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

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## Общие меры безопасности

### Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- При использовании прибора надевайте термостойкие перчатки.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или

когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
- Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
- Необходимо всегда контролировать процесс приготовления. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- ВНИМАНИЕ! Приготовление жиро- и/или маслосодержащей пищи без присмотра за процессом может привести к опасности и вызвать возгорание.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую варочную зону.
- Не используйте функции Booster и/или Double Booster (при их наличии) для разогрева жиро- или маслосодержащих блюд, так как существует опасность возгорания.
- Во время готовки не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не используйте магнитные баночки.
- Не ставьте подставки или другой материал между днищем емкости и стеклокерамической поверхностью, так как существует опасность получения ожогов.
- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под

RU

варочной панелью.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.

### Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости

пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- Запрещается использовать прибор в качестве опорной поверхности.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не используйте варочную панель, если в духовке выполняется пиролиз.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочных панелях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на варочную панель кислые вещества, например, лимонный сок или уксус.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Во время приготовления не кладите на прибор материалы или вещества, которые могут расплавиться или загореться (бумага, пластмасса или алюминиевая фольга).
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамические поверхности.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Стеклокерамические

поверхности обладают высокой ударопрочностью, однако несмотря на это, необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность варочной панели, так как это может привести к ее расколу.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.
- Чтобы не поцарапать стеклянную поверхность, не перетаскивайте кастрюли по варочной поверхности, а поднимите их и переставьте в нужное место.

Установка

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °C.
- Проложить кабель питания в задней части мебели. Следите, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.

- Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Не закрепляйте слишком прочно прибор к мебели, так как это может привести к повреждениям во время эксплуатации или частично закрыть отверстия для отвода тепла.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

RU

**Назначение прибора**

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в

офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/ агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.



Установка и использование данного прибора разрешены исключительно в помещениях.

## Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

## Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

## Идентификационная табличка

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

## Утилизация



Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.



**Электрическое напряжение**
**Опасность поражения электрическим током**

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

Для утилизации прибора:

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



**Пластиковые упаковки**
**Опасность удушья**

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

## Для экономии энергии

- Диаметр основания кастрюли не должен выходить за обозначенные

линии на стеклокерамической поверхности.
- Не ставьте кастрюли за пределы периметра варочной панели и на область дисплея.
- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа в определенных условиях может быть превышено максимальное предельное значение потребляемой мощности электрооборудования.

## Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

## Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



Предупреждение/Внимание

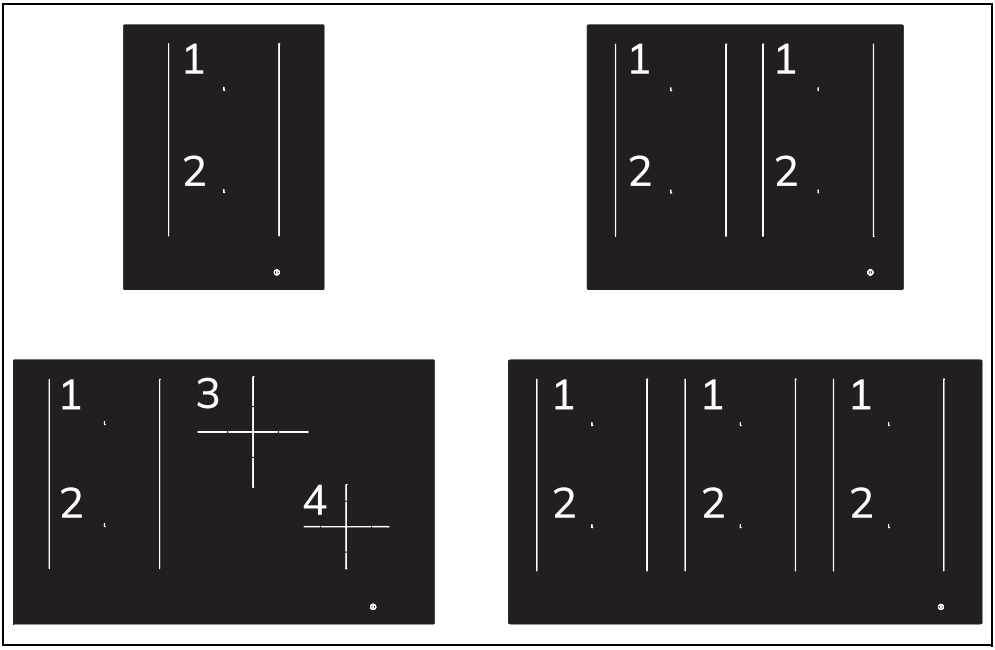


Информация/Рекомендации

RU

# ОПИСАНИЕ

## Общее описание

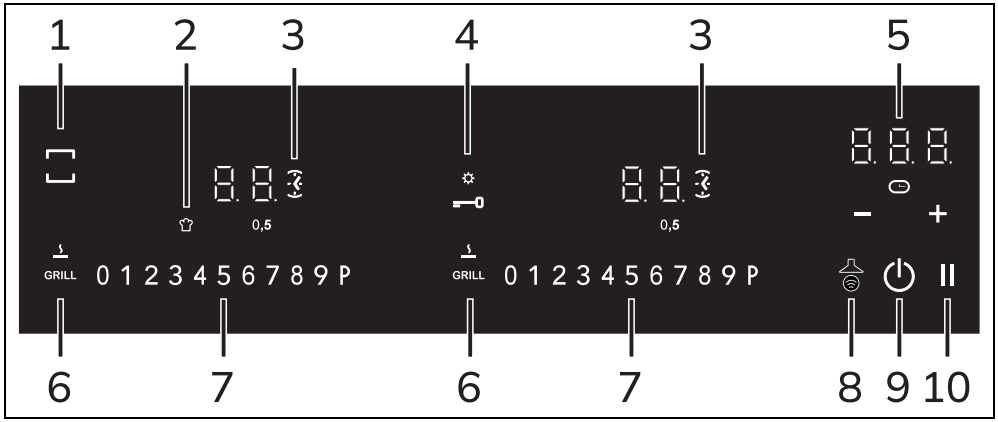



| Зона | Габариты В x Д (мм) | Макс. потребляемая мощность Ур. 9 (Вт)* | Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)* | Потребляемая мощность в функции Double Booster (Вт)* |
|---|---|---|---|---|
| 1 (одиночная) | 182 x 210 | 2100 | 2500 | 3000 |
| 2 (одиночная) | 182 x 210 | 2100 | 2500 | 3000 |
| 1 + 2 (bridge) (мост) | 365 x 210 | 3000 | 3700 | - |
| 3 | 200 x 200 | 2300 | 3000 | - |
| 4 | 160 x 160 | 1400 | 1850 | 2100 |

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

# Панель управления

## Зоны приготовления




### Перечень кнопок

1. Функция Мультзона (Multizone)
2. Функция Шеф-повар (при наличии)
3. Таймер приготовления по времени
4. Настройки
5. Автономный таймер
6. Функция гриля
7. Шкала уровней мощности варочной зоны
8. Функция Auto-Vent 2.0
9. ВКЛ/ВЫКЛ
10. Функция паузы

Функция Warming (Подогрев)

### Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

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

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

### Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощности, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддерживание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Приоритет отдается последней заданной зоне.

RU

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Предварительные операции

См. «Общие меры безопасности».

- Убрать все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей (при наличии).
- Снять все удаляемые этикетки (кроме таблички с техническими данными).

**Емкости для индукционной готовки**

Емкости, используемые для приготовления на индукционных панелях, должны быть из металла с магнитными свойствами и достаточным дном.

**Подходящие емкости:**

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

**Не пригодны для использования следующие типы емкостей:**

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

**Съемные декоративные планки (только на некоторых моделях)**

Прибор оснащен съемными декоративными планками. Можно заменить декоративные планки прибора, выбрав один из доступных цветов; для этого следуйте инструкциям в наборе, который можно приобрести отдельно.

Дополнительные принадлежности можно заказать в авторизованных сервисных центрах. Используйте только оригинальные принадлежности от производителя.

**Диаметр посуды**

Для правильного определения прибором диаметра и достижения оптимальных результатов приготовления посуда должна подбираться с учетом размеров, указанных в следующей таблице.

| Зоны варочной поверхности | Минимальный диаметр (мм) | Рекомендуемый диаметр (мм) |
|---|---|---|
| 1-2 (одиночные) | 90 - 110 | 170 - 190 |
| 1-2 (Bridge) | 90 x 270* | 200 x 360* |
| 3 | 130 - 150 | 200 |
| 4 | 90 - 110 | 160 |

Примите во внимание следующее:

- Посуда не должна выходить за пределы обозначенных линий на поверхности прибора.
- Не приближайте посуду ни к краям стеклокерамической поверхности, ни к панели управления.
- Используемая сковорода-гриль должна иметь максимальные размеры и 36 x 24 см для зон 1.
- Не используйте сковороду-гриль в зонах 3 и 4.

*размеры, присущие B x H.

**Индикация обнаруженной посуды**

Если на дисплее включенной/выбранной зоны появляется символ , это значит, что посуда не подходит для нее.

Также символ  отображается в том случае, если емкости нет или она убирается с варочной зоны.

Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Неровное дно может привести к снижению эффективности системы нагревания и к отказу из-за необнаружения кастрюли на плите.

Не закрывайте кастрюлями органы управления на фронтальной панели прибора.

## Базовые функции

### Первое подключение к электросети

При первом подключении к электросети или после прерывания подачи тока и ее последующего восстановления осуществляется автоматический контроль, при котором на несколько секунд включаются индикаторные лампы и дисплеи. После этого можно использовать прибор привычным способом.

### Включение и выключение

Для включения прибора удерживайте нажатой кнопку ⏻ не менее 1 секунды. Для выключения прибора нажимайте на кнопку ⏻ до тех пор, пока не будет подан звуковой сигнал. После включения прибор автоматически выключается по истечении около 10 секунд без выполнения каких-либо действий.

## Эксплуатация варочной поверхности

### Включение варочных зон

Прибор оснащен системой автоматического обнаружения емкостей.

После включения прибора:

1. Поставьте емкость (подходящую для использования на индукционных плитах и не пустую) на предполагаемую для использования варочную зону.
2. Дисплей, соответствующий зоне, включается автоматически, и появляется шкала настройки уровней мощности.

### Регулировка варочных зон

После размещения емкости и включения варочной зоны:

1. С помощью шкалы настройки выберите нужный уровень приготовления.

На дисплее соответствующей зоны будет показано значение заданной мощности.

Промежуточный уровень мощности можно выбрать, нажав кнопку «0,5»

### Выключение варочных зон

1. Выберите уровень мощности «0».

Для одновременного отключения нескольких варочных зон просто выключите прибор с помощью кнопки ⏻.

### Сводная таблица уровней мощности

Мощность может регулироваться на различных уровнях. В таблице ниже приводятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

| Уровень мощности | Подходит: |
|---|---|
| 0 | Положение ВЫКЛ. |
| от 1 до 2 | Приготовление малого количества пищи (минимальные уровни мощности) |
| от 3 до 4 | Приготовление |
| от 5 до 6 | Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков |
| от 7 до 8 | Зажаривание, поджарка с мукой |
| 9 | Зажаривание |
| P | Доведение до кипения большого количества воды (максимальная мощность, см. «Функция Booster») |

### Функция Booster (усилитель)

См. «Общие меры безопасности».

Функция Booster (усилитель) позволяет нагреть емкость до максимума в течение ограниченного времени. Это полезно для доведения до кипения большого количества воды за короткое время.

После включения панели и размещения емкости:

1. Выберите «P» на шкале настройки.

RU

2. Функция Booster (усилитель) будет активирована, а на дисплее варочной зоны появится символ P.

Функция Booster останется включенной максимум в течение 5 минут, по истечении которых уровень мощности автоматически вернется на уровень 9.

Чтобы отключить функцию бустера, просто уменьшите мощность варочной зоны или выключите прибор.

**Функция Double Booster (двойной усилитель)**

См. «Общие меры безопасности».

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

После активации функции Booster соответствующей варочной зоны снова нажмите на символ «P» шкалы настройки, после чего один за другим отобразятся символы 11, 11 и P. Они указываютна то, что функция Double Booster активна.

Для отключения функции достаточно выбрать другой уровень мощности или выключить прибор.

**Функция Bridge (Мост) (только в некоторых зонах)**

Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обеих задействованных зонах варочной панели.

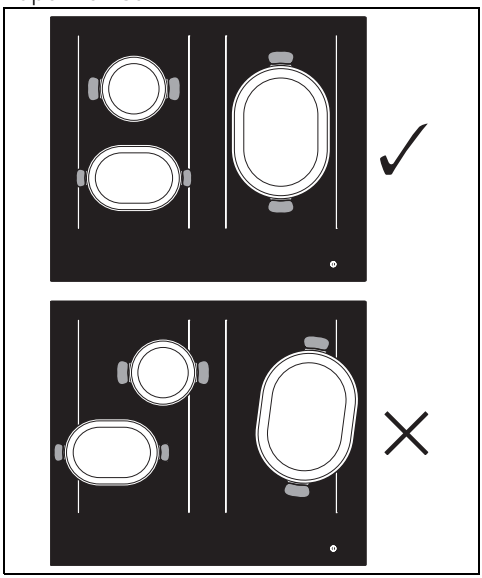
Посредством этой функции можно одновременно управлять двумя варочными зонами (передней и задней) для использования такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие продолговатые емкости.

После включения панели:

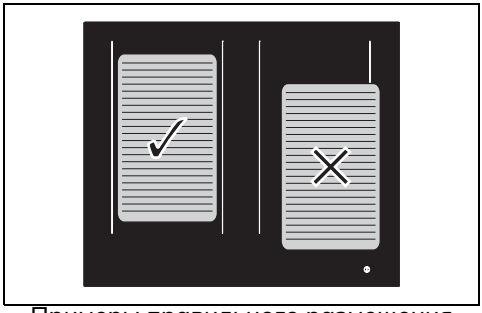
1. Установите две небольшие или одну продолговатую емкость на вертикально соединенные зоны (см. зона 1-2 в главе «Общее описание»).
2. На дисплеях соответствующих варочных зон отобразится 0.
3. Нажмите на ⛶.
4. Появится символ ∩.
5. С помощью шкалы настройки установите нужный уровень мощности.

При включенной функции Bridge невозможно активировать функцию Double Booster для соответствующих зон.

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



Примеры правильного размещения кастрюлей



Примеры правильного размещения сковороды-гриль

### Блокировка панели управления

Эта функция предназначена для блокировки всех кнопок варочной панели.
Она блокирует все остальные кнопки, кроме своей и кнопки Вкл/Выкл.

Эта функция используется для выполнения очистки и предотвращения случайного включения панели.

Для активации блокировки панели управления, оставив работать хотя бы одну варочную зону:

1. Нажимайте на кнопку не менее одной секунды.

Для отключения блокировки панели управления нажимайте на кнопку не менее одной секунды.

## Дополнительные функции

### Автономный таймер

Можно задать до 199 минут включительно.

С помощью этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении установленного времени. Он не прерывает работу варочных зон, а лишь предупреждает пользователя об истечении заданного времени.

После включения панели, без активации варочной зоны:

1. Нажмите на кнопку .
2. Кнопками и выберите желаемое время; нажмите и удерживайте кнопки для быстрой перемотки.
3. Повторно нажмите на кнопку для подтверждения.
4. По истечении времени раздадутся звуковые сигналы. Нажмите на кнопку для их отключения.

### Изменение настроек и отключение таймера

Для регулировки или отключения таймера во время обратного отсчета:

1. Нажмите на кнопку для включения панели (если она выключена или находится в режиме ожидания).
2. Нажмите на кнопку .
3. Чтобы изменить обратный отсчет или сбросить таймер, используйте кнопки и . Сброс таймера приводит к его отключению.
4. Нажмите на кнопку для подтверждения.

### Приготовление по таймеру

Можно задать до 199 минут включительно.

С помощью этой функции можно запрограммировать автоматическое отключение каждой отдельной варочной зоны по истечении заданного пользователем периода времени.

1. Установите емкость на варочную зону и выберите уровень мощности.
2. Нажмите на кнопку .
3. Нажмите на кнопки и для выбора желаемого времени; удерживайте нажатыми для быстрой прокрутки.
4. Нажмите на кнопку для подтверждения.
5. По истечении времени раздадутся звуковые сигналы. Нажмите на кнопку .

Можно активировать функцию одновременно для нескольких варочных зон.

### Изменение или отключение приготовления по таймеру

Чтобы изменить или сбросить приготовление по таймеру, просто нажмите кнопку и используйте кнопки и . Нажмите на для подтверждения изменения.

Во время приготовления по таймеру можно настроить автономный таймер.

### Функция паузы

Эта функция позволяет приостановить работу всех варочных зон.

Чтобы включить функцию паузы:

RU

1. Если работает хотя бы одна варочная зона, нажмите кнопку .

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

Чтобы отключить функцию паузы:

1. Нажмите на кнопку .
2. Функция паузы теперь отключена, а ранее заданные функции восстановлены.

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

### Функция восстановления (Recall) (только на некоторых моделях)

Эту функцию можно использовать только в том случае, если в момент ненамеренного отключения работала хотя бы одна варочная зона.

Эта функция используется после ненамеренного отключения и служит для возобновления некоторых ранее запущенных операций.

В этом случае выполните следующие действия в течение 6 секунд:

1. Снова включите прибор.
2. Нажмите на кнопку .

Процедура восстанавливает только некоторые функции.

## Специальные функции

### Функция Chef (только для модели на 90 см)

Посредством этой функции можно задать уровни приготовления по умолчанию для всех зон панели.

Если при активации функции установлены таймеры приготовления по времени, последние отключаются.

Максимальная продолжительность функции - 2 часа.

Для активации функции Chef после включения варочной панели выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку .
2. На дисплеях появятся цифры «5», «7», «9» и «8»,«6», «4», эти цифры соответствуют уровням мощности каждой зоны.

| | | |
|---|---|---|
| 5 | 7 | 9 |
| 8 | 6 | 4 |

Для отключения функции Chef нажмите на кнопку .

Во время действия функции можно нажать только кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, паузы, блокировки панели управления и независимый таймер.

| Рецепт | Ингредиенты | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Рагу | Сельдерей, лук, масло, говяжий фарш, томатный концентрат, белое вино, мясной бульон | 9 (Подрумянивание) | 8 (Тушение) | 7 (Кипячение) | 5 (Медленное приготовление) | 4 (Поддержание тепла) | - |

| Рецепт | Ингредиенты | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Рыбный суп | Петрушка, чеснок, каперсы, кальмары, креветки, мидии и моллюски, морской петух, томатный концентрат, белое вино | 9 (Поджаривание) | 8 (Тушение) | 7 (Готовка) | 6 (Кипячение) | 5 (Медленное приготовление) | 4 (Поддержание тепла) |
| Тушеное мясо | Лук, масло, говядина, картофель, белое вино | 9 (Поджаривание) | 8 (Разбавление вином) | 7 (Кипячение) | 6 (Готовка) | 5 (Медленное приготовление) | 4 (Поддержание тепла) |
| Густой суп | Масло, лук, морковь, сельдерей, картофель, цуккини, томатный концентрат, шпинат, фасоль борлотти | 9 (Поджаривание) | 8 (Обжаривание) | 7 (Кипячение) | 6 (Готовка) | 5 (Подсушивание) | 4 (Поддержание тепла) |
| Ризотто | Рис, шафран, белое вино, уксус, сыр пармезан | 9 (Обжаривание) | 8 (Разбавление вином) | 7 (Готовка) | 6 (Готовка с добавлением бульона) | 5 (Доведение до кремообразной консистенции) | 4 (Кипячение бульона) |
| Филе | Говяжье филе | 9 (Запечатывание) | 8 (Запечатывание) | 7 (Покрытие соусом и добавление вкусов) | 5 (Поддержание тепла и выдержка) | - | - |
| Яичница | Яйца | 9 (Подрумянивание) | 8 (Готовка) | 5 (Подсушивание) | - | - | - |
| Цыпленок по-охотничьи | 800 г куриных бедер, лук, чесночная головка, помидоры без кожуры, белое вино, масло | 9 (Подрумянивание) | 8 (Разбавление вином) | 7 (Готовка) | 6 (Готовка) | 5 (Медленное приготовление) | 4 (Медленное приготовление для подсушивания) |

RU

| Рецепт | Ингредиенты | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность | Уровень Мощность |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Тортеллини в бульоне | Бульон: реберный край говяжьей грудинки, сельдерей, морковь, лук, мясо каплуна, говяжьи кости, вода | 8 (Готовка на бульоне) | 6 (Медленное приготовление на бульоне) | 9 (Кипячение воды для приготовления тортеллини) | - | - | - |
| Креветочный ристретто | Креветки, масло, петрушка | 9 (Нагрев масла) | 8 (Обжаривание и добавление вина) | 7 (Кипячение) | 6 (Готовка) | 5 (Приготовление и фильтрация) | 9 (Уваривание бульона) |
| Карбонара | Желтки, цельное яйцо, пекорино, гуанчале | 9 (Майяр для гуанчале и кипячение воды) | 7 (Карамелизация) | 5 (Готовка) | 4 (Доведение до кремообразной консистенции) | - | - |

Упомянутые выше рецепты были составлены с использованием сковород SMEG (FPF200/FPF240)

### Функция Warming (Подогрев)

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

Для активации функции Warming после включения варочной панели:

1. Разместите на варочной зоне емкость.
2. Нажмите на кнопку для активации функции. На дисплее выбранной зоны отобразится символ .

Для отключения функции подогрева достаточно снова нажать на кнопку этой зоны.

### Функция гриля

Для активации функции гриля:

1. Установите сковороду-гриль или продолговатую емкость на варочные зоны 1 и 2.
2. Нажмите на кнопку GRILL.

На дисплее передней зоны появится символ , а на дисплее задней зоны символ . Электроника автоматически установит уровень мощности 9 (стадия предварительного нагрева).

По истечении 3 минут функционирования мощность опустится до уровня 7. Светодиод над кнопкой функции гриля загорится постоянным светом.

Используйте шкалу настройки при возникновении потребности в изменении уровня мощности.

Для отключения функции гриля нажмите на кнопку GRILL.

### Функция Auto-Vent 2.0 (только на некоторых моделях)

- Данная функция позволяет контролировать скорость всасывания вытяжки при помощи беспроводной связи.
- Вытяжка должна быть оснащена всем необходимым для использования функции Auto-Vent 2.0.
- Подключение всегда однонаправленное, от панели к вытяжке. Невозможно управлять панелью через вытяжку.

По умолчанию функция Auto-Vent 2.0 отключена. Ее активация осуществляется в меню пользователя.

Данная функция работает в автоматическом и ручном режимах:

- Автоматический режим регулирует скорость всасывания вытяжки на основании общей мощности прибора (см. «Меню пользователя - параметр U1).
- Ручной режим позволяет настраивать скорость всасывания путем нажатия кнопки .

Чтобы активировать ручной режим после включения панели, выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку .
2. При каждом ее последующем нажатии скорость всасывания вытяжки будет увеличиваться в циклической последовательности на основании 5 уровней настройки, начиная от «0» (выкл.) и заканчивая «4» (максимальная скорость).

Для возврата в автоматический режим достаточно выключить и снова включить прибор.

Обращайтесь к инструкции вытяжки для получения более точной информации.

## Меню пользователя

В меню пользователя можно изменить некоторые функциональные характеристики прибора. В распоряжении имеется 4 параметра. Каждый из них отмечается на дисплее таймера буквой «U» и порядковым номером.

| Параметр | Описание |
|---|---|
| U0 | Ограничение мощности (кВт) - Модификация зарезервирована для установщика |
| U1 | Активация и деактивация функции Auto-Vent 2.0 (только на некоторых моделях) |
| U2 | Конфигурация функции Auto-Vent 2.0 в автоматическом режиме (только на некоторых моделях) |
| U3 | Зарезервированная опция |

### Доступ к меню пользователя

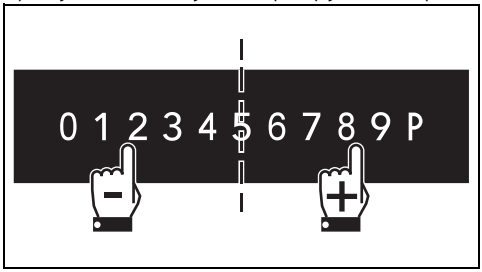
1. Если панель выключена, включите ее кнопкой .
2. Нажмите на кнопку .
3. Над автономным таймером появляется опция меню пользователя.
4. Вы можете выбрать нужный вариант (опцию), перемещаясь с помощью кнопок и .

### Параметры пользователя

После входа в систему первой будет предложен параметр ограничения мощности (параметр U0), изменение которого предназначено только для установщика (см. «Процедура ограничения мощности»).

Кнопками и перемещайтесь по предлагаемым параметрам.

Чтобы выбрать значения для каждого параметра, нажмите левую половину шкалы настройки для прокрутки назад и правую половину для прокрутки вперед.




Параметр U1 (только на некоторых моделях) позволяет включить или отключить функцию Auto-Vent 2.0:

- Значение 0: функция отключена.
- Значение 1: функция включена.

Параметр U2 (только на некоторых моделях) позволяет конфигурировать функцию Auto-Vent 2.0 в автоматическом режиме работы: Можно выбрать один из 8 значений. В нижеприведенной таблице кратко описываются доступные настройки:

| Значение | Подсветка вытяжки | Скорость вентилятора вытяжки | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Деликатное приготовление | Средняя степень прожарки | Интенсивная степень прожарки |
| 0 | Выкл. | | Выкл. | |
| 1 | Вкл. | | Выкл. | |
| 2 - 4 - 6 | Вкл. | Выкл. | скорость 1 | скорость 2 |

| Значение | Подсветка вытяжки | Скорость вентилятора вытяжки | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Деликатное приготовление | Средняя степень прожарки | Интенсивная степень прожарки |
| 3 - 5 - 7 | Вкл. | скорость 1 | Скорость 2 | Скорость 3 |

Обращайтесь к нижеприведенной таблице для выбора наиболее подходящего значения на основании ограничения по мощности прибора:

| Значение | Ограничение мощности |
|---|---|
| 2 - 3 | до 4 кВт |
| 4 - 5 | от 4 до 5 кВт |
| 6 - 7 | от 5 кВт и выше |

Если прибор отрегулирован на более низкий уровень мощности по сравнению с указаниями из нижеприведенной таблицы, может оказаться невозможным выбор некоторых скоростей вентилятора вытяжки.

Для моделей без беспроводного соединения параметры U1 и U2 в меню пользователя будут видны, но недоступны.

### Выход из меню пользователя

Существует два способа выхода из меню пользователя:

1 Нажимайте на кнопку ⏻ не менее 2 секунд. Любое изменение сохраняется, и варочная панель отключается.

Или

2 Нажмите на кнопку ⚙. Все изменения сохраняются, и варочная панель выключается.

## Функции безопасности

См. «Общие меры безопасности».

### Ограничение длительности приготовления

Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если настройки приготовления в емкости не изменены, максимальное время работы зависит от выбранного уровня мощности.

При срабатывании устройства ограничения длительности работы нагрев емкости отключается.

| Уровень мощности | Максимальный срок приготовления в часах |
|---|---|
| Функция Warming (Подогрев) | 2 |
| 1 | 9 |
| 2 | 7 |
| 3 | 5 ½ |
| 4 | 4 ½ |
| 5 | 3 ½ |
| 6 | 3 |
| 7 | 2 ½ |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 ½ |
| Booster / Double Booster (Усилитель / Двойной усилитель) | 5 минут |

### Защита от перегрева

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

При достижении определенных порогов безопасности одна или несколько варочных зон отключаются. Если внутренняя температура очень высока, прибор автоматически отключается.

### Блокировка от детей

Эта функция служит для предотвращения случайного включения прибора, например, детьми. Она не позволяет использовать ни одну из функций варочной панели, кроме собственно этой блокировки

Чтобы активировать блокировку от детей, прибор должен быть включен, варочные зоны не должны работать, а таймер не должен быть включен:

1. Нажмите кнопку 🔑 и удерживайте ее не менее 3 секунд.

2. В шкале настройки появится анимация, проведите пальцем слева направо.
3. На всех дисплеях появляется символ , а на дисплее таймера - «Loc».

Чтобы деактивировать блокировку от детей:

1. Нажмите кнопку и удерживайте ее не менее 3 секунд.
2. В шкале настройки появится анимация, проведите пальцем справа налево.

### Остаточное тепло

После отключения варочной панели или варочной зоны, если она еще горячая, на дисплее отобразится символ ; Светодиодные индикаторы продолжают гореть, указывая на то, что зона все еще горячая. Когда температура опустится ниже 60°C, символ исчезнет с дисплея.

## Сообщения об ошибке

В случае сбоев или неисправного функционирования на дисплее отображается сообщение с кодом ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с букв «E» или «Er», за которой следует ряд цифр (напр., «Er47-30»).

Ошибки с кодами:

- «E02»
- «E2»
- «Er21»

Указывают на перегрев прибора или одного из его компонентов. Сразу же выключите прибор, снимите с него все емкости и дайте остыть.

Если данные ошибки не исчезают или появляются иные виды ошибок, запишите код и обратитесь в службу техподдержки.

RU

# ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Чистка стеклокерамической панели



См. «Общие меры безопасности».

### Чистка поверхностей

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

### Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.



В случае стойких пятен выполните холодную очистку губкой для посуды, смоченной в воде с нейтральным моющим средством, после чего насухо вытрите салфеткой из микрофибры.

### Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Старайтесь, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как они могут иметь агрессивную реакцию при нагревании и могут отрицательно повлиять на ее структуру.

### Пятна от продуктов или остатки пищи

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно насухо вытрите панель чистой салфеткой. Крупинки песка, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль. Поэтому немедленно удаляйте возможные крупинки песка с

поверхности варочной панели. Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились. На поверхности могут появиться блестящие образования в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



После чистки необходимо тщательно и насухо вытереть прибор, поскольку моющее средство или вода, стекая, могут привести к неполадкам и повредить его внешний вид.

## Действия в случае...

Варочная панель не работает:

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

Неудовлетворительные результаты приготовления:

- Проверьте, чтобы температура приготовления была не слишком высокая и не слишком низкая.
- Проконтролируйте, чтобы обеспечивалась правильная вентиляция панели и воздухозаборные отверстия не были загромождены.
- Используйте сертифицированные и испытанные кастрюли для индукционных панелей.

Варочная панель дымит:

- Охладите и очистите варочную панель после окончания приготовления.
- Проверьте достаточную вместимость кастрюли для приготовляемой пищи. В противном случае возьмите кастрюлю бóльших размеров.

Постоянно срабатывают плавкие предохранители или термомагнитный выключатель:

- Обратитесь в службу техподдержки или к электрику.

Варочная панель повреждена или на ней есть трещины:

- Немедленно выключите прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в службу техподдержки.

# УСТАНОВКА

## Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

### Общая информация

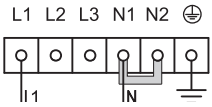
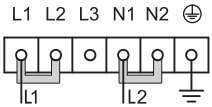
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

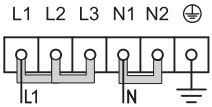
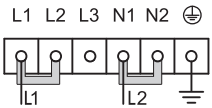
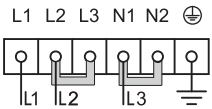
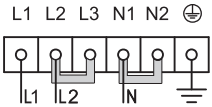
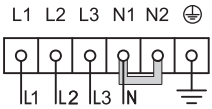
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

## Прибор может работать при следующих условиях:

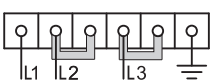
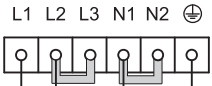
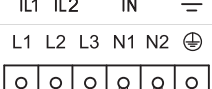
### Модели 38 см

| | |
|---|---|
| 220-240 В ~<br>3 x 1,5 мм²<br>трехжильный кабель |  |
| 220 В 2 ~<br>3 x 1,5 мм²<br>трехжильный кабель |  |

### Модели 60 см и 80 см:

| | |
|---|---|
| 220-240 В ~<br>3 x 4 мм²<br>трехжильный кабель |  |
| 220 В 2 ~<br>3 x 4 мм²<br>трехжильный кабель |  |
| 220-240 В 3~<br>4 x 4 мм²<br>четырехжильный кабель |  |
| 380-415 В 2N~<br>4 x 4 мм²<br>четырехжильный кабель |  |
| 380-415 В 3N~<br>5 x 1,5 мм²<br>пятижильный кабель |  |

### Модели 90 см

| | |
|---|---|
| 220-240 В 3~<br>4 x 4 мм²<br>четырехжильный кабель |  |
| 380-415 В 2N~<br>4 x 4 мм²<br>четырехжильный кабель |  |
| 380-415 В 3N~<br>5 x 1,5 мм²<br>пятижильный кабель |  |

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Для каждого подключения (при наличии) всегда используйте перемычку из комплекта

**Стационарное подключение**

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

**Для рынка Австралии/Новой Зеландии:**

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

## Процедура по ограничению мощности

- Данная процедура предназначена только для монтажника.
- В зависимости от модели, на заводе-изготовителе прибор настроен на максимальную мощность.

Для изменения максимальной потребляемой мощности прибора необходимо перейти к меню пользователя (см. «Меню пользователя»). Параметр, касающийся ограничения

RU

мощности, появляется первым и отмечается кодом .

На дисплеях варочных зон отображаются значения мощности, заданной по умолчанию (значение выражено в кВт - в зависимости от моделей):

напр. .

При помощи правой шкалы настройки можно увеличить мощность. Нажмите в левой части для уменьшения мощности и в правой части для ее увеличения.

Благодаря функции Eco-Logic Advance значение мощности увеличивается и уменьшается шагом регулировки 0,1 кВт при каждом касании.

Информацию по выходу из меню пользователя смотрите в главе «Меню пользователя».

### Таблица потребляемых мощностей

| Модели | Минимальная мощность (кВт) | Максимальная мощность (кВт) |
|---|---|---|
| 38 см | 2,4 | 3,7 |
| 60 см | 2,4 | 7,4 |
| 80 см | 2,4 | 7,4 |
| 90 см | 2,4 | 11,1 |

## Врезка рабочей поверхности

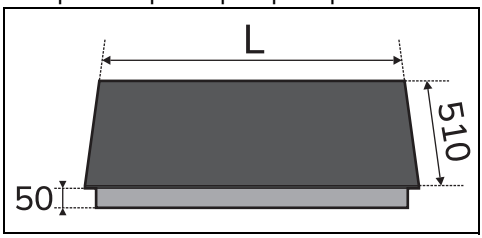
### Указания по безопасному расположению и установке



См. «Общие меры безопасности».

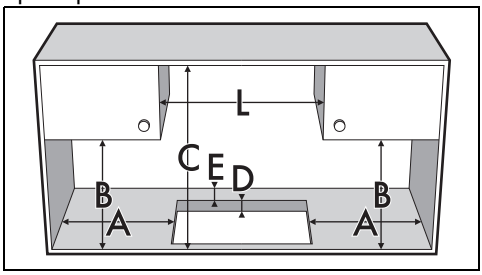
- Установка возможна на различные материалы: кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной теплостойкостью (> 90 °C).
- Фанерная обшивка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на расположенной рядом мебели должны быть теплостойкими (> 90 °C), так как со временем могут деформироваться.
- Если отверстие на мебели для встраивания панели недостаточное, обратитесь за помощью к компетентному специалисту для выполнения соответствующих столярных и/или каменных работ.
- Минимальное расстояние между вытяжкой и варочной поверхностью должно соответствовать значению, указанному в монтажной инструкции вытяжки.
- Кроме того, необходимо соблюдать минимальные расстояния вырезов на столешнице с задней стороны, как указано в монтажных инструкциях.
- Если прибор устанавливается над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

### Габаритные размеры прибора (мм)




| | L |
|---|---|
| Модели на 38 см | 380 |
| Модели на 60 см | 600 |
| Модели на 80 см | 800 |
| Модели на 90 см | 900 |

### Размеры мебели для встраивания прибора (мм)

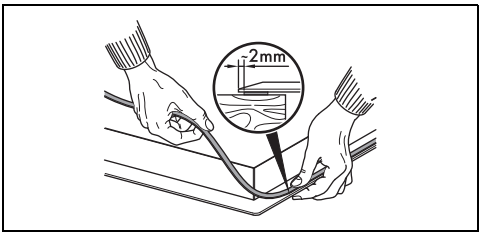



| | |
|---|---|
| A | мин. 50 |
| B | мин. 460 |
| C | мин. 750 |
| D | 30 ÷ 50 |
| E | мин. 50 |
| L | мин. 380 - модели 38 см |
| | мин. 600 - модели 60 см |
| | мин. 800 - модели 80 см |
| | мин. 900 - модели 90 см |

### Прокладка варочной панели

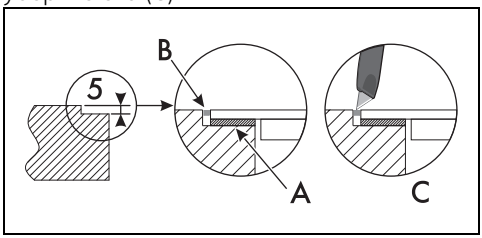
Во избежание попадания жидкости

между рамкой варочной панели и столешницей перед монтажом варочной панели проложите по всему ее периметру самоклеящуюся прокладку из комплекта.

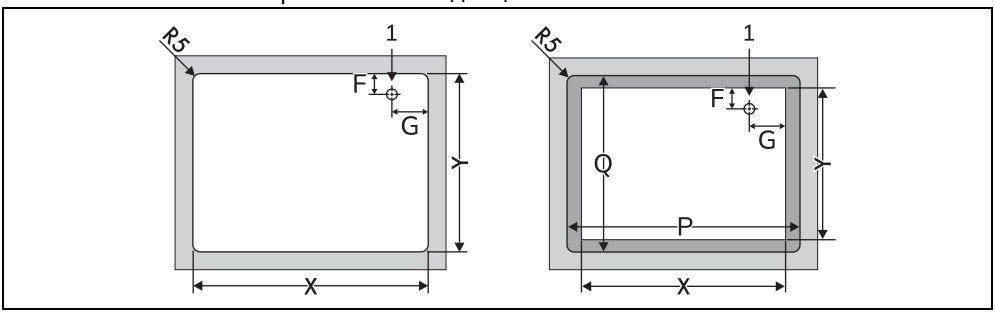



Не закрепляйте варочную панель при помощи силикона, так как это приведет к повреждению варочной панели в случае ее демонтажа.

Если панель встраивается заподлицо, расположите самоклеящуюся прокладку (A) на стеклянной поверхности, установите и закрепите панель, заполните изоляционным силиконом края (B), а затем уберите его излишки. При необходимости демонтажа варочной панели специальным ножиком сначала отрежьте силикон, а затем уберите его (C).




Частичное и полное встраивание заподлицо (мм)*



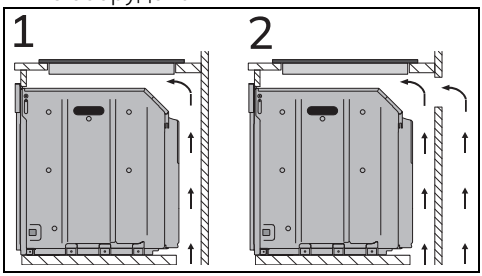

| | P | Q | X | Y | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Мод. 38 см | 384 | 506 | 310 | 490 | 139 | 65 |
| Мод. 60 см | 604 | 514 | 560 | 478 ÷ 490 | 147 | 145 |
| Мод. 80 см | 804 | 514 | 730 | 480 | 145 | 330 |
| Мод. 90 см | 904 | 514 | 880 | 490 | 144 | 181 |
| 1 | Подкл. к электр.сети | | | | | |

* На изображении слева представлено частичное встраивание заподлицо, а на изображении справа - полное встраиванеи заподлицо. Модели с медными профилями можно устанавливать только с частичным встраиванием заподлицо.

## Встраивание

### В отсеке встраиваемой духовки

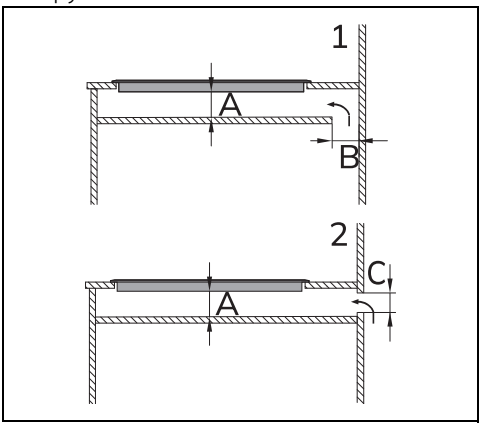
Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми аппаратами должно гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха. При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной поверхности и частью устанавливаемого ниже оборудования.



| | |
|---|---|
| 1 | С отверстием на дне |
| 2 | С отверстием на дне и сзади |

### В нейтральном отсеке

В случае если под варочной поверхностью расположена иная мебель, необходимо установить деревянное двойное дно на расстоянии не менее 20 мм от нижней стороны рабочей поверхности во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



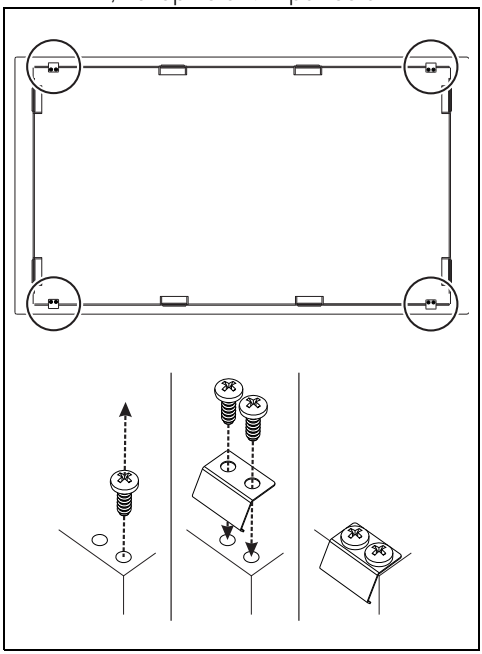

| | |
|---|---|
| 1 | С отверстием на дне |
| 2 | С отверстием сзади |
| A | мин. 20 мм - макс. 50 мм |
| B | макс. 50 мм |
| C | макс. 50 мм |

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

## Крепление к встроенной мебели

Для надежного крепления и правильного центрирования следуйте следующим инструкциям:

1. Открутите винты прибора.
2. Приложите кронштейн и затяните винты, которые были ранее сняты.



## Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.