

Содержание

1 Предупреждения	144
1.1 Общие меры безопасности	144
1.2 Ответственность производителя	145
1.3 Назначение прибора	145
1.4 Утилизация	146
1.5 Идентификационная табличка	146
1.6 Руководство по эксплуатации	146
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	147
2 Описание	148
2.1 Общее описание	148
2.2 Символы	149
3 Использование	150
3.1 Предупреждения	150
3.2 Предварительные операции	151
3.3 Эксплуатация варочной поверхности	151
4 Чистка и уход	156
4.1 Предупреждения	156
4.2 Чистка поверхностей	156
4.3 Еженедельная очередная чистка	156
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи	156
4.5 Что делать если...	157
5 Установка	158
5.1 Подключение к сети электропитания	158
5.2 Указания по безопасности	159
5.3 Врезка рабочей поверхности	160
5.4 Встраивание	160
5.5 Кронштейны крепления	161
5.6 Для монтажника	162

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.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Выключайте прибор после использования.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.

- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Если кабель питания поврежден, немедленно свяжитесь с сервисной службой, которая заменит вам его.

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.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.



- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.

Для этого прибора

- В случае наличия датчика кастрюль, не следует полностью полагаться на его показания.
- В случае наличия крышки, перед ее открыванием удалить с нее возможные перелившиеся жидкости.
- Перед тем как накрыть крышкой варочную поверхность, необходимо дать ей охладиться.
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- 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, электроиндукционная жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).

1.2 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.

1.3 Назначение прибора

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



Предупреждения

1.4 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС). 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 получения электрического удара

- 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.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 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.



1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом 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

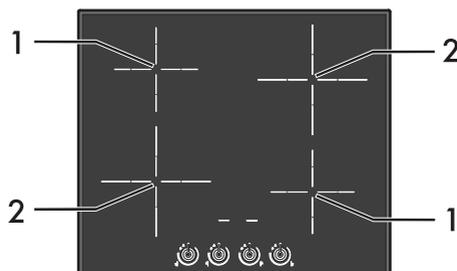
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в Функции booster (Вт)*
1	160	1300	1400
2	230	2300	3000

*указанная мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от используемой посуды или от выбранных настроек.

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления 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 зоны индукционного приготовления на основе кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

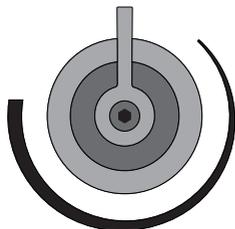


2.2 Символы

Положение выключения **0**

Зона варочной панели выключена.

Положение Увеличение/Понижение



Повернуть рукоятку в направлении по или против часовой стрелки для увеличения или снижения мощности нагрева зоны варочной панели, значение которой читается на дисплее.

Положение booster **P**

В данном положении включается режим booster зоны варочной панели.

Положение ускорителя **A**

В данном положении включается режим «ускорения» зоны варочной панели.

Зоны варочной поверхности



Передняя левая



Задняя левая



Задняя правая



Передняя правая



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.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключите сам прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в местное сервисное обслуживание.
- 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. Установите заполненную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включите их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
4. Через 30 минут, выключите передние варочные зоны и повторите операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
5. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.

3.3 Эксплуатация варочной поверхности



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

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Рядом с каждой ручкой указана соответствующая ей зона варочной панели.

Достаточно повернуть ручку до отметки с желаемым значением мощности.

Емкости для применения при индукционной варке

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.

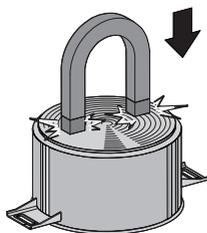


Использование

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, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита можно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. 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.

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 готовки в часах
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
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.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.



Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны жарки.



- 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.
- При приготовлении блюд с длительным временем варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого 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.

Уровень мощности

Мощность в зоне варки 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 больших количеств пищи, жаривание крупных кусков пищи
7 - 8	Жаривание, поджарка с мукой
9	Жаривание
p *	Жаривание / Подрумянивание, варка (максимальная мощность)

* см. функцию Booster.

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 по окончании использования варочная поверхность не остыла, на дисплее отображается символ **H**. Когда температура понизится ниже 60°C, символ исчезнет с дисплея.



Ускоритель нагрева

i Каждая зона приготовления оснащена ускорителем нагрева, который позволяет выделять тепло максимальной мощности на время, пропорциональное выбранной мощности.

1. Повернуть ручку против часовой стрелки до положения **A** и отпустить. На дисплее появится символ **A**.
2. В течение 3 секунд выберите желаемую мощность нагрева (1...8).
Выбранная мощность и символ **A** переменного мигают на дисплее.

При этом в любой момент можно увеличить уровень мощности. Продолжительность режима «максимальная мощность» автоматически изменится.

 Чтобы отключить ускоритель нагрева, поверните ручку на мощность **9**. После этого установите ручку на нужную мощность нагрева (1...8).

В случае, если ускоритель нагрева был установлен на отметку мощности **9**, необходимо вращать ручку в направлении против часовой стрелки.

Функция booster

i Функция booster позволяет активировать зону приготовления на максимальную мощность на максимальный период времени 5 минут. Полезна для быстрого достижения кипения большого количества воды или перехода на большой огонь для приготовления мяса.

- Повернуть ручку по часовой стрелке до положения **P** на 2 сек. и затем отпустить. На дисплее появится символ **P**. По истечении 5 минут функция booster будет автоматически деактивирована и приготовление будет продолжено на уровне мощности **9** (только для зон **2**).

i Функция booster является приоритетной по сравнению с функцией ускорения нагрева.



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.

Мигание одного из показателей мощности указывает на то, что ее значение будет автоматически ограничено до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.



i Приоритет назначается по последней установленной зоне.

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

Блокировка

i Блокировка команд - это устройство, обеспечивающее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования.

1. При выключенных зонах варочной поверхности повернуть одновременно две ручки управления зонами влево, в направлении против часовой стрелки (положение **A**).
2. Держите ручки в повернутом положении до тех пор, пока на дисплее не появятся символы **L**.
3. Отпустите ручки.

Для снятия блока команд повторите те же операции, что были описаны выше.

i При повороте любой из ручек в положение **A** на более, чем 30 секунд, на дисплее появится сообщение об ошибке **L**.



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 духовки 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. В случае, если после приготовления остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно вытрите чистой тканью.

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 получения
электрического удара**

- 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, держа 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.

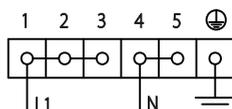
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

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

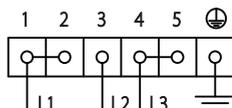
Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В 1N~



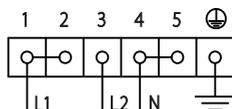
Используйте **трёхжильный** кабель типа **3 x 4 мм²**.

- 220-240 В 3~



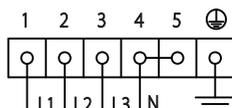
Используйте **четырёхжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм²**.

- 380-415 В 2N~



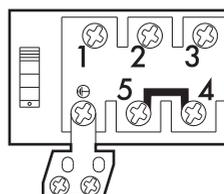
Используйте **четырёхжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм²**.

- 380-415 В 3N~



Используйте **пятижильный** кабель **5 x 2,5 мм²**.

Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода. **4** и **5** зажимы должны быть всегда соединены между собой.





Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.



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 зонами приготовления.

Приемные испытания

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

5.2 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.



Установка

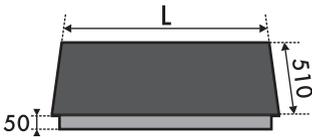
5.3 Врезка рабочей поверхности



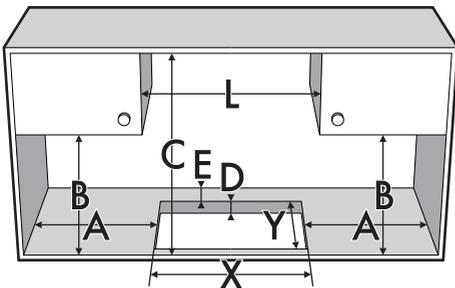
Следующая операция требует выполнения кладочных и/или столярных работ и, поэтому должна выполняться квалифицированным специалистом.

Установка возможна с использованием различных материалов: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (>90°C).

Сделайте отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.



L (мм)	X (мм)	Y (мм)
600	560	490



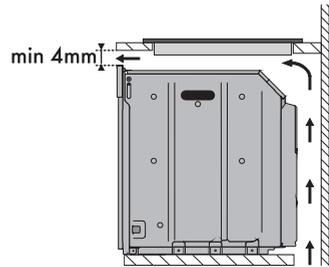
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)
мин 50	мин 460	мин 750	20÷60	мин 50

5.4 Встраивание

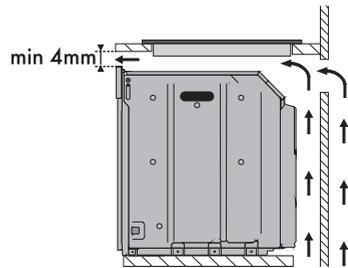
В отсеке встраиваемой духовки

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



с отверстием на дне и сзади

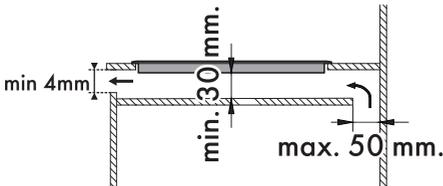
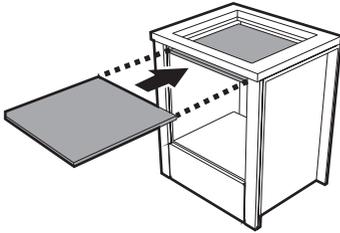


При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

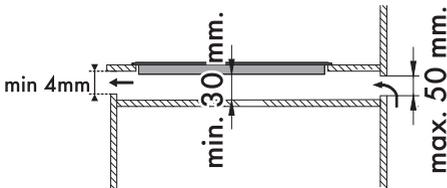


В нейтральном отсеке или ящиках

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 **30 мм** от нижней стороны варочной поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



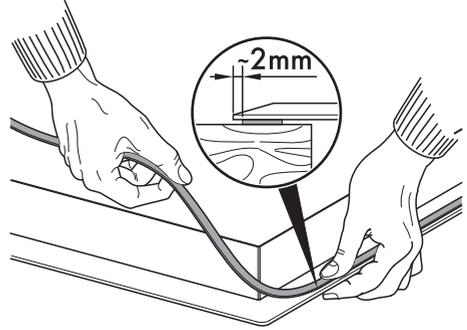
с отверстием сзади



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

Прокладка варочной поверхности

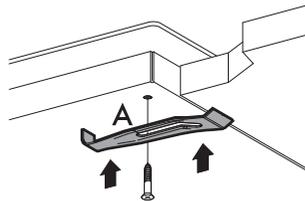
Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной поверхности и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложите прилагаемую в оснастке прокладку.



Не закрепляйте варочную поверхность при помощи силикона. При необходимости демонтажа варочной поверхности невозможно будет снять ее, не повредив.

5.5 Кронштейны крепления

Привинтите скобы (A), совместив их со специальными отверстиями, расположенными на боковых сторонах нижнего картера, чтобы правильно прикрепить варочную поверхность к конструкции.



При чрезмерном затягивании может возникнуть натяжение стекла, что может привести к его поломке.



5.6 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте 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.