



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

S-DDH1 S-DDH2

ENERGY LABEL



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Обращаем ваше внимание, что данный прибор предназначен только для домашнего использования. Материалы, используемые для упаковки, являются экологически чистыми и могут быть переработаны и утилизированы без угрозы для окружающей среды (о чем свидетельствует соответствующий символ на каждой упаковке). Как только ваше устройство устареет, и вы больше не будете его использовать, необходимо позаботиться о безопасной утилизации, без загрязнения окружающей среды. Обратитесь в специализированную утилизирующую компанию.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя. В ней подробно описывается прибор и управление им. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Прибор должен быть подключен к источнику питания в соответствии с инструкциями главы «Электрические подключения», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!.....	1
ИСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	1
ИСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ.....	1
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	1

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.....	4
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT.....	6
ТЕХНИЧЕСКИЙ ЧЕРТЕЖ.....	8
ПОРЯДОК УСТАНОВКИ	9
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT.....	11
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	15
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	16
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.....	19
ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ И СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ.....	30
УХОД ЗА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.....	32

ВЫТЯЖНАЯ СИСТЕМА DOWNDRAFT

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	35
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	36
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ DOWNDRAFT.....	37
ОЧИСТКА И УХОД ЗА DOWNDRAFT.....	39
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ.....	40
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	40

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

- Подключение прибора к электросети и встраивание может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Отдельные области варочной поверхности, соприкасающиеся с конфорками, могут нагреваться. Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей варочной панели.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр., картофель фри) готовьте под постоянным контролем.
- Не оставляйте включенными конфорки без посуды на них.
- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки и под.), так как они могут нагреться, если прибор случайно будет включен.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Присоединительные кабели соседних подключенных электроприборов не должны касаться горячих конфорок.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель.
- При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам.
- Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми
 - не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также
 - распространяются на детей. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых. Будьте осторожны, и не роняйте предметы и посуду на стеклокерамическую поверхность. Даже легкие предметы (например, солонка) могут разбить или повредить керамическую поверхность.
 - Нельзя пользоваться варочной панелью, если используется пиролитическая очистка в духовом шкафу (если таковой установлен неподалеку).
 - Не подключайте варочную панель к источнику питания с помощью тройников и удлинителей. Поскольку они не обеспечивают достаточную безопасность (имеется риск перегрева нескольких гнезд).
 - После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
 - Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели. Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
 - При повреждении стеклокерамической панели, пожалуйста, отключите варочную поверхность не только от питания, но и от вытяжной системы DownDraft.
 - Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны пользоваться и ухаживать за прибором без присмотра взрослых.
 - **ВНИМАНИЕ:** Регулярно ухаживайте за варочной поверхностью, в противном случае, жир и масло, оставшиеся на поверхности, могут стать причиной возникновения пожара.
 - **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- **ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА!**
Не храните какие-либо предметы на варочной поверхности.
- Используйте только защиту варочной панели, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая, он должен быть заменен авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT

- Вытяжка предназначена для использования, как в версии наружного выброса, так и в версии рециркуляции/фильтрации.
- Вытяжка предназначена для домашнего использования. Устройство должно эксплуатироваться только взрослыми людьми. Проследите, чтобы дети не трогали прибор, не играли с ним или с элементами управления прибора.
- При поставке прибора удалите упаковочный материал самостоятельно. Сразу после получения прибора необходимо вскрыть упаковку и проверить общее состояние прибора. В случае обнаружения недостатков, укажите их в сопроводительных документах. Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и не может быть использован в промышленных или коммерческих целях.
- Производитель не несет ответственности за неисправности, вызванные некорректной установкой или эксплуатацией прибора не по назначению.
- Любые изменения в конструкции прибора запрещаются. Это может быть опасно! Ремонт прибора должен осуществляться только квалифицированными техниками. Прежде, чем приступить к какой-либо операции по чистке или уходу за прибором, необходимо отключить его от электросети.
- Предусмотреть соответствующую вентиляцию помещения, если вытяжка используется одновременно с другими кухонными приборами, которые потребляют источники энергии отличные от электричества.
- Запрещается готовить на открытом огне (фламбе) и работать с газовыми конфорками без посуды, т.к. всасываемое пламя может повредить прибор.
- При жарке продуктов проявляйте особую осторожность во избежание пожара, который могут вызвать масла и жиры. Вовремя осуществляйте чистку и замену жировых фильтров. Накопившийся на них жир может быть пожароопасным.
- Категорически запрещается использование легковоспламеняющихся материалов (дерево, уголь и т.п.) вблизи прибора. Запрещается использовать пароочистители и приборы высокого давления для очистки прибора (в соответствии со стандартами по электробезопасности).
- Запрещается использование вытяжки без жировых фильтров.
- Минимальное расстояние между закрытым Downdraft и верхней поверхностью должно составлять не менее 400мм.
- Никогда не кладите руки в область выдвижения системы DownDraft.
- Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых. Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Дети не должны играть с прибором. Ухаживать за прибором дети могут также только под присмотром взрослых.
- **ВНИМАНИЕ:** Регулярно ухаживайте за варочной поверхностью, в противном случае, жир и масло, оставшиеся на поверхности, могут стать причиной возникновения пожара.
- Поврежденный кабель может быть заменен только квалифицированным специалистом сервисного центра.
- Розетка должна находиться в доступном месте.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений, которые не влияют на функциональные характеристики прибора. Отводимый от вытяжки воздух не должен попадать в системы отвода дыма или пара от других приборов, работающих от источников энергии отличных от электричества (системы центрального отопления и т.п.) Необходимо соблюдать правила по отводу воздуха, устанавливаемые компетентными органами.

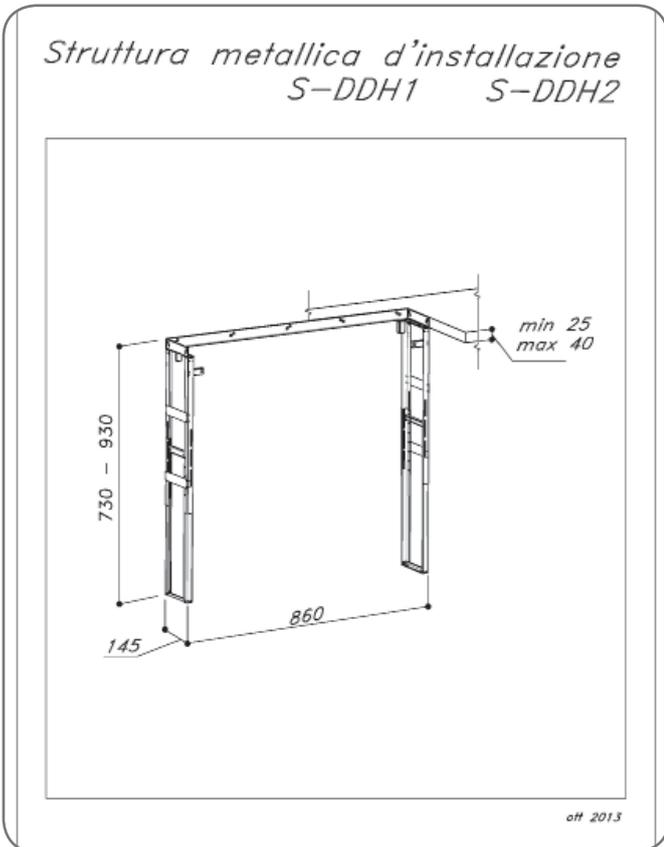
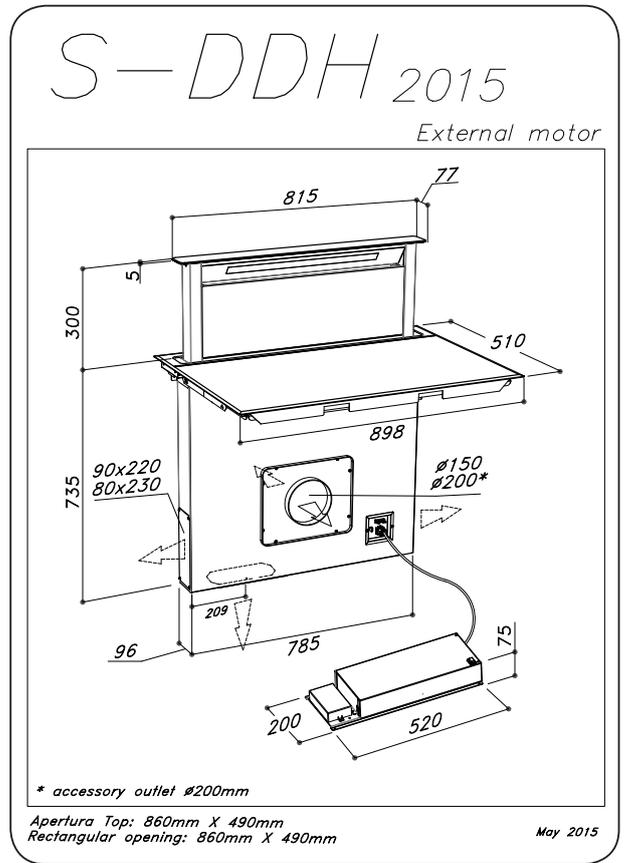
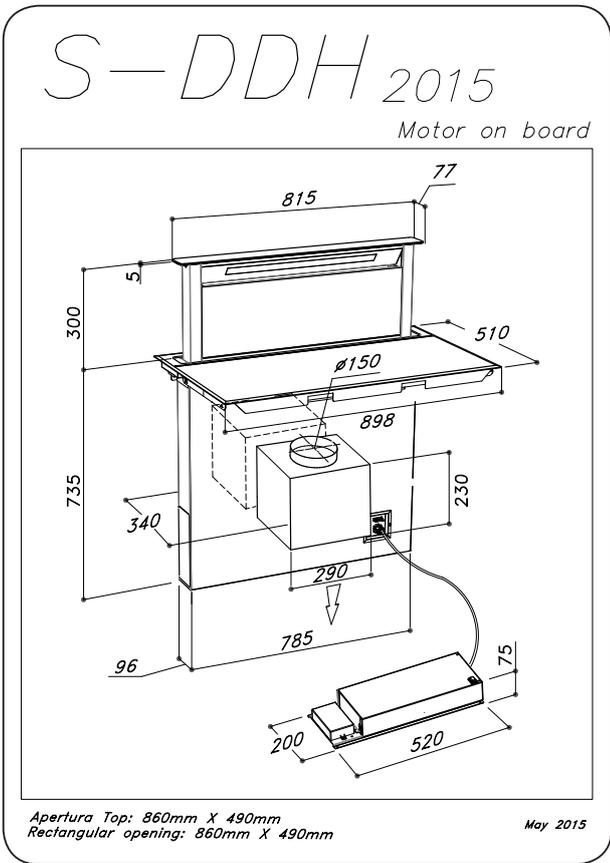
Для стабильной работы вытяжки DownDraft необходимо использовать мотор того же производителя. Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте вместе с ним передать также эти документы. Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора. Инструкция была написана для вашей безопасности и для безопасности окружающих.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие. Этот прибор имеет значок Европейской Директивы 2002/96/CE по уничтожению электрических и электронных приборов (WEEE).

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЧЕРТЕЖ

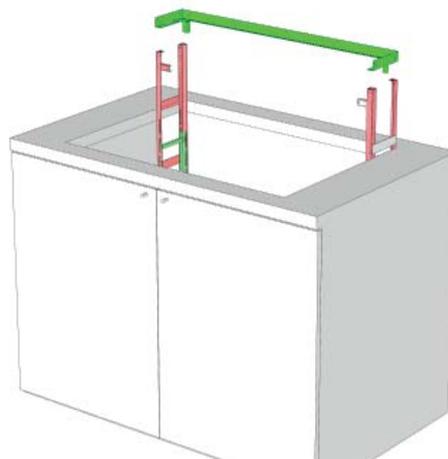


ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

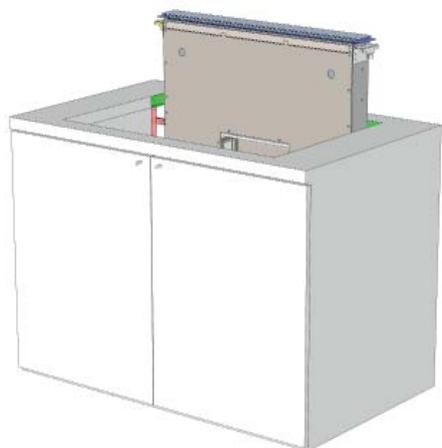
ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА



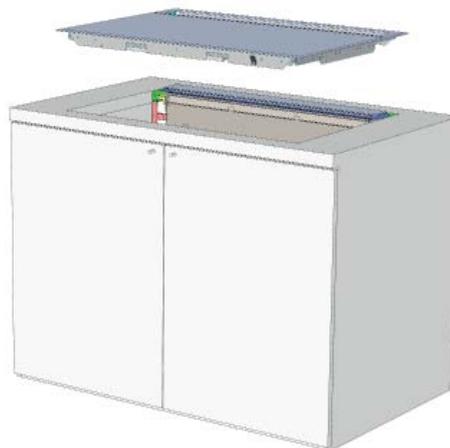
МОНТАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ
КОНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВКИ



УСТАНОВКА DOWNDRAFT



УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



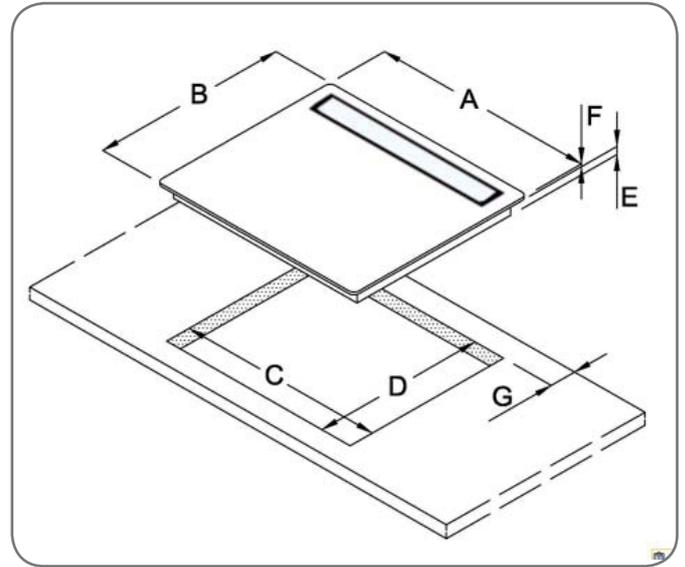
IMMAGINI IMAGES

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

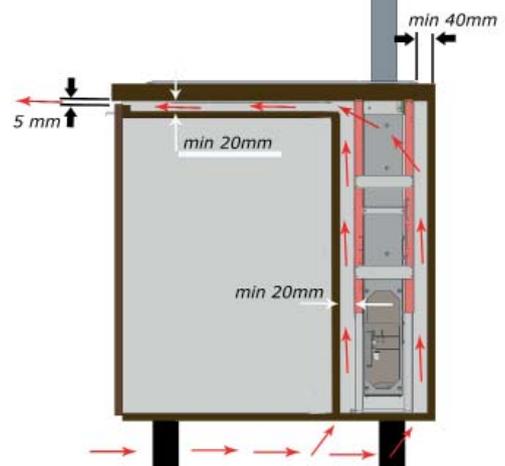
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы был доступ для осуществления технического обслуживания.
- Кухонные шкафы над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи. Во избежание перегрева, а именно для обеспечения поступления достаточного количества воздуха, молдинг столешницы может иметь толщину большую чем толщина самой столешницы, при условии, что в верхней части передней стенки кухонного шкафа сделан вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа. (см. рисунок ниже).
- Прежде, чем делать вырез под вытяжку, убедитесь, что внутри шкафа отсутствуют элементы, которые могут помешать установке прибора. Убедитесь, что размеры вытяжки с мотором подходят для установки в данный шкаф.
- Индукционная варочная панель может быть встроена в столешницу толщиной от 25 до 40мм.

РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

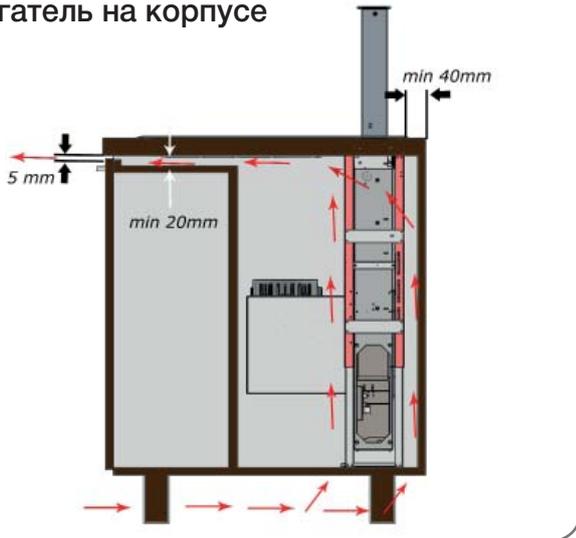


	S-DDH1	S-DDH2
A (мм)	898	898
B (мм)	510	510
C (мм)	860	860
D (мм)	490	490
E (мм)	45	45
F (мм)	5	5
G (мм)	50	50

Удаленный двигатель



Двигатель на корпусе



- Для обеспечения поступления воздуха, необходимого для охлаждения прибора, должен быть предусмотрен воздушный зазор не менее 20 мм (по горизонтали) от нижней поверхности варочной панели и воздушный промежуток не менее 20 мм (по вертикали) от DownDraft (см. рисунок выше).
- Также для обеспечения поступления воздуха, во избежание перегрева изделия, в нижней и задней частях мебели должен быть предусмотрен проход воздуха шириной не менее 50 мм.
- Убедитесь, что в нижней части кухонного шкафа обеспечивается поступление воздуха для охлаждения продукта.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки только оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. Также для достаточного охлаждения прибора в верхней и нижней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа.

Перед установкой прибора, убедитесь, что ни один компонент не поврежден. В случае обнаружения недостатков, свяжитесь с продавцом и не начинайте установку. Перед установкой вытяжки DownDraft снимите защитную прокладку, обозначенную на рис. 1.

Внимательно изучите инструкцию:

- Для отвода воздуха используйте трубу, длина которой не превышает 5 метров.
- Сократите число загибов/колен, т.к. каждое колено снижает производительность на 1 погонный метр (например, если вы используете 2 колена по 90°, то длина трубы не должна превышать 3 метров).
- Избегайте резких изменений направления.
- Используйте трубы с постоянным диаметром по всей длине 150мм-200мм.

Используйте трубопроводы, утвержденные

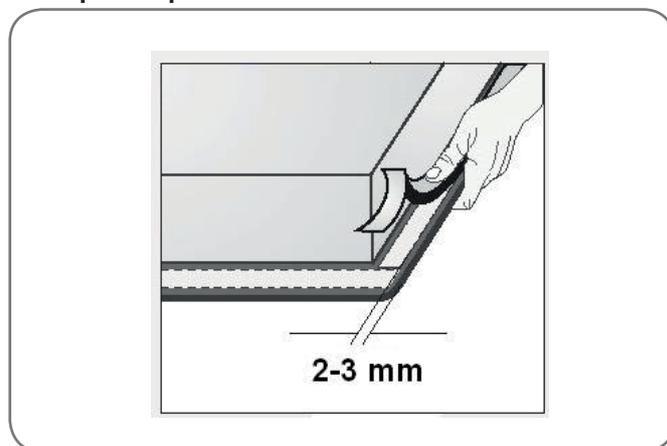
- действующими нормами. В случае невыполнения вышеизложенных правил, производитель не несет ответственности за проблемы, которые могут возникнуть (шумы, сокращение мощности всасывания вытяжки). Гарантия в таком случае аннулируется и считается недействительной.

1. Установите опорный кронштейн для монтажа вытяжки DownDraft в задней части сделанного отверстия (см. рис. 2).
2. Опорный кронштейн нужно установить примерно на два / три миллиметра ниже верхней поверхности столешницы, см. рис. 3.
3. Прикрепите опорный кронштейн вытяжки DownDraft к столешнице, поставляемыми винтами для деревянных столешниц. Для столешниц, выполненных из других материалов используйте соответствующие винты.
4. Используйте верхние или нижние отверстия, расположенные в опорном кронштейне в соответствии с толщиной столешницы, в которую установлен продукт.
5. С нижней стороны опорного кронштейна закрепите две армированные телескопические конструкции, как показано на рис. 4.
6. После закрепления армированных конструкций, опустите их телескопические ползья до нижней части (рис. 5). Прикрепите конструкцию к нижнему основанию с помощью прилагаемых винтов.
7. Убедившись, что конструкция установлена ровно, зафиксируйте ее четырьмя саморезами, как показано на рис. 4.
8. Вставьте вытяжку DownDraft в установленный кронштейн (рис. 7). Крепления расположенные на вытяжке DownDraft должны идеально совпасть и установиться в кронштейн, установленный в кухонном шкафу (см. рис. 8).

9. Установите варочную панель так, чтобы отверстие, сделанное в задней ее части идеально совместилось с самой вытяжкой DownDraft (см. рис. 9).

НАКЛЕЙКА ВСПЕНЕННОГО УПЛОТНИТЕЛЯ

Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте.



ВНИМАНИЕ



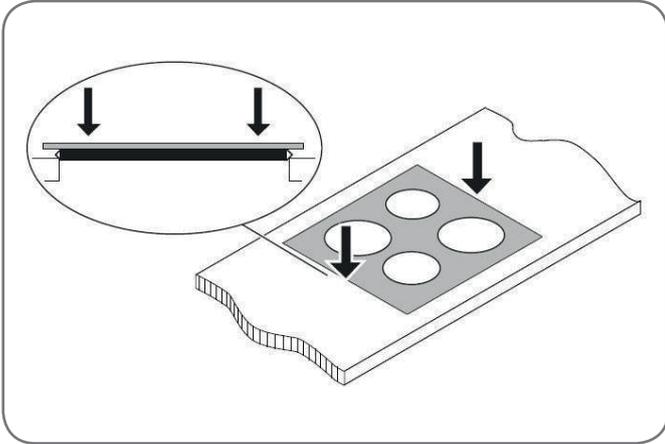
Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!

Чтобы наклеить уплотнитель:

- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 мм;
- уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
- при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).

ПРОЦЕСС МОНТАЖА

- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.



- Установите варочную панель в монтажный проем.
- Сверху прижмите ее по бокам так, чтобы она встала вровень со столешницей.

Если вытяжная система DownDraft встала неровно по отношению к варочной панели, то при помощи регулировочных винтов, расположенных справа и слева от прибора, ее можно отрегулировать (рис. 10А). Чтобы поднять DownDraft необходимо чуть завинтить винты, и чтобы опустить ее необходимо чуть выкрутить винты. Для того, чтобы DownDraft оставалась максимально приближенной к задней части кухонного шкафа, винты, изображенные на рис. 10В, перед установкой должны быть максимально выкручены. Также при помощи винтов (рис. 10В) можно выровнять вытяжную систему DownDraft по отношению к центру варочной панели.

1. Убедитесь, что внутри кухонного шкафа система DownDraft установлена строго вертикально. Отрегулировать ее можно при помощи кронштейнов (рис. 11).
2. При помощи двух винтов (рис.12) зафиксируйте вытяжку.
3. Подсоедините электрический кабель вытяжки, как показано на рис. 13. Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение,

указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.

Версия DownDraft с внутренним мотором. Установите двигатель, ориентируя выход воздуха в нужное направление - вниз или вверх. Двигатель может быть установлен либо на передней, либо на задней стороне DownDraft. После установки двигателя подсоедините воздуховоды.

Версия DownDraft с удаленным мотором. Поместите узел всасывания (внешний двигатель) в подходящее место и установите воздуховод, как изображено. Затем установите каналы между внешним мотором и самой вытяжкой. Выберите любое отверстие из пяти возможных и установите соединение, входящее в комплект поставки с прибором.

Установите металлический короб (панель управления) с электронными компонентами в легко доступном месте для возможности дальнейшего технического обслуживания.

Подключите кабель внутреннего или внешнего двигателя к соответствующему разъему в коробе с электрическими компонентами. Особое внимание уделите цветам кабелей (рис. 18).

4. После завершения монтажа и подключения к сети убедитесь, что предохранительная красная кнопка на коробе с электронными компонентами нажата. Также активируйте поднятие выдвижного блока путем нажатия кнопки



5. Когда блок DownDraft полностью поднимется, отвинтите и снимите предохранители (рис. 14). Откройте панель (рис. 15) и установите металлические фильтры на место (рис. 16).

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Электрическое подключение прибора может производиться только квалифицированным специалистом. Защитное заземление должно соответствовать действующим нормам.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Варочная панель функционирует при напряжении 220V-240V~.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

НАСТРОЙКА СЕНСОРОВ

Для обеспечения нормальной работы сенсоров, после каждого подключения варочной панели к электросети производится их автоматическая настройка. Все цифровые индикаторы загораются на несколько секунд. Во время настройки на поверхности сенсоров не должно находиться никаких предметов, в противном случае, настройка будет приостановлена до тех пор, пока вы их не уберете. Во время настройки сенсоров использование варочной панели невозможно.



