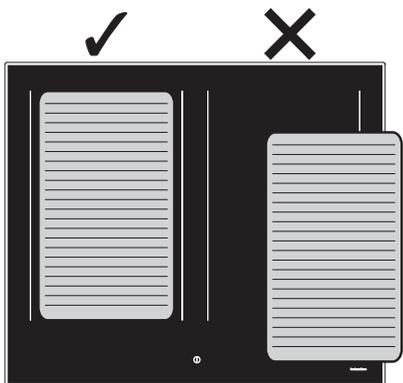
Пример правильного размещения кастрюлей



Использование



Пример НЕПРАВИЛЬНОГО размещения кастрюлей



Примеры размещения сковороды-гриль

Чтобы отключить функцию Multizone:

Одновременно нажмите на кнопки варочных зон, на которых активирована

функция Multizone. Символ 

погаснет, и можно будет выполнять регулировку двух зон по отдельности.

Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставляемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса пользователя.

Уровень мощности	Подходит:
1-2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3-4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
5-7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
p	Картофель-фри и прочие блюда жарки в кипящем масле, быстрое кипячение воды.



Остаточное тепло



Неправильное использование Опасность получения ожогов

- Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания остаточного тепла. После работы варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

Если после использования варочная зона остается горячей, на дисплее

отображается символ . Когда температура понизится ниже 60 °С, символ исчезнет с дисплея.

3.4 Специальные функции

Функция Warming (подогрева)



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

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Выберите варочную зону.
2. Нажмите на кнопку  для активации функции. На дисплее выбранной зоны отобразится символ .

Для отключения функции Warming:

1. Выберите варочную зону в условиях включенной функции.
2. Нажмите на кнопку .

Функция паузы



Посредством этой функции можно приостановить работу всех варочных зон.

Для активации функции паузы:

1. Включите хотя бы одну варочную зону.
2. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку паузы . На дисплее всех варочных зон появится символ .



Функция паузы может длиться максимум 10 минут, по истечении которых прибор отключится.

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Удерживайте нажатой кнопку . При нажатии символа паузы он начинает мигать.
2. Нажмите на любую кнопку, за исключением кнопки паузы.
3. Так отключается функция паузы и восстанавливаются ранее заданные функции.



Во время паузы остаются активными ограничение по длительности готовки, символы остаточного тепла и функция блокировки панели управления.



В случае сбоя электропитания и его последующего восстановления функция паузы отключается.



Функция гриля

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

Для активации функции гриля:

1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на левых варочных зонах.

2. Нажмите на кнопку .

На дисплее передней зоны появится символ , а на дисплее задней зоны

символ . Шкала настройки автоматически установится на уровне **8** (Фаза предварительного нагрева).



После двух минут работы уровень опустится до уровня **6**.

Нажмите на кнопку  и используйте шкалу настройки, чтобы изменить уровень мощности в любой момент.

Блокировка панели управления

i Данная функция позволяет отключить все кнопки управления прибором.

Она используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активации блокировки панели управления:

- Нажимайте на кнопку  не менее 3 секунды.

Все кнопки, за исключением кнопок  и , заблокируются.

Для отключения блокировки панели управления:

1. Снова нажимайте на кнопку  не менее 1 секунды.

3.5 Дополнительные функции

Быстрый подогрев

i Эта функция недоступна для уровней мощности **9**, Booster и Double booster.

Функция быстрого подогрева позволяет максимально подогреть варочную зону за ограниченное время, а затем продолжить готовку на заданном уровне мощности.

После выбора варочной зоны:

- Нажимайте на уровень мощности (от **1** до **8**) в течение 3 секунд.
- На дисплее варочной зоны отобразится символ .



- После завершения времени подогрева варочная зона возвращается на ранее выбранный уровень мощности.

Эту функцию можно отключить, удерживая нажатым заданный уровень в течение 3 секунд или выбирая более низкий уровень.

Таймер

i При помощи этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

После включения панели без выбора варочной зоны:

1. Нажмите на область установки таймера.



2. Посредством кнопок + и - выберите требуемое время.



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

i При включении прибора коснитесь области установки таймера за 3 секунды, в противном случае функция отключится и потребуются заново включить прибор.

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

i Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.

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

Регулировка и отключение таймера

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл  для включения панели (если она находится в режиме ожидания).
 - В области установки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.
2. Посредством кнопок + и - измените время на таймере или обнулите его.
3. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.



