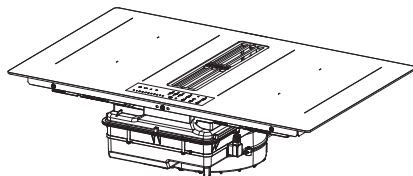




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



HOBD382N2
HOBD382MB2

IT	3
EN	18
FR	32
DE	48
NL	63
ES	78
PT	93
RU	108

1. ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Пользователи должны быть полностью осведомлены о принципах работы и безопасного использования прибора.
- Подключения проводов должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными внутри изделия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой устройства удалите защитные пленки (при наличии).
- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте более 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим риски.
- Данным устройством могут пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
- Вставьте вилку в розетку, соответствующую действующим нормам и находящуюся в доступном месте.
- Средства отключения должны быть встроены в стационарную проводку согласно соответствующим нормам.
- Если шнур питания поврежден, во избежание рисков он должен быть заменен производителем, сервисным центром или квалифицированным персоналом.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.
- Не пользуйтесь открытым огнем (опасность пожара).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Для крепления прибора используйте только подходящие винты и крепежные детали.
- Убедитесь, что устройство установлено таким образом, чтобы его

можно было отключить от источника питания. Расстояние замыкания контактов (3 мм) должно обеспечивать полное отключение в условиях перенапряжения категории III.


- Соедините вытяжку с дымоходом трубой диаметром не менее 120 мм. Длина дымохода должна быть как можно меньше.
- Что касается технических мер и мер безопасности, которые должны быть приняты для удаления дыма, важно неукоснительно соблюдать правила, установленные местными властями.
- При одновременном использовании данного прибора с приборами, работающими на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение), помещение должно надлежащим образом проветриваться, чтобы предотвратить обратный поток дымовых газов.
- Очистите устройство и замените фильтры по истечении указанного срока (опасность возгорания). См. раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Необходимо соблюдать национальные нормы, касающиеся отвода воздуха.
- Воздух не должен выводиться в дымоход, используемый для отвода дыма от приборов, работающих на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение).
- При одновременной работе варочной панели и приборов, работающих на энергии, отличной от электрической, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4×10^{-5} бар), чтобы исключить всасывание паров от варочной панели в помещение.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную рабо-

ту приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других помещениях), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы потенциально могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или другого устройства для удаления кухонного дыма убедитесь, газовые приборы должны быть проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.


- Индукционные системы этих варочных поверхностей соответствуют требованиям стандартов ЭМС и директивы по ЭМП и не должны создавать помех другим электронным устройствам. Лицам с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов, достаточно ли устойчивы эти устройства к помехам.
- Перед выполнением подключения к электросети прочтите главу ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.





Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей. Детей младше 8 лет следует держать подальше от устройства, если они не находятся под постоянным присмотром.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность имеет трещины, выключите устройство и не включайте во избежание поражения электрическим током.

- Не используйте пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой, а выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

- Запрещено устанавливать прибор за декоративной дверцей, чтобы он не перегрелся.

Возможные причины снижения производительности:

- Чем больше количество изгибов и расстояние трубы от всасывающего двигателя, тем больше падение давления и, как следствие, снижение производительности.
- Необходимо соблюдать минимальное поперечное сечение впускного канала; недостаточное поперечное сечение не только снижает производительность, но и может нарушить правильную работу двигателя.

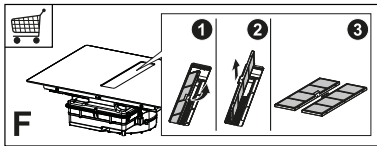
2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.

3. ОЧИСТКА И УХОД

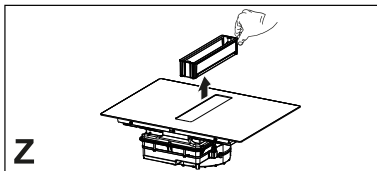
- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Если поставляется угольный фильтр против запахов типа (F)

(см. инструкцию по установке), его можно регенерировать. Фильтр против запахов на активированном угле можно мыть и восстанавливать каждые 3-4 месяца (или чаще при интенсивном использовании вытяжки); допускаются максимум 8 циклов регенерации фильтра (в случае особенно интенсивного использования прибора рекомендуется восстанавливать фильтр не более 5 раз). Для заказа нового фильтра (F) обращайтесь в сервисный центр.



Способ регенерации фильтра:

- Помойте фильтр в посудомоечной машине при температуре МАКС. 70° или помойте его вручную горячей водой без использования царапающих губок (не пользуйтесь для этого моющими средствами!).
- Высушите фильтр в духовом шкафу при температуре МАКС. 70° в течение 2 часов (внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и инструкции по монтажу вашего духового шкафа).
- Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае очень интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине (Z).