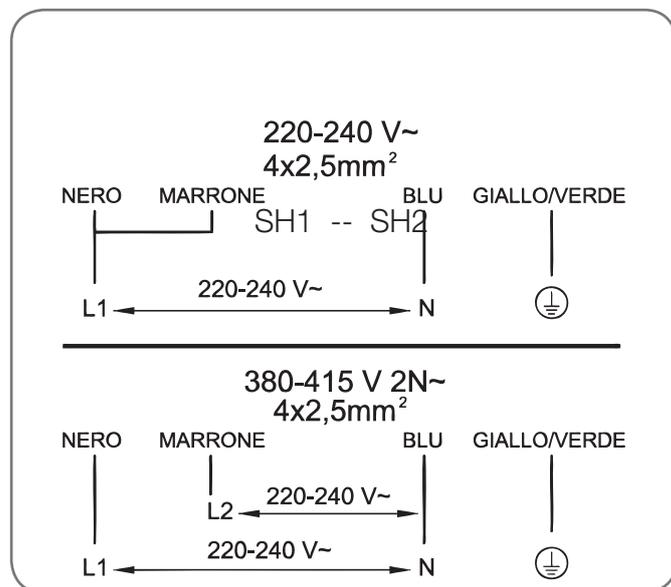
Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме. Защитный провод заземления (PE) подключите к клемме, обозначенной символом заземления. Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.



СХЕМА УСТАНОВКИ:

Варочные поверхности SH1 и SH2 оснащены силовыми кабелями.

Подключение необходимо осуществлять согласно информации на заводской табличке или схеме, которая изображена ниже.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

	S-H1	S-H2
Ширина (мм)	898x630	898x510
Напряжение	220-240V~ о 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Тип переключения	Электронные датчики	
Рабочие зоны (Ø, мм/kW)		
Передняя левая	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Средняя левая	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Средняя	-	184x220, 2,1 (P=3,7)
Средняя правая	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Передняя правая	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Полная мощность(W)	7400	7400

P= Максимальная мощность

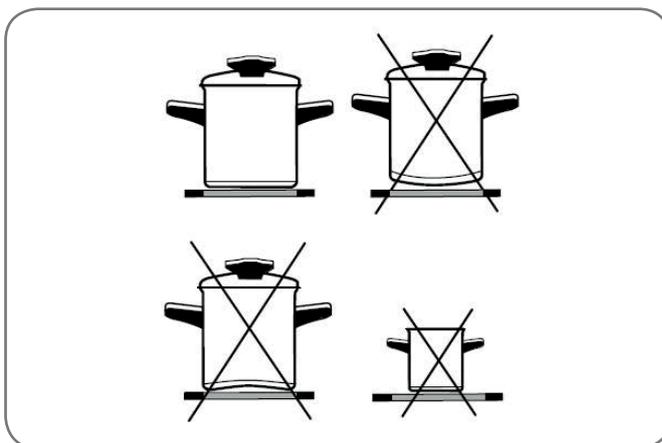
Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем:

- Стеклокерамическая варка оснащена тремя или четырьмя конфорками. Поверхность панели ровная, на ней нет места, где могла бы скапливаться грязь.
- Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.
- Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. Под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.



Если вы на конфорку пролили сахарный сироп или другое сильно подслащенное вещество, немедленно протрите его и удалите остатки сахара скребком, даже если конфорка еще горячая. Иначе конфорка может повредиться. В остальных случаях, во избежание повреждения стеклокерамической поверхности, очистку производите, когда конфорки остынут.

Подходящая посуда



- Приготовление на индукционной варочной панели возможно только при использовании подходящей посуды.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- При приобретении посуды обратите внимание на наличие символа индукции, обозначающего, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.

Зона конфорки	Мин. Ø дна посуды.	Макс. Ø дна посуды
184x220 мм (одинарн.)	Ø 115 мм	Ø 180 мм
184x220 мм (одинарн.) функция Bridge	Ø 135 мм	Ø 180 мм
184x220 мм (двойн.) функция Bridge	2 зоны	- 380x220 мм
	4 зоны	Ø 330 мм Ø 400 мм

Проверка посуды с помощью магнита



Пригодность посуды для приготовления на индукционной варочной панели можно проверить с помощью магнита. Если магнит притягивается к посуде, значит, она подходит для индукционного приготовления.

Распознавание посуды.

Одно из преимуществ индукционной варочной панели — наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ U. Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить посуду подходящего размера, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится. Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

Конфорка может повредиться:

- Если на конфорке нагревать пустую посуду;
- Вы используете глиняную посуду, которая оставляет царапины;
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, протрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки;
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.

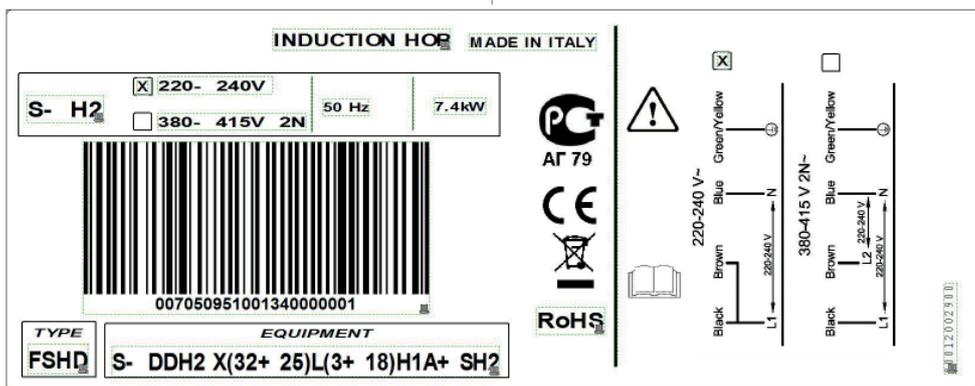
СТЕПЕНЬ НАГРЕВА

Каждая конфорка имеет десять степеней нагрева. В таблице приведены примеры использования различных степеней нагрева.