Приготовление по таймеру

i При помощи этой функции можно запрограммировать автоматическое выключение каждой отдельной варочной зоны по истечении определенного времени.

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

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



- Над дисплеем варочной зоны появится мигающий символ

3. Посредством кнопок **+** и **-** выберите требуемое время.



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

Об окончании запрограммированного времени пользователь известит звуковой сигнал.

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

i Можно настроить максимум 9 часов 59 минут.

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

Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить время приготовления по таймеру во время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл для включения панели (если она находится в режиме ожидания).
2. Нажмите на кнопку дисплея варочной зоны, для которой настраивается таймер.
 - В области установки таймера отобразятся первые минуты, заданные в начале.
3. При помощи кнопок **+** и **-** измените регулировку таймера или обнулите его.
4. После 10-секундной паузы таймер начнет новый отсчет в обратном порядке или отключится.

i Во время приготовления по таймеру можно отдельно настраивать независимый таймер.

Функция Recall (повтора)

i Эта функция используется после произвольного выключения и служит для восстановления некоторых ранее запущенных операций.



В случае произвольного выключения выполните следующие действия за 6 секунд:

1. Включите прибор.

• Кнопка  начнет мигать.

2. Сразу же нажмите на кнопку паузы , чтобы восстановить выполнение ранее активированные функции.

i Эта функция возобновляет работу варочных зон, функций таймера и быстрого подогрева. Выполнение остальных функций не восстанавливается.

3.6 Меню пользователя

Меню пользователя позволяет изменить функциональные характеристики прибора и включает 7 дополнительных изменяемых параметров. Каждый параметр отмечен на дисплее буквой «U» и порядковым номером.

Пар.	Обозначение
U0	Общая макс. мощность (кВт)
U1	Не выбираемый параметр
U2	Громкость нажатия кнопок
U3	Громкость звуковых сигналов
U4	Яркость дисплея
U5	Анимация таймера
U6	Автоматическое обнаружение кастрюль
U7	Длительность сигнала таймера

Доступ к меню пользователя

1. Если панель выключена, включите ее кнопкой Вкл./Выкл. .

2. В течение 3 секунд снова нажмите на  для выключения панели.

Начнет мигать кнопка .

Нажмите и удерживайте нажатой кнопку .

3. На дисплее варочных зон отображается следующее (Модели 60 и 80 см.):



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

Модели 38 см:

Сначала нажмите на кнопку передней варочной зоны, а потом задней.



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



Использование

4. Отпустите кнопку .

Меню пользователя активировано, и в верхней части дисплея варочной зоны

появляется символ  с номером 

(параметр **U0** - Функция Eco-Logic Advance).

Функция Eco-Logic Advance позволяет увеличить или уменьшить общую мощность прибора шагом регулировки 0,1 кВт.

На дисплее таймера отображается заданное значение мощности по умолчанию (в зависимости от модели, см. «Ограничение мощности»):

 для моделей 60 и 80 см
 для моделей 38 см.

Нажмите левую часть шкалы настройки для уменьшения значения мощности и в правой – для увеличения.

Таблица потребляемых мощностей

Модель	минимальная мощность (kW)	максимальная мощность (kW)
60 - 80 см	2,4	7,4
38 см	2,1	3,7

- Нажмите на символ , чтобы вернуться на страницу выбора параметров.
- Нажмите на сегменты шкалы настройки для выбора параметра.



Каждый сегмент шкалы соответствует параметру меню пользователя, за исключением второго сегмента слева (**U1**), который отключен.

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



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

- Значение **0**: минимальная громкость.
- Значение **3**: максимальная громкость.



Звук нажатия кнопки  и звуки сообщений об ошибке нельзя отключить.

Параметр **U3** служит для настройки звуковых сигналов (например, звук истекшего времени таймера) на одну из 4 доступных ступеней регулировки.

- Значение **0**: минимальная громкость.
- Значение **3**: максимальная громкость.

Параметр **U4** позволяет настроить яркость дисплея на одну из 10 ступеней регулировки.

- Значение **0**: максимальная яркость.
- Значение **9**: минимальная яркость.



Параметр **U5** позволяет отобразить обратный отсчет секунд таймера и приготовления блюда по времени (от 59 до 0 секунд).



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

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

Параметр **U6** позволяет включить или отключить функцию автоматического обнаружения емкостей (см. «Автоматическое включение варочной зоны»).

- Значение **0**: функция автоматического обнаружения емкостей отключена.
- Значение **1**: функция автоматического обнаружения емкостей включена.



Если функция автоматического обнаружения емкостей отключена, после установки емкости на панель активируйте варочную зону вручную.

Параметр **U7** позволяет настроить длительность звука таймера по истечении заданного на нем времени на одну из 3 ступеней регулировки.

- Значение **0**: длительность звука 120 секунд.
- Значение **1**: длительность звука 10 секунд.
- Значение **2**: звук отключен.

Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

1. Нажмите на кнопку . Любое изменение игнорируется, и панель отключается.

Или

2. Удерживайте нажатой кнопку Вкл/Выкл  в течение минимум 2 секунд. Любое изменение сохраняется, и панель отключается.

3.7 Коды ошибок

В случае неисправности или неправильного поведения прибора на дисплеях варочных зон отображается соответствующий код ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с буквы «E..» или букв «Eг..», за которой(-ыми) следует цифра.

Далее перечисляются коды ошибок, которые можно устранить без вмешательства службы техподдержки.

- **Eг03**: Уберите материалы или емкости, закрывающие органы управления фронтальной панели.
- **E2**: Проверьте, чтобы емкости подходили к индукционному типу приготовления блюд и не были пустыми. Дайте остыть прибору.



Если данные коды появляются часто, обратитесь в службу техподдержки.

При возникновении других кодов ошибок по возможности запишите код и свяжитесь со службой техподдержки.



4 Чистка и уход

4.1 Предупреждения



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держите сенсорные кнопки всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

4.2 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности прибора хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

4.3 Еженедельная очередная чистка

Чистите и выполняйте уход за варочной панелью раз в неделю, используя обычные моющие средства для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Следите за тем, чтобы на варочной панели не оставалось остатков моющего средства, так как при нагреве может произойти агрессивная химическая реакция, которая может изменить структуру панели.

4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно вытрите поверхность чистой салфеткой.

Песчинки, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Поэтому немедленно удаляйте возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.



Цветовые изменения не влияют на работу и прочность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились.

На поверхности могут появиться **блестящие участки** в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дном кастрюль может стереть со временем декоративную отделку варочной панели, а также привести к образованию темных пятен.

4.5 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена, и что главный выключатель включен.
- Проверьте, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Удостоверьтесь, что не сработал плавкий предохранитель. В этом случае замените плавкий предохранитель.
- Удостоверьтесь, что не сработал терромагнитный выключатель домашней системы электропитания. В этом случае снова включите выключатель.

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Удостоверьтесь, что температура приготовления не слишком высокая или не слишком низкая.

Варочная панель дымит:

- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Удостоверьтесь, что продукты не выпадают из кастрюли, если это необходимо, возьмите большую емкость.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или терромагнитный выключатель:

- Обратитесь в центр сервисного обслуживания или к электрику.

На варочной поверхности имеются разломы или трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в центр сервисного обслуживания.



Установка

5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора.

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

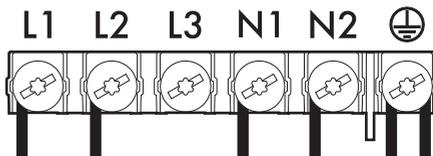
Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

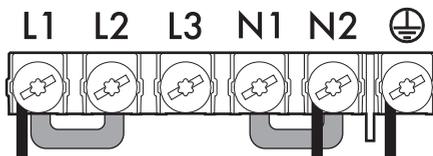
В зависимости от моделей прибор может подключаться одним из следующих способов:

Модели 60 и 80 см:

- 220-240 В/380-415 В 2N~



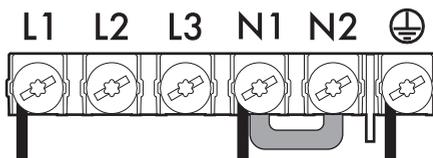
Шестижильный кабель 6 x 1,5 мм².



Трехжильный кабель 3 x 6 мм².

Модели на 38 см:

- 220-240 В 1N~



Трехжильный кабель 3 x 1,5 мм².



Для каждого подключения всегда используйте перемычку из комплекта поставки.



Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки. Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.



Проложить кабель питания в задней части мебели. Следите, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.



Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.

Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

5.2 Для монтажника

- Не гните и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.

5.3 Указания по безопасности



Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не закрывайте никаким монтажом вентиляционную решетку, расположенную спереди изделия.

Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть термостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), иначе со временем они могут деформироваться.

Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать, как минимум, тем, что указаны в инструкциях по монтажу самой вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезках рабочей поверхности на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

5.4 Ограничение мощности

По умолчанию прибор настроен на максимальную выделяемую мощность с учетом модели.

Модели **38 см**: 3,7 кВт.

Модели **60 - 80 см**: 7,4 кВт.



Максимальная мощность прибора настраивается в меню пользователя.



Установка

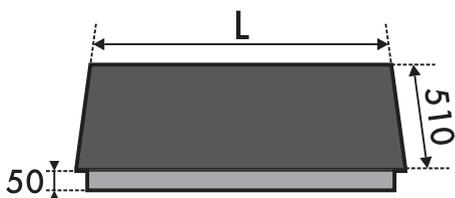
5.5 Врезка рабочей поверхности

i Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом.

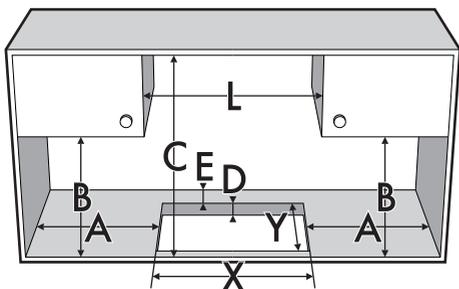
Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплоустойчивостью ($>90^{\circ}\text{C}$).

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.

Размеры для встраивания



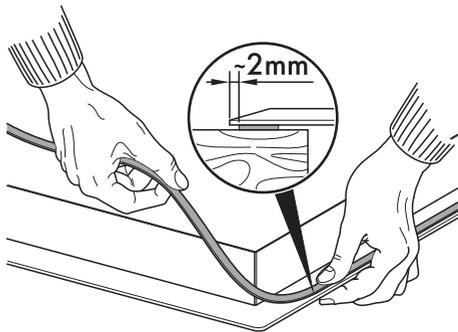
L	X	Y
380	310	490
600	560	478 ÷ 490
800	730	480



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

Прокладка варочной панели

Чтобы предотвратить попадание жидкостей между рамкой варочной панели и рабочей поверхностью, проложите по всему периметру варочной панели прокладку из комплекта, а только потом приступайте к монтажу панели.

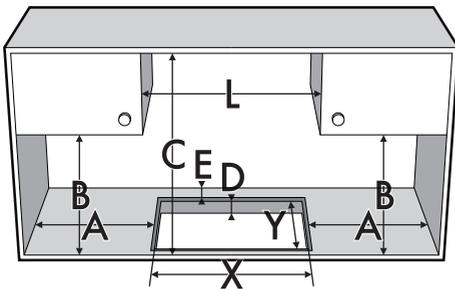
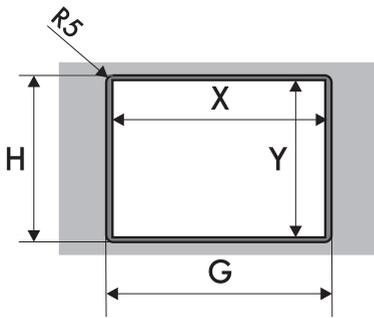


Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели, если потребуется демонтировать ее.

Встройка заподлицо

Для данного вида варочных панелей, необходимо добавить выемку, которую необходимо выполнить в отверстии для встраивания, если вы хотите установить варочную панель на одном уровне с рабочим столом.



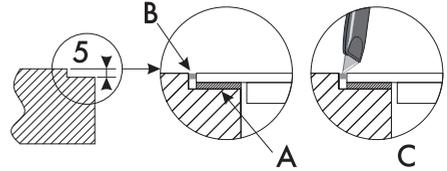


L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	478 ÷ 490	604	514
800	730	480	804	514
A	B	C	D	E
мин. 50	мин. 460	мин. 750	20-60	мин. 50

После размещения на стеклянной поверхности панели самоклеющейся прокладки (А) и после укладки и крепления панели скобами, заполните изоляционным силиконом края стенок (В), а затем уберите его излишки.

В случае необходимости снять стеклянную поверхность, отрезать

силикон специальным ножичком перед попыткой его удаления (С).