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочал-

ками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.

- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует больших усилий.
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или

сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем снова протрите влажной тряпкой.

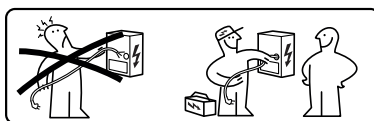
4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.

- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия. Из соображений эргономики мы рекомендуем минимальное расстояние 1000 мм).
- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с

электрическими параметрами прибора.

- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

Внимание! Не паяйте кабели!


6. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала

Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

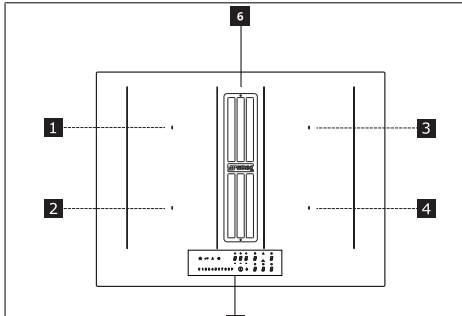
Энергосбережение

Вы можете экономить энергию еже-

дневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюлю крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

7. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1+2	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт
3+4	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

Система обнаружения способна рас-

познавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах. Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ **U**.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает **H**.

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор засорения жироулавливающего фильтра
3	Индикатор уровня мощности варочной зоны
4	Индикатор уровня мощности вытяжки
5	Управление таймером вытяжки
6	Символ зоны управления вытяжкой
7	Управление таймером варочной зоны
8	Область управления таймером
9	Индикатор засорения фильтра с активированным углем
10	Кнопка функции растапливания
11	Кнопка функции блокировки
12	Кнопка функции паузы
13	Клавиатура непрерывного ввода
A	Кнопка функции «Авто»

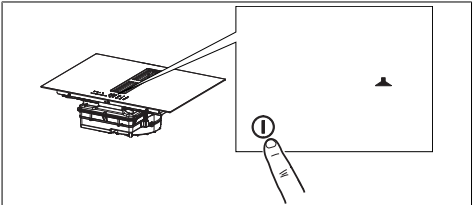
Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей **8**. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 зон нагрева, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

Включение прибора:



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.

В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 20 секунд простоя.

Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off.

Внимание: все функции на панели управления, которые можно выбрать, всегда освещены / видны, и включить можно только их.

Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора.

Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.

9. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность варочных зон в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

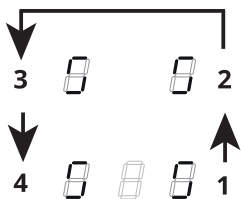
Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверх-

ность, используя ❶ или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

- 1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только ❶, который мигает.
- 2. Нажмите и удерживайте ❶: дисплеи варочных зон показывают 5.
- 3. Удерживая нажатой ❶, начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки.



Левый задний дисплей отображает 5 и число, указывающее тип меню. Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

Выберите дисплей с помощью 5 и нажмите «8» на панели мощности.

Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку.












См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая ❶.

10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 5 дисплеев (не видны) рядом с точкой с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 5 дисплеев зон нагрева в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
Блокировка	<p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.</p> <p>В случае сбоя питания функция отключается.</p> <p>Для активации функции: нажмите и удерживайте 1 секунду.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>
Функция Boost	<p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «Р» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.</p>
Таймер варочных зон	<p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени.</p> <p>Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны.</p> <p>3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div><p>Часы - Десятые - Минуты</p></div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Если таймер активен для нескольких зон нагрева, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.</p> <p>Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны.</p> <p>Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-» или нажмите кнопку On/Off.</p>

Таймер (общий)	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.</p> <p>3 дисплея для управления таймером отображают «- - -».</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».</p> <p>Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часы - Десятые - Минуты</p> </div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.</p> <p>Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0», или нажмите кнопку On/Off.</p>																						
Функция растапливания	<p>Для активации: выберите одну из 4 зон нагрева и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .</p>																						
Функция нагрева	<p>Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="268 651 1043 947"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th><th>Таймер (секунды)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>P</td><td>Недоступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».</p> <p>Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.</p> <p>Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.</p>	Уровень мощности	Таймер (секунды)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Недоступно	P	Недоступно
Уровень мощности	Таймер (секунды)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Недоступно																						
P	Недоступно																						
Функция «Пауза»	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.</p> <p>Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы  не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают .</p> <p>Для отключения функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.</p>																						
Функция отзыва	<p>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.</p> <p>Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись , кнопка  мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку  для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</p>																						

Комбинированный режим (функция «мост»)	<p>Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.</p> <p>Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.</p> <p>Включение/выключение: одновременно нажмите диспей левой или правой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей П, который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.</p>
Функция АВТО «А»	<p>В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор «А» горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше «1».</p> <p>Вытяжка отключается нажатием на индикатор «А»; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее «1», о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора «А» на рассеянный свет.</p> <p>Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор «А», подсветка которого становится яркой.</p>

11. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная подготовка, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рёст (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

12. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора .

« 9 »	На полосе настройки мощности нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 1. Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
« P »	На полосе настройки мощности два раза нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 2. Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.

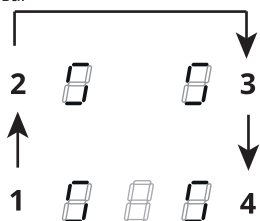
Функция За-держка	<p>Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Автоматический режим отключается нажатием «А».</p> <p>Нажмите на сенсор вытяжки и настройте скорость ее работы на полосе уровня мощности.</p> <p>Нажмите на сенсор управления таймером с символом "CL", который начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.</p>
⌚	<p>Символ таймера</p> <p>Выбрав сенсор вытяжки, нажмите на сенсор управления работой таймера, чтобы настроить обратный отсчет времени.</p>
💧	<p>Символ обслуживания жирового фильтра</p> <p>Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором, активирована всегда.</p> <p>Сброс и включение фильтра</p> <p>После проведения обслуживания фильтра: в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор жирособирающего фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.</p>

	<p>Символ обслуживания угольного фильтра</p> <p>По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. При отключенной нагрузке нажмите на сенсор управления вытяжкой, чтобы привести в действие функцию всасывания. Еще раз нажмите на сенсор в течение 5 секунд, чтобы:</p> <p>Включить угольный фильтр</p> <p>Символ угольного фильтра (против запахов) включается на 1 секунду.</p> <p>Выключить угольный фильтр</p> <p>Символ угольного фильтра (против запахов) мигает два раза.</p> <p>После активации включения символа указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного фильтра (против запахов).</p> <p>Восстановление и регенерация угольного фильтра</p> <p>После проведения обслуживания фильтра: в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор фильтра против запахов выключается и начинается обратный отсчет времени.</p>
--	---

13. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите
- Снова нажмите и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте : дисплеи зон нагрева показывают .
- Удерживая нажатой кнопку , начните нажимать дисплеи зон нагрева, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



Левый задний дисплей отображает последовательно и число от 2 до 7, указывающее код меню.

Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

- Нажмите левый задний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню.
- Нажмите левый передний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено
U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение

– После ввода правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая 2 секунды.

– Для выхода из меню без сохранения нажмите .

Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

14. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример


Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

15. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугуна
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль
Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон. Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности. Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут. Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкий гул (как шум трансформатора)

Этот шум возникает при пригото-

нии пищи на сильном огне и определяется количеством энергии, передаваемой от варочной поверхности к посуде. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкое шипение

Этот шум возникает, когда емкость для приготовления пищи пуста, и прекращается, когда емкость наполняется водой или пищей.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильное шипение

Этот шум возникает, если кастрюли изготовлены из слоев разных материалов, а также при их использовании на максимальной мощности или на двух варочных зонах. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для корректной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система определяет слишком высокую температуру варочной панели, при этом на дисплее отображается **H**.

Ритмичные звуки, похожие на тиканье часов

Этот шум возникает только тогда, когда работают как минимум три варочные зоны, и исчезает или уменьшается при выключении любой из них.

Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

16. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Кабель LIN поврежден или плохо соединен с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревать пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		
	Вентилятор не работает.	Кабель вентилятора отсоединен.	Подключите кабель.
	Вытяжка не работает.	Кабель питания. Кабель отсоединен.	Подсоедините кабель питания вытяжки, расположенный перед ней, прямо под варочной поверхностью.

TC = СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
 UI = ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
 NTC = ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ

17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация изделия

Тип: **4300**

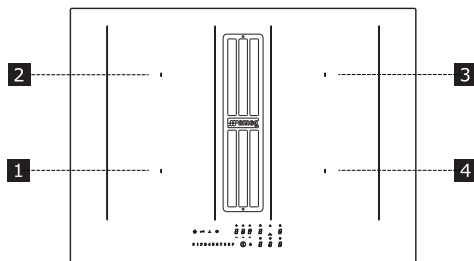
Модель: **HOBD382MB2 / HOBD382N2**

Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.

Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.

Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: www.smeg.com

МОДЕЛЬ	HOBD382MB2 HOBD382N2
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт



1,2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «мост»
3,4 Гибкая варочная зона 3 + 4 В режиме «мост»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл × Гл)
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~/ 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~/ 2N~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 × 190

1,2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «мост» 3,4 Гибкая варочная зона 3 + 4 В режиме «мост»		
Параметр	Значение	Размеры (мм)
Гибкая зона нагрева 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 × 380
Параметр	Значение	Размеры (мм)
Вес прибора	21	кг
Количество зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

18. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- - Следите за тем, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС: