

- RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- SV** ANVÄNDARHANDBOK
- DA** BRUGSVEJLEDNING
- PL** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- NO** BRUKERVEILEDNING
- FI** KÄYTTÖOPAS
- UK** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- AR** كِتَابُ تَعْلِيمَاتِ الْاِسْتِعْمَالِ

HOB482D

RU	3
SV	26
DA	47
PL	68
NO	92
FI	113
UK	134
AR	157

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

i В целях собственной безопасности и для правильной эксплуатации прибора внимательно прочитайте настоящее руководство, прежде чем приступить к его установке и использованию. Данные инструкции должны всегда храниться вместе с прибором, даже в случае вашего переезда или его продажи. Пользователи должны хорошо знать принцип действия прибора и его характеристики безопасности.

Индукционные системы варочных панелей соответствуют положениям нормативных правил по электромагнитной совместимости (EMC) и директивы по воздействию электромагнитных полей (EMF) и не создают помех для других электронных приборов. Носители электрокардиостимуляторов и других имплантируемых электронных устройств должны проконсультироваться с лечащим врачом или с производителем имплантированного устройства для оценки его устойчивости к помехам.



Электрические соединения прибора должны быть выполнены техническим специалистом. Прежде чем подключать прибор к электрической сети, прочитайте раздел **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ**.

В приборах, оснащенных кабелем питания, положение контактных зажимов или участок проводников между анкерным креплением кабеля и зажимами должно быть рассчитано так, чтобы напряжение проходило через проводники электрического тока до попадания его на заземляющий проводник в случае выпадения кабеля из анкерного зажима.

- Производитель не несет ответственность за повреждения, возникающие в результате неправильной или ненадлежащей установки прибора.
- Проверьте соответствие напряжения сети указанному на паспортной табличке, закрепленной внутри прибора.
- В стационарные электрические соединения должны быть встроены

разъединители, предусмотренные действующими законами.


- Для приборов класса I следует проверить, чтобы электрическая проводка в доме гарантировала необходимое заземление.
- Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. Смотри параметры приобретаемых принадлежностей, указанные в руководстве по установке прибора (минимальный диаметр круглых труб 120 мм). Выпускная труба должна быть по возможности короткой.
- Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
- Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
- Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
- Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение

должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов.


При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар с тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.

- Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
- В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен изготовителем вытяжки, официальным сервисным центром или квалифицированным мастером, чтобы предупредить возникновение опасных ситуаций.
- Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.

- Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.

 **ВНИМАНИЕ:** прежде чем приступить к установке прибора, снимите с него защитную пленку.


- Используйте только винты и мелкие комплектующие, прилагаемые к прибору.

 **ВНИМАНИЕ:** невыполнение установки винтов и крепежных деталей, предусмотренных данными инструкциями, может стать причиной возникновения опасных ситуаций поражения электрическим током.

- Не рекомендуется смотреть прямо на освещение через оптические приборы (бинокли, увеличительные стекла и т. д.).
- Дети не должны выполнять очистку и повседневное обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибором не должны пользоваться лица (а также дети) с ограниченными физическими, сенсорными

или умственными возможностями и не имеющие соответствующего опыта и знаний без присмотра и предварительного обучения правилам безопасной эксплуатации прибора со стороны ответственного за их безопасность лица.

- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не имеющие необходимого опыта и знаний, но только под присмотром ответственных лиц и при условии, что они обучены правилам безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с ним риски. Запрещается детям играть с прибором.

 **ВНИМАНИЕ:** во время использования прибор и его доступные части сильно нагреваются.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, за исключением ситуаций, когда они постоянно находятся под присмотром.

- Очищайте и/или

заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). См. раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.

- Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или других горючих веществах (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).
- **ВНИМАНИЕ:** в случае обнаружения на поверхности трещин выключите прибор во избежание опасности поражения электрическими разрядами.
- Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.
- Запрещается касаться прибора мокрыми частями тела.
- Не чистите изделие пароочистителями.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность варочной панели, так как они могут

сильно нагреваться.

- После использования прибора выключите элемент варочной панели соответствующим устройством управления и не доверяйте показаниям детектора присутствия кастрюли.
- **ВНИМАНИЕ:** готовка без присмотра с использованием жира и масла может быть опасной и привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите прибор и заглушите пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.
- **ВНИМАНИЕ:** за процессом приготовления пищи следует следить. Короткий процесс приготовления пищи должен быть под наблюдением постоянно.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** опасность возникновения пожара. Не кладите никакие предметы на варочные поверхности.
- Прибор должен быть установлен таким

образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с помощью выключателя с разведением контактов (3 мм), который обеспечивает полное отключение тока в условиях III категории перенапряжения.

- Прибор не должен подвергаться воздействию атмосферных агентов (дождь, солнце).
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям изготовителя.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

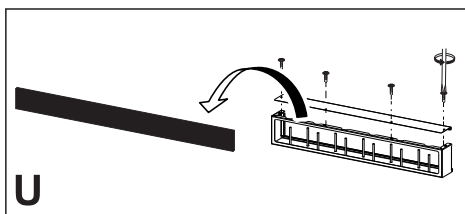
- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- При готовке во фритюрнице постоянно следите за ее работой: сильно нагретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно

не нагревался.

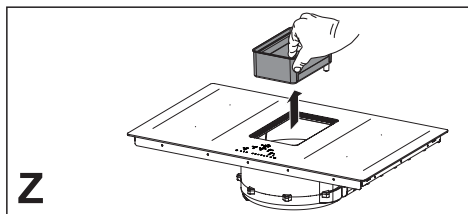
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не двигайте кастрюли и кухонную утварь по поверхности.

3. ОЧИСТКА И УХОД

- Фильтр против запахов на активированном угле "U" (смотри инструкции по монтажу) 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 "U" 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 **Z**: 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.

Общие рекомендации

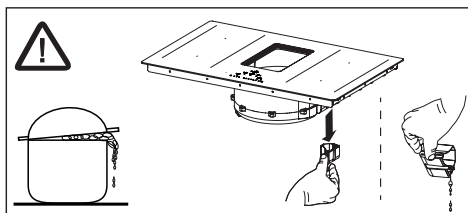
- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка пригоревших 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 прихваченное загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите прихваченное загрязнение, например убежавшее кипяченое молоко, 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 еще раз протрите влажной тряпкой.



4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

- 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.
- При монтаже встраиваемых приборов различные комплектующие (пластмассы и фанерованная древесина) должны устанавливаться на термостойкий клей (мин. 100 °C): использование несоответствующих материалов и клея может привести к их деформации и отсоединению.
- 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).
- 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. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

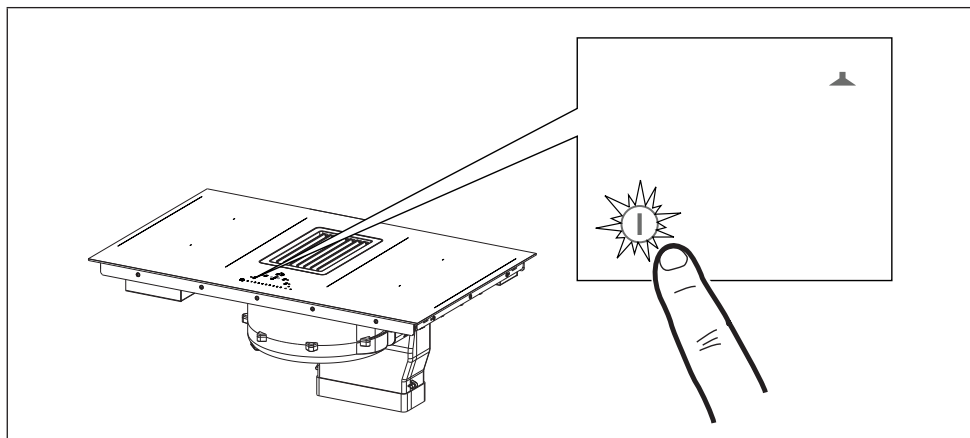
- Электрические соединения прибора должны быть выполнены техническим специалистом.
- В данном приборе предусмотрено соединение в звезду “Y”, что требует наличия нейтрального провода. Кабель питания должен иметь характеристики не ниже типа H05VV-F. ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ соединение: минимальное сечение проводов 2,5 мм². Внешний диаметр кабеля питания: мин. 7 мм – макс. 15 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой соединительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Соедините прибор как показано на схеме (в соответствии с требованиями к сетевому напряжению действующих в стране установки нормативных документов).
- Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм². В случае использования кабеля питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм² придерживайтесь следующих инструкций: для трехфазного соединения разделите 2 провода и снимите синюю оплетку с серых проводов.



6. УТИЛИЗАЦИЯ

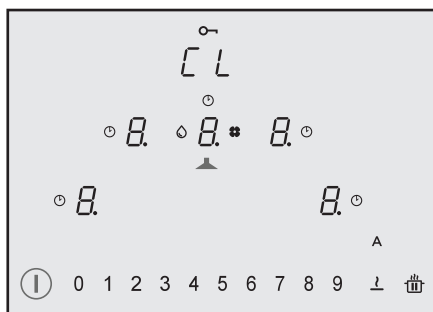
- Символ  на изделии или на упаковочном материале указывает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым отходом; оно должно быть сдано в специальный сборный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация изделия позволит избежать потенциально негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей. За более подробной информацией об обращении, вторичном использовании и переработке изделия обращайтесь в районное компетентное учреждение, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

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


7. УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off , чтобы включить и привести в действие функции варочной панели. Все сенсоры показывают , а сенсоры таймера – “С L”.



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

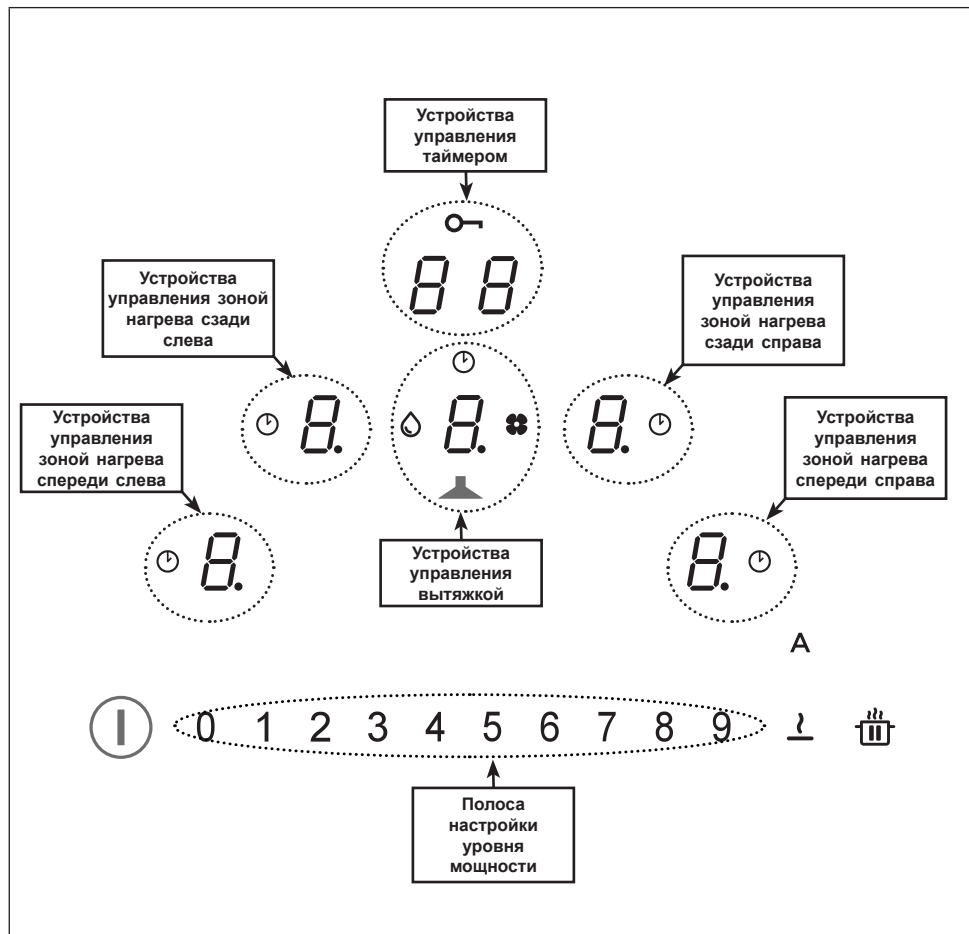
Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off .


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

Предупреждения для монтажника: проверьте и при необходимости измените настройку мощности варочной панели. Смотри раздел “ **Меню монтажника (Настройка мощности варочной панели)** “.

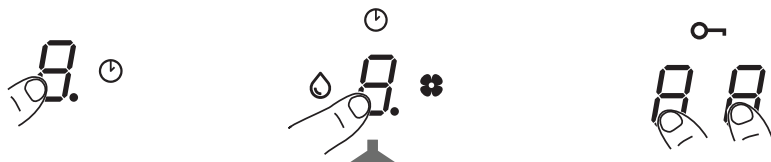
По стандартной настройке панель потребляет **7,4 кВт**.

7.1 Типы устройств управления






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

Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.













7.2.Устройства управления










Устройства управления	Описание
	<p>Выбор устройств управления зоны нагрева В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off .</p> <p>Зоны нагрева включаются нажатием на сенсор соответствующей зоны. Яркая подсветка соответствующего сенсора подтверждает выполнение команды.</p> <p>Символ указывает на то, что таймер, соответствующий выбранной зоне, включен (см. функцию “Таймер зон нагрева”).</p>
	<p>Выбор устройств управления вытяжкой В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off .</p> <p>Устройства управления вытяжкой включаются нажатием на соответствующий сенсор . Яркая подсветка соответствующего сенсора подтверждает выполнение команды.</p> <p>Символ указывает, что таймер, соответствующий функциям вытяжки, находится в работе.</p> <p>Символ указывает на необходимость проведения операций по обслуживанию/очистке жирового фильтра после 100 часов работы прибора.</p> <p>Символ указывает на необходимость проведения операций по обслуживанию угольного фильтра (против запахов) после 200 часов работы прибора.</p>

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Выбор мощности зон нагрева и/или скорости вытяжки В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ①. Выберите сенсор вытяжки или одной из 4 зон нагрева. Мощность зон нагрева и скорость работы вытяжки можно повысить или понизить нажатием непосредственно на нужный параметр или движением пальца по полосе (справа налево или наоборот) в зависимости от необходимости увеличить или уменьшить настроенное значение.</p>
	<p>Выбор устройств управления таймером В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ①. Выберите зону устройств управления для настройки таймера зон нагрева и вытяжки; стандартная настройка таймера соответствует “С L” (см. функции таймера).</p> <hr/> <p>Символ  указывает на кнопку для регулировки функций безопасности (см. “Блокировка кнопочной панели (чистка)”).</p>
<p>A</p>	<p>В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор A горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше “1”.</p> <p>Вытяжка отключается нажатием на индикатор A; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее “1”, о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора A на рассеянный свет.</p> <p>Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор A, подсветка которого становится яркой.</p>
	<p>Функция ПАУЗА и ПОВТОРНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ.</p> <hr/> <p>В сочетании с другими кнопками позволяет войти в меню пользователя.</p>
<p>↓</p>	<p>С помощью функции Defrost можно размораживать продукты и медленно растапливать сливочное масло, шоколад, мед и т.д.</p> <hr/> <p>В сочетании с другими кнопками позволяет войти в меню монтажника.</p>










7.3 Функции

Функция	Описание
Блокировка кнопочной панели (Безопасность детей)	Позволяет блокировать настройки варочной панели, чтобы воспрепятствовать их случайному изменению.
	Включение: без кастрюль на варочной панели нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите индикатор и проведите пальцем от 0 до 9 по полосе настройки мощности, следя за переключением символов. Команда подтверждается переключением всех сенсоров на  .
	Выключение: нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 9 до 0 по полосе настройки мощности, следя за переключением символов. Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.
Блокировка кнопочной панели (Очистка)	Позволяет заблокировать настройки варочной панели в течение 15 секунд для быстрой очистки поверхности.
	Включение: одновременно нажмите на сенсоры  зон нагрева спереди справа и слева. На дисплее зоны устройств управления для настройки таймера отображается обратный отсчет от 15 секунд и включается  .
	Выключение: нажмите  или дождитесь истечения 15 секунд.
Таймер зон нагрева	Обратный отсчет со звуковым сигналом для запрограммированного отключения каждой зоны нагрева.
	Включение: при включенной варочной панели выберите одну из 4 зон нагрева и настройте значение мощности на полосе настройки.
	По отдельности нажмите на сенсоры зоны управления таймером, настройте нужные параметры каждого параметра отдельно, выбирая их на полосе настройки уровня мощности (минимум 1 минута, максимум 99 минут). Команда подтверждается через 10 секунд неиспользования.
	На дисплее зоны устройств управления таймером отображается, если настроен, обратный отсчет, в противном случае выводится стандартная настройка “ C L “. Таймер может быть настроен для всех зон, при этом на дисплее всегда отображается наименьшее оставшееся время.
	Повторите операции для изменения настройки параметра таймера.
Выключение: установите на ноль параметры таймера или нажмите  .	

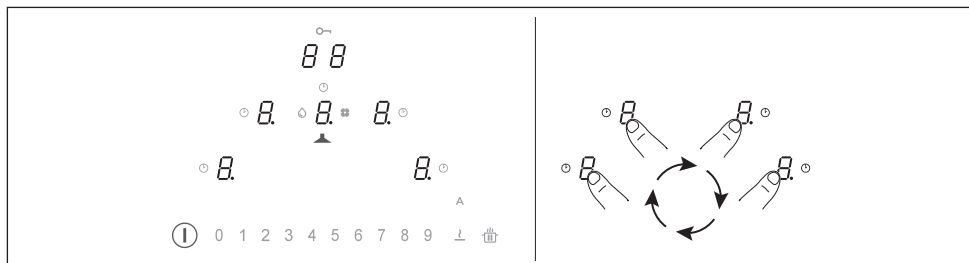
Таймер (общий)	Обратный отсчет со звуковым сигналом для обычного использования.																														
	Включение: при включенной варочной панели, на которой нет кастрюль, по отдельности нажмите на сенсоры зоны управления таймером, настройте нужные параметры каждого параметра отдельно, выбирая их на полосе настройки уровня мощности (минимум 1 минута, максимум 99 минут). На дисплее зоны устройств управления таймером отображается, если настроен, обратный отсчет, в противном случае выводится стандартная настройка “ C L ”.																														
	Выключение: настройте на ноль параметры таймера или нажмите  два раза при выключенной варочной панели.																														
Функция Сохранение блюд теплыми	Включение: выберите одну из 4 зон нагрева и нажмите кнопку  . Сенсор выбранной зоны показывает  .																														
	Выключение: нажмите кнопку  или  .																														
Функция Турбо	Зоны нагрева и вытяжка могут быть настроены для работы на повышенной мощности.																														
	Включение: как для вытяжки, так и для зон нагрева нажмите 2 раза цифру “ 9 ” на полосе настройки мощности. Соответствующий сенсор отображает P .																														
	Выключение: выберите одно из других возможных значений на полосе настройки мощности.																														
Функция Быстрый подогрев	Выберите одну из 4 зон нагрева и в течение 3 секунд нажмите выбранное значение на полосе настройки мощности (от 1 до 8). В течение 15 секунд зона нагрева достигнет максимальной мощности и затем, прежде чем отключиться, перейдет на настроенное значение для работы в течение определенного времени (см. таблицу ниже). На дисплее отображается “ A ” + выбранное значение. <table data-bbox="302 1129 546 1417"> <tr><td>1</td><td>-></td><td>40 секунд</td></tr> <tr><td>2</td><td>-></td><td>72 секунды</td></tr> <tr><td>3</td><td>-></td><td>120 секунд</td></tr> <tr><td>4</td><td>-></td><td>176 секунд</td></tr> <tr><td>5</td><td>-></td><td>256 секунд</td></tr> <tr><td>6</td><td>-></td><td>432 секунды</td></tr> <tr><td>7</td><td>-></td><td>120 секунд</td></tr> <tr><td>8</td><td>-></td><td>192 секунды</td></tr> <tr><td>9</td><td>-></td><td>недоступно</td></tr> <tr><td>P</td><td>-></td><td>недоступно</td></tr> </table>	1	->	40 секунд	2	->	72 секунды	3	->	120 секунд	4	->	176 секунд	5	->	256 секунд	6	->	432 секунды	7	->	120 секунд	8	->	192 секунды	9	->	недоступно	P	->	недоступно
1	->	40 секунд																													
2	->	72 секунды																													
3	->	120 секунд																													
4	->	176 секунд																													
5	->	256 секунд																													
6	->	432 секунды																													
7	->	120 секунд																													
8	->	192 секунды																													
9	->	недоступно																													
P	->	недоступно																													

<p>Функция Пауза + Повторное включение</p>	<p>Данная функция блокирует все настройки панели примерно на 10 минут, если пользователю необходимо ненадолго отлучиться.</p> <p>Во время паузы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зоны нагрева не потребляют энергию. - Все таймеры остановлены. - Функции “Турбо” и “Быстрый подогрев” отключены. <p>По истечении 10 минут варочная панель продолжит работу со всеми выполненными ранее настройками.</p> <p>Включение: нажмите кнопку  в течение не менее 1 секунды, все сенсоры указывают </p> <p>Выключение: нажмите кнопку  в течение не менее 1 секунды до тех пор, пока он не будет мигать, в течение 10 секунд нажмите любую другую кнопку.</p>
<p>Функция Возврат в исходное положение</p>	<p>Функция позволяет восстановить все настройки панели в случае ее непровольного выключения или неожиданного прерывания подачи электроэнергии.</p> <p>Если в течение 6 секунд вновь включить отключенную варочную панель кнопкой , кнопка  мигает в течение 6 секунд. Нажмите кнопку, чтобы восстановить настроенные ранее функции. Операция подтверждается звуковым сигналом.</p> <p>Если в течение 6 секунд вновь включить отключенную панель, настроенные ранее функции автоматически восстанавливаются.</p>
<p>Функция Мост</p>	<p>Функция обеспечивает объединение 2 зон нагрева, что позволяет регулировать их работу как одной большой зоны. Это дает возможность использовать кастрюли большого диаметра.</p> <p>Включение: на включенной варочной панели одновременно нажмите нужные кнопки, чтобы выбрать 2 зоны нагрева, объединяемые функцией моста, пока не загорится сенсор , указывая на приведении функции в действие. Другой сенсор служит для настройки мощности.</p> <p>Внимание: левые зоны нагрева нельзя объединить с правыми и наоборот.</p> <p>Выключение: одновременно нажмите кнопки, использованные для образования моста, чтобы погас символ .</p>
<p>Функция Автоматическое обнаружение кастрюли</p>	<p>Если на одну из зон нагрева поставить кастрюлю, варочная панель автоматически обнаруживает ее наличие и включает соответствующий сенсор максимальной яркости, отображая .</p>
<p>Индикация остаточного тепла</p>	<p>Индикация остаточного тепла служит для обеспечения безопасности, указывая, что температура поверхности зоны нагрева выше или равна 60° С и при прикосновении к ней голыми руками можно обжечься. Сенсор соответствующей зоны нагрева указывает .</p>

7.4 Устройства управления вытяжкой

	
	<p>Символ таймера Выбрав сенсор вытяжки, нажмите на сенсор управления работой таймера, чтобы настроить обратный отсчет времени.</p>
	<p>Символ обслуживания жирового фильтра Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором , активирована всегда.</p>
<p>“9”</p>	<p>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>
	<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.</p>
<p>Задержка</p>	<p>Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Для отключения автоматического режима нажмите A. Нажмите на сенсор вытяжки и настройте скорость ее работы на полосе уровня мощности. Нажмите на сенсор управления таймером с символом “CL”, который начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.</p>
	<p>Символ обслуживания угольного фильтра</p> <ul style="list-style-type: none"> По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. Нажмите кнопку Вкл/выкл. 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>Включить угольный фильтр</p> <ul style="list-style-type: none"> Символ угольного фильтра (удаления запахов) загорится на 1 секунду, а устройство подаст двойной звуковой сигнал. <p>Выключить угольный фильтр</p> <ul style="list-style-type: none"> Символ угольного фильтра (удаления запахов) дважды мигнет, а устройство подаст двойной звуковой сигнал.
 	<p>Сброс и повторное включение фильтров</p> <ul style="list-style-type: none"> Через 200 рабочих часов угольного фильтра и 100 рабочих часов фильтра жиров включения соответствующих значков означает, что необходимо выполнить техобслуживание указанного фильтра. <p>После проведения техобслуживания выключенного фильтра выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> Включите ярус вкл/выкл Нажмите на сенсор вытяжки  для подключения нумерованной панели. Удерживайте кнопку A в течение 5 секунд и дождитесь подтверждения сброса, о чем сигнализирует двойной звуковой сигнал и выключение символа. Если подтверждение сброса (двойной звуковой сигнал и выключение символа) не произойдет через 6 секунд, выключите ярус и повторите порядок действий с начала.

7.5 Меню пользователя (индивидуальная настройка)



Меню пользователя служит для настройки по индивидуальным требованиям пользователя звуковых (звук и громкость) и зрительных сигналов варочной панели.

Нажмите кнопку **I**.

В течение 3 секунд еще раз нажмите кнопку **I**.

- На панели появляется символ **U**.

- Удерживая нажатой кнопку **U**, по очереди и начиная с левой стороны, нажмите 4 сенсора зон нагрева (**S**) по часовой стрелке.

Каждое нажатие обозначается звуковым сигналом, а при отпускании кнопки **U** будет видно:

На сенсоре зоны нагрева сзади слева будет по очереди появляться символ **U** и цифра от 2 до 7, указывающая код меню (см. таблицу ниже).

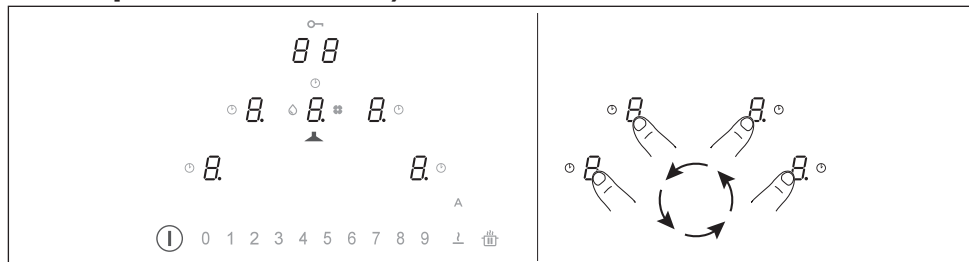
На сенсоре зоны нагрева спереди слева появится цифра, которая зависит от параметров, указанных в возможных вариантах выбора (см. таблицу ниже).

Нажмите сенсор зоны нагрева сзади слева и цифру от 2 до 7 на полосе уровня мощности, чтобы войти в меню настройки (см. таблицу ниже).

После настройки нужного значения подтвердите сделанный выбор, удерживая нажатой кнопку **I** вплоть до получения подтверждения.

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню регулировки громкости звука кнопок.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Меню регулировки громкости звука аварийных сигналов.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Меню регулировки яркости дисплея.	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Мин.
U5	Меню регулировки символов обратного отсчета.	0 - 1
U6	Меню функции обнаружения кастрюли всегда в рабочем состоянии.	0 - 1
U7	Меню регулировки звукового сигнала по завершении обратного отсчета.	0 - 1 - 2

7.6 Меню монтажника (Настройка мощности варочной панели)



При первом подключении прибора к электрической сети дома монтажник должен настроить мощность конфорок варочной панели с учетом реальных возможностей и емкости сети.

Если такая настройка не требуется, можно сразу включить варочную панель кнопкой **ⓘ**, в противном случае необходимо выполнить описанные ниже операции, чтобы войти в соответствующее меню.

При первой подаче электрического тока на панель мигает символ **⏏**.

Удерживая нажатой кнопку **⏏**, по очереди и начиная с правой стороны, нажмите 4 сенсора зон нагрева (**⏏**) против часовой стрелки.

Каждое нажатие обозначается звуковым сигналом, а при отпускании кнопки **⏏** будет видно:

На сенсоре зоны нагрева сзади слева будет по очереди появляться **⏏** и **⏏**.

На сенсоре зоны нагрева спереди слева появится **⏏**.

Нажмите сенсор зоны нагрева сзади слева и цифру 8 на полосе уровня мощности, чтобы войти в меню настройки. Операция подтверждается изменением изображения с (**⏏** и **⏏**) на (**⏏** и **⏏**).

С этого момента вы находитесь в меню настройки мощности варочной панели.

Нажмите сенсор зоны нагрева спереди слева и выберите одно из значений, показанных на полосе мощности (0-1-2-3) в соответствии с приведенной ниже таблицей.

После настройки нужного значения подтвердите сделанный выбор, удерживая нажатой кнопку **ⓘ** вплоть до получения подтверждения.

ⓘ	⏏ ⏏ ⏏ ⏏	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏏ ⏏
		кВт
0		7,4 кВт
1		4,5 кВт
2		3,5 кВт
3		2,8 кВт

Функция регулировки мощности

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением. Функция регулировки мощности контролирует подачу максимальной мощности, равной 3,7 кВт/16 А, на комбинированные элементы нагрева (фазы правой и левой стороны) и оптимизирует ее распределение, предупреждая перегрузку индукционной 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 в одной и той же фазе (фазы правой и левой стороны) выбирается более высокий уровень мощности (boost) (P) в одной зоне нагрева, автоматически другая зона нагрева не может одновременно превышать 5 уровень мощности.

Данное условие может меняться в зависимости от заданного в приборе ограничения (см. раздел 7.6).

Принцип работы индукционных варочных панелей


Индукционные варочные панели действуют принципиально иначе по сравнению с традиционными варочными поверхностями и металлическими плитами. Индукционный змеевиковый нагреватель, расположенный под стеклокерамической поверхностью, мгновенно создает быстро меняющееся магнитное поле, которое нагревает кастрюли с намагничивающимся дном. Сама стеклокерамическая поверхность нагревается горячей кастрюлей. Как только кастрюля убирается с зоны нагрева, подача тока немедленно прерывается.

Детектор наличия кастрюли

Каждая зона нагрева оборудована системой обнаружения кастрюли. Система обнаружения распознает кастрюли с намагничивающимся дном, которые пригодны для использования с индукционными варочными панелями. Если кастрюля снимается с варочной поверхности во время готовки, или если используется непригодная для варочной поверхности кастрюля, на дисплее рядом со столбчатой диаграммой мигает символ . Если в течение времени обнаружения, равного 20 секундам, в зоне нагрева кастрюлей нет:

- зона нагрева автоматически отключается

через 20 секунд;

- дисплей каждой зоны нагрева отображает .

Кастрюли

Пригодные кастрюли

Для готовки на индукционных варочных поверхностях пригодны только кастрюли с полностью намагничивающимся дном. Магнит прилегает к поверхности в каждой точке дна кастрюли.

Кастрюли, пригодные для готовки на индукционных варочных панелях

На индукционных варочных панелях следует использовать металлические кастрюли, обладающие магнитными свойствами и имеющие достаточно широкое дно.


Пригодные кастрюли

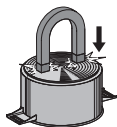
- Стальные кастрюли с эмалированным покрытием и толстым дном.
- Чугунные кастрюли с эмалированным дном.
- Кастрюли из многослойной нержавеющей стали, из нержавеющей ферритной стали и алюминиевые кастрюли со специальным дном.

Непригодные кастрюли

- Кастрюли и сковороды из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и

терракоты.

- Для проверки пригодности кастрюли поднесите ко дну магнит: если магнит залипает, кастрюля пригодна для готовки на индукционной варочной поверхности. За неимением магнита можно налить в кастрюлю немного воды, поставить ее в зону нагрева и включить прибор. Если на дисплее появляется символ , кастрюля непригодна для индукционной варочной панели.



Внимание: пользуйтесь только кастрюлями с совершенно гладким дном, пригодным для индукционных зон нагрева. Использование кастрюль с неровным дном может нарушить эффективность системы излучения тепла и препятствовать обнаружению кастрюли в зоне нагрева.

Шум в процессе готовки

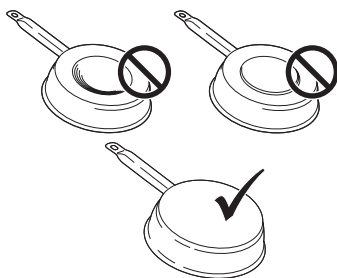
Во время готовки кастрюли могут издавать шум. Это не указывает на неисправность и никак не влияет на работу прибора. Шум зависит от типа используемых кастрюль. Если шум вызывает раздражение, имеет смысл заменить кастрюлю.

Указания по энергосбережению

- Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру зоны нагрева.



- В момент приобретения кастрюли проверьте, чтобы указанный на ней диаметр соответствовал диаметру дна или верхней части кастрюли, так как обычно именно верх бывает шире дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно сэкономить время и электроэнергию, воспользовавшись скороваркой. Такой тип готовки позволяет также сохранить в продуктах витамины.
- Убедитесь, что в скороварке достаточно жидкости; при недостаточном количестве жидкости она нагревается, что может привести к повреждению как самой скороварки, так и зоны нагрева.
- Всегда по возможно закрывайте кастрюли соответствующими крышками.
- Выбирайте кастрюлю с учетом количества продуктов для готовки. Использование широких кастрюль, заполненных только частично, влечет за собой напрасный расход электроэнергии.



Зона нагрева	Дно кастрюли	
	Мин. Ø (рекомендуется)	Макс. Ø (рекомендуется)
210 мм × 190 мм (одинарная)	110 мм	145 мм

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основывается 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.

Легкое жужжание (как шум трансформатора)

Такой шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева и зависит от количества энергии, передаваемой с зоны нагрева на кастрюлю. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкие свист

Такой шум возникает, когда емкость для готовки пустая, и прекращается, как только емкость заполняется водой или продуктами.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных 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.

Сильный свист

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, а также, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на

две зоны нагрева. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.


Шум вентилятора

Для правильной 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 отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканьем часов


Такой шум возникает, только когда в работе находится не менее трех зон нагрева, и пропадает или уменьшается в момент отключения одной из них. Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

Включение прибора

Держите нажатой кнопку , чтобы включить прибор.

- На всех дисплеях уровня мощности отображается "0".
- Если не выполняются никакие другие настройки, прибор выключается через 20 секунд из соображений безопасности.

Выбор зоны нагрева

Нажмите на соответствующий сенсор  одной или нескольких зон нагрева и настройте уровень мощности.

Уровень мощности	Способ готовки	Использовать для
1	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
2	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
3	Размягчение	Рис
4	Длительная готовка, выпаривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительная готовка, выпаривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная готовка, запекание	Паста, первые блюда, запеченное мясо
7	Легкое поджаривание	Блины, картофельные оладьи, омлет, панированные и жареные продукты, колбаски
8	Жарка, жарка в большом количестве масла	Мясо, картофельные чипсы
9	Быстрое поджаривание при высокой температуре нагрева	Биштекс
P	Быстрый подогрев	Кипячение воды

Выключение зоны нагрева

Коснитесь "0" на полосе настройки мощности.
- Если не выполняются никакие другие настройки и другие зоны нагрева отключены, прибор выключается через 20 секунд.


Выключение варочной панели

Коснитесь символа ① в течение нескольких секунд, чтобы выключить варочную панель.
- Если на дисплее не выполняются никакие другие настройки и все зоны нагрева отключены, прибор выключается через 20 секунд.


Индикатор остаточного тепла

Если после отключения зона нагрева остается еще горячей, на панели продолжает гореть буква "Н", указывая на опасность ожога.

Настройка функции Defrost

С помощью функции Defrost можно размораживать продукты и медленно растапливать сливочное масло, шоколад и мед.
- Выберите зону нагрева нажатием соответствующего сенсора.
- Нажмите кнопку 


Регулировка PowerPlus (усиление мощности)

Зоны нагрева и вытяжка могут быть настроены для работы на повышенной мощности. Выбранная зона нагрева работает на повышенной мощности в течение 10 минут. Функцию можно использовать, например, для быстрого подогрева большого количества воды.
- Выберите одну из зон и 2 раза нажмите "9" на полосе выбора мощности. Соответствующий сенсор отображает .

Таймер

В случае настройки таймера зона нагрева отключается по истечении заданного времени.


Настройка таймера

- Варочная панель включена
- Зона нагрева настроена
- Нажмите на сенсор 
- Настройте таймер в пределах от 1 до 99 минут.


Изменение настройки таймера

- Таймер настроен
- Нажмите на активную зону нагрева, для которой нужно

изменить настройку таймера.


- Нажмите на сенсор 
- Настройте таймер в пределах от 1 до 99 минут.

Функция Мост

Функция "мост" позволяет включить две отдельные зоны нагрева, чтобы они работали и регулировались вместе. Это дает возможность использовать кастрюли большого диаметра.
Одновременно нажмите нужные кнопки, чтобы выбрать 2 зоны нагрева, объединяемые функцией моста, пока не загорится сенсор , указывая на приведении функции в действие.
Другой сенсор служит для настройки мощности.

Внимание: левые зоны нагрева нельзя объединить с правыми и наоборот.

Блокировка от детей

- Прибор включен
- Включение:
нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 0 до 9 по полосе настройки мощности. Все сенсоры показывают . Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.
- Выключение:
нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 9 до 0 по полосе настройки мощности. Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.

МОДЕЛЬ	NOB482D
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	4,72 кВт
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	3,72 кВт
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	3,02 кВт

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Поврежден или плохо соединен кабель LIN 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 нагревайте 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	Кабельный вентилятор отключен	Подключите кабель
	Капюшон не работает	Кабель питания капота отсоединен	Снова подсоедините кабель питания вытяжки, расположенный спереди справа под варочной панелью.

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

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- Следите, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- Следите, 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. Опознавательная табличка закреплена к основанию прибора.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Идентификация изделия

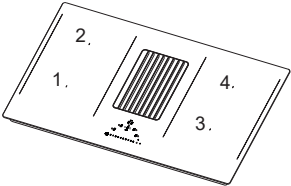
Тип: 4300

Модель: **HOBD482D**

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 прибора представлена на сайте: www.smeg.it

HOBD482D

	<p>1,2 Гибкая зона нагрева 1 + 2 с функцией «МОСТ» 3,4 Гибкая зона нагрева 3 + 4 с функцией «МОСТ»</p>
---	--

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл х 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 x 190
Гибкая зона нагрева 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 x 390

Параметр	Значение	Единица измерения
Вес прибора	21	кг
Число зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	