5.6 Встраивание

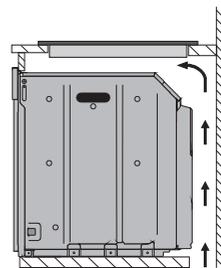
В отсеке встраиваемой духовки



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

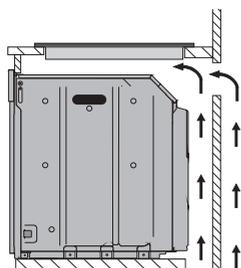
При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.



с отверстием на дне



Установка

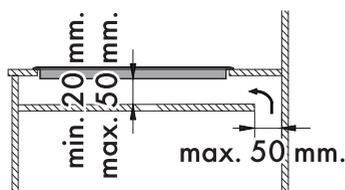
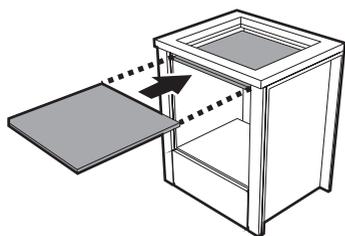


с отверстием на дне и сзади

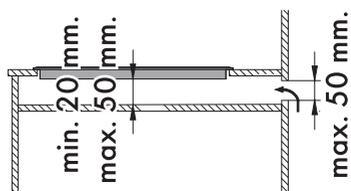
В нейтральном отсеке или ящиках

При наличии иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **20 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов.

Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



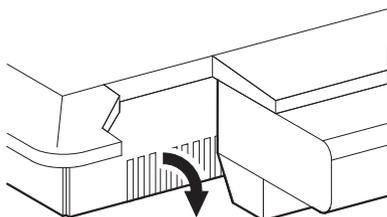
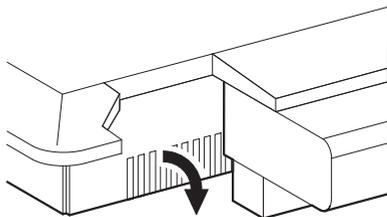
с отверстием сзади

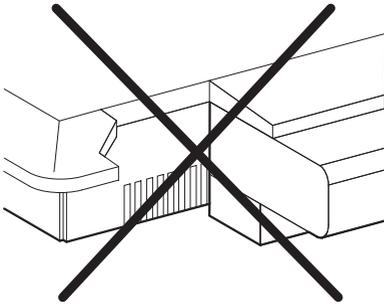


Если не устанавливать двойное дно, то пользователь рискует случайно коснуться острых или горячих частей.

Вентиляция

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

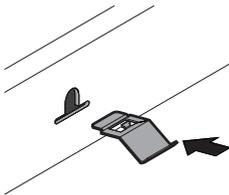




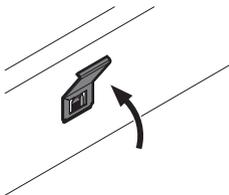
Крепежные зажимы

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

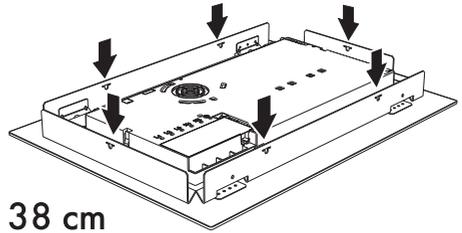
1. Вставьте зажимы горизонтально в соответствующий паз, слегка нажимая на них.



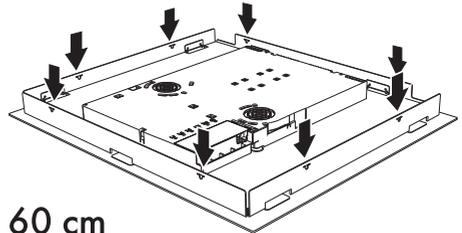
2. Затем поверните их кверху для окончательной фиксации.



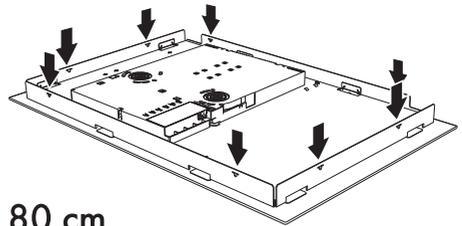
Расположение пазов для зажимов



38 см



60 см



80 см