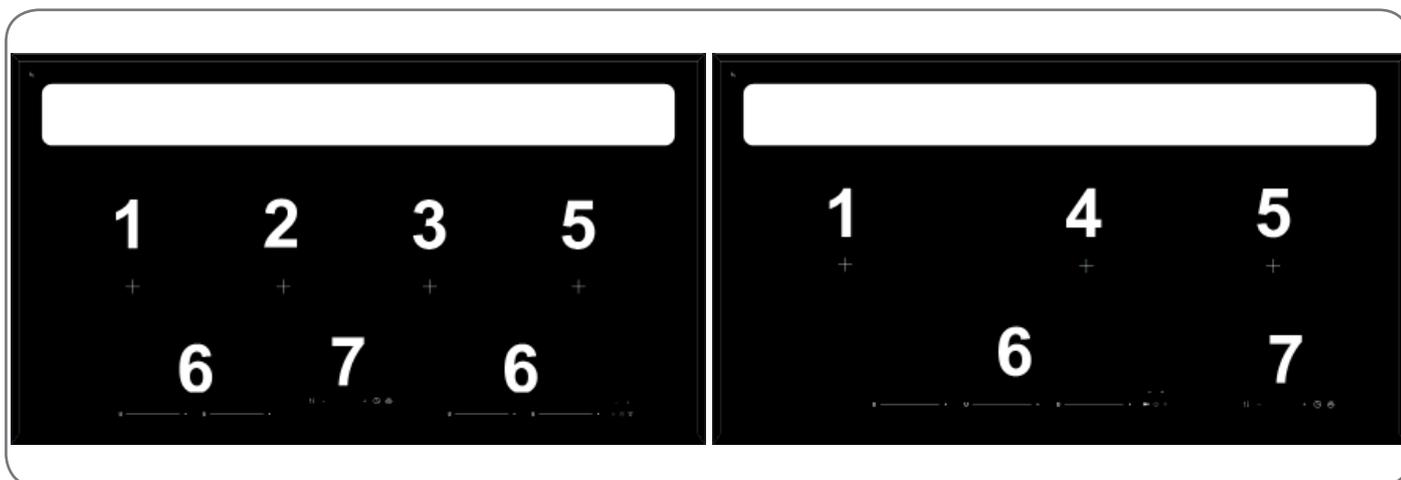
Степень нагрева	Использование
0	Конфорка выключена, использование остаточного тепла.
1-2	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
3	Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).
4-5	Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, за жаривание больших кусков.
6	Обжаривание.
7-8	За жаривание.
9	Начало приготовления, за жаривание.
A	Начальная автоматическая настройка.
P	Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна. Пользуйтесь скороварками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- При приготовлении блюд на пару всегда наливайте достаточное количество воды в кастрюли, иначе это может привести к перегреву, который может повредить, как посуду, так и варочную поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

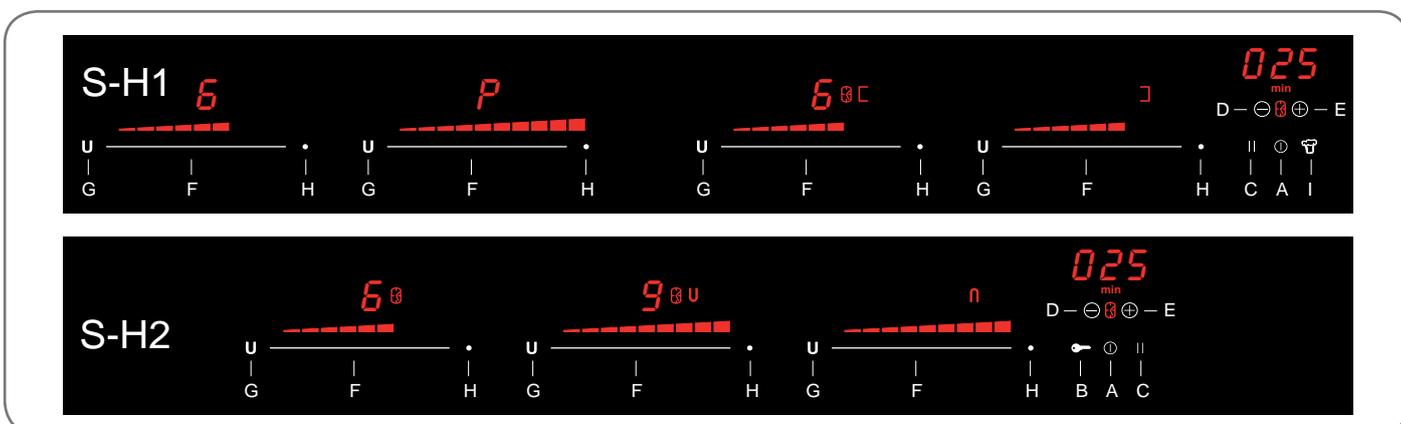


СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



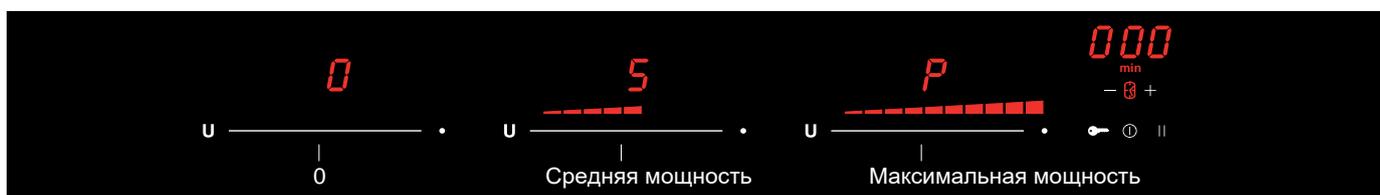
1. передняя левая индукционная конфорка
2. средняя левая индукционная конфорка
3. средняя правая индукционная конфорка
4. средняя индукционная конфорка
5. передняя правая индукционная конфорка
6. панель управления варочной поверхностью
7. управление вытяжной системой Downdraft

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



- А. Включение и выключение варочной панели.
- В. Включение или выключение автоматической блокировки кнопок или функции «Защита от детей». (S-H2)
- С. Сенсор паузы и восстановления функции
- Д. Сенсор установки таймера (-)
- Е. Сенсор установки таймера (+)
- Ф. Индикация мощности нагрева
- Г. Сенсор функции нагрева
- Н. Режим максимальной мощности нагрева Booster
- И. Функция Шеф-повар (S-H1)

РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ

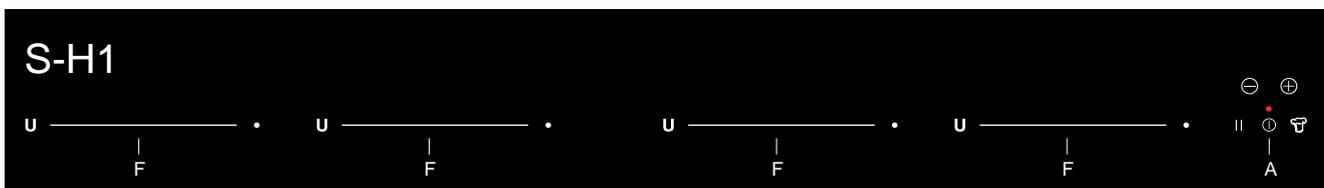


СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- После подключения варочной панели к электросети на несколько секунд загорятся все индикаторы. Варочная панель готова к работе.
- Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения нажмите на соответствующий символ и удерживайте палец на нем не менее 1 секунды.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках) .
- Следите, чтобы панель управления всегда была чистой.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

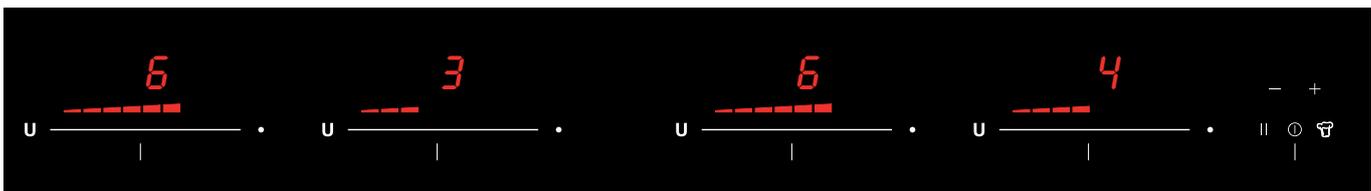
- Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. А не менее 1 секунды.
- Варочная панель включится и над сенсором А загорится индикатор (S-H1).
- На цифровых индикаторах конфорок загорятся "0" (S-H2).



Если вы не производите дальнейших установок, то варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

- После включения варочной панели (сенсором А) в течение 10 секунд можно включить конфорки.
- С помощью слайдера установите мощность нагрева от 1 до 9 P (F).
- При первом касании уровень установится в соответствии с той частью слайдера, которой вы коснетесь. На слайдере загорятся контрольные индикаторы в соответствии с установленным уровнем. Если проводить пальцем вдоль слайдера, то значение будет меняться (увеличиваться или уменьшаться соответственно). Сдвиг вправо-уровень увеличивается, а сдвиг влево-уровень снижается. Когда вы отводите палец от слайдера, то конфорка начинает работать на установленной мощности.



Если на определенной области слайдера удерживать палец не менее 3 секунд, то автоматически начнется процесс приготовления (см. раздел Быстрый автоматический нагрев).

Изменение уровня мощности конфорок.

- Если проводить пальцем вдоль слайдера, то значение будет меняться (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- Когда вы отводите палец от слайдера, то конфорка начинает работать на установленной мощности.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФРОК

- Выберите конфорку, которую необходимо выключить.
- Сенсором (F) установите степень нагрева "0". Короткий звуковой сигнал подтвердит, что конфорка выключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Варочную панель можно в любой момент выключить, нажав на сенсор вкл./выкл. А.
- Прозвучит звуковой сигнал и все индикаторы погаснут, кроме тех, которые указывают на индикацию остаточного тепла "H".
- Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры приготовленных блюд.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение варочной панели и отдельных конфорок.

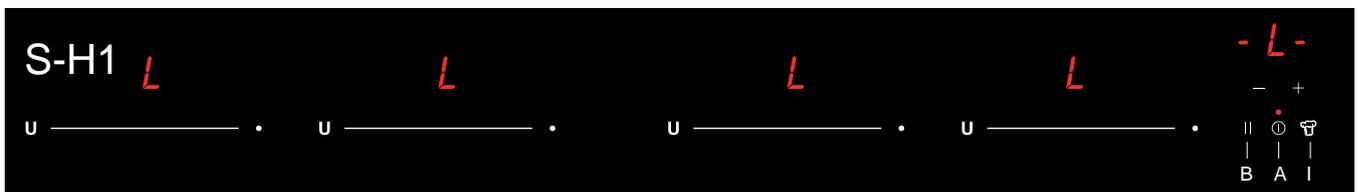
Активация блокировки панели управления.

- Варочная панель должна быть включена.

Модель S-H1

Одновременно нажмите "В и I" и сразу после этого опять кнопку (B). На всех цифровых индикаторах загорится символ "L". Блокировка включена.

- Защитная блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора (A).
- Если варочная панель отключена, когда функция блокировки активирована, эта функция останется в памяти до тех пор, пока варочная панель не будет снова включена.



Разблокирование панели управления:

- Варочная панель должна быть включена.
- **Временное разблокирование:** Одновременно нажмите "В и I". Теперь вы можете использовать элементы управления. Но при этой функции панель все равно вскоре заблокируется.
- **Постоянное разблокирование:** Одновременно нажмите "В и I" и сразу после этого опять кнопку (I). При этой функции блокировки отключится совсем.

Model S-H2

- } ажимайте на сенсор (B) примерно 1 секунду, над сенсором загорится соответствующий индикатор. Блокировка включена.
- Блокируются все сенсоры, за исключением сенсоров (A) и (B).
- Если варочная панель отключена, когда функция блокировки активирована, эта функция останется в памяти.
- Когда заканчивается установленное время на таймере, его можно изменить при помощи сенсоров (D) или (E). Для этого не нужно разблокировать панель управления.



ОТКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:

- Варочная панель должна быть включена.
- Удерживайте сенсор (B) 1 секунду; после этого отключение блокировки подтвердится звуковым сигналом.

ФУНКЦИЯ ПАУЗА

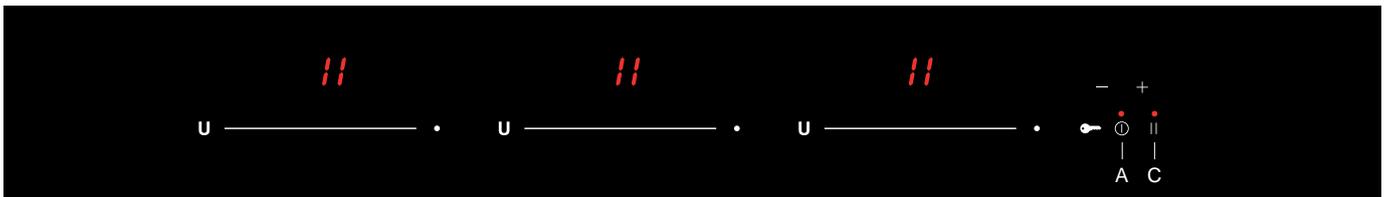
Используйте режим паузы, когда необходимо на короткое время прервать процесс приготовления (например, для очистки плиты во время приготовления или чтобы открыть входную дверь).



Включение функции возможно только в том случае, если работает хотя бы одна конфорка. Данная функция может быть активирована даже с ошибками конкретной зоны приготовления, тогда отображение ошибки будет скрыто. Также будет скрыта индикация остаточного тепла, специальные сообщения, такие как A, P или сообщение об отсутствии посуды, т.к. отображение функции ПАУЗА имеет приоритет. Если во время работы данной функции есть общая ошибка в работе, то управление отключится и завершит режим.

Включение функции ПАУЗА:

- Удерживайте сенсор (C) 1 секунду, над сенсором (C) загорится соответствующий индикатор, и на всех дисплеях отобразится символ “||”.



Пока функция ПАУЗА включена:

- Таймеры, которые были запрограммированы, заблокируются и продолжат работать, когда функция ПАУЗА отключится.
- Режим максимальной мощности нагрева Booster автоматически отключается.
- Расчет остаточного тепла и ограничение продолжительности работы продолжают функционировать.
- Функциональные индикаторы Таймера, мультizonы продолжают светиться в соответствии с их состоянием.



Максимальная продолжительность паузы составляет 10 минут. Через 10 минут режим паузы заканчивается выключением плиты. Во время работы функции ПАУЗА для выключения панели управления можно использовать кнопку (A). В этом случае режим ПАУЗА также отключится.

Отключение функции Пауза:

- Нажмите на сенсор (C), загорятся светодиоды над слайдером одной из зон приготовления.
- В течение 10 секунд нажмите и проведите слева направо по курсору подсвеченной области.

Светодиод над клавишей ПАУЗА отключится, и все настройки выставленные перед режимом Пауза восстановятся.

ФУНКЦИЯ ВОЗВРАТА

Если панель была случайно отключена через главный выключатель (A), все настройки можно восстановить с помощью функции возврата. После отключения панели с главного выключателя у пользователя есть 6 секунд для повторного включения панели, а затем есть еще 6 секунд, чтобы нажать кнопку паузы (C) для восстановления настроек. Функция возврата работает при условии, что активна хотя бы одна конфорка (уровень приготовления >0).

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Стеклокерамическая варочная панель оборудована индикаторами остаточного тепла "H". При индукционном нагреве конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения конфорки или варочной панели на цифровом индикаторе конфорки загорается символ "H", обозначающий, что конфорка горячая. Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры приготовленных блюд. Даже когда символ "H" исчезает, конфорка все еще может быть горячей.



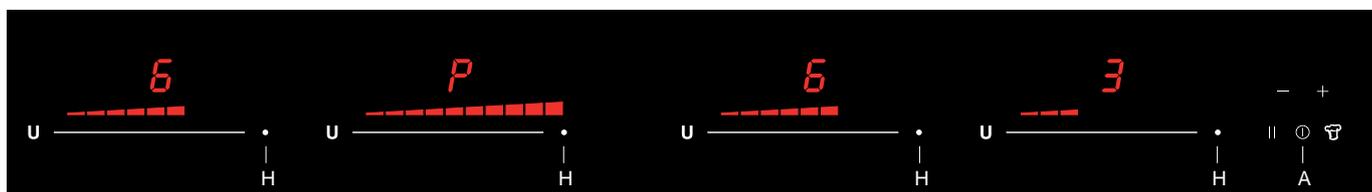
Осторожно: опасность ожога!

Режим максимальной мощности нагрева (обозначается символом "P")

Для быстрого приготовления пищи можно дополнительно включить режим максимальной мощности нагрева. Таким образом, благодаря дополнительной мощности конфорок можно быстро нагреть большое количество пищи. После включения, время работы в режиме максимальной мощности нагрева 10 минут, затем мощность нагрева автоматически переключается на 9. Во время активации режима максимальной мощности мощность других конфорок ограничена. Это отображается на дисплее - в течение нескольких секунд периодически мигает выбранный уровень и ограниченная мощность.

Включение режима максимальной мощности.

- Нажмите сенсор (H) на выбранной конфорке, режим максимальной мощности активирован. На цифровом индикаторе загорится символ "P".



Досрочное выключение режима максимальной мощности.

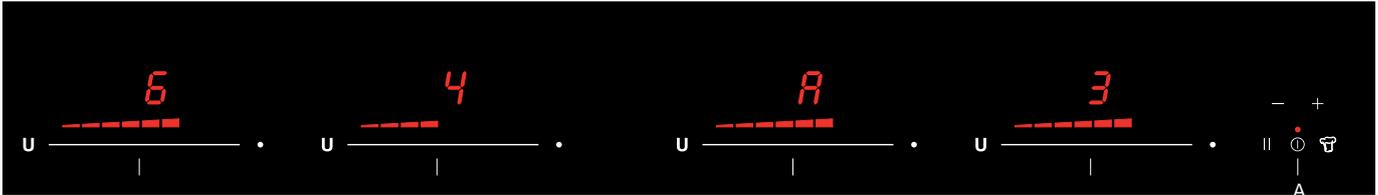
- Если вы хотите выключить конфорку, то нажмите и проведите по слайдеру до значения "0" или до нужного уровня приготовления.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если функция автоматического приготовления активирована, то конфорка в течение ограниченного времени автоматически включится на максимальную мощность, а затем переключится на пониженный уровень мощности, чтобы возобновить приготовление. Функция автоматического приготовления активируется на любой не занятой конфорке, где выставлена любая мощность кроме "9".

- Чтобы задать нужное значение, проведите по слайдеру и удерживайте его на нужном уровне не менее 3 секунд.
- На дисплее будут поочередно отображаться символ «A» и заданный уровень мощности.

По истечении нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на заранее выбранную степень нагрева для основного приготовления.



Как только время, приведенное в таблице ниже, истечет, то функция отключится и «А» исчезнет. Вы также можете отключить автоматический режим приготовления в любое время, установив настройку питания на «0».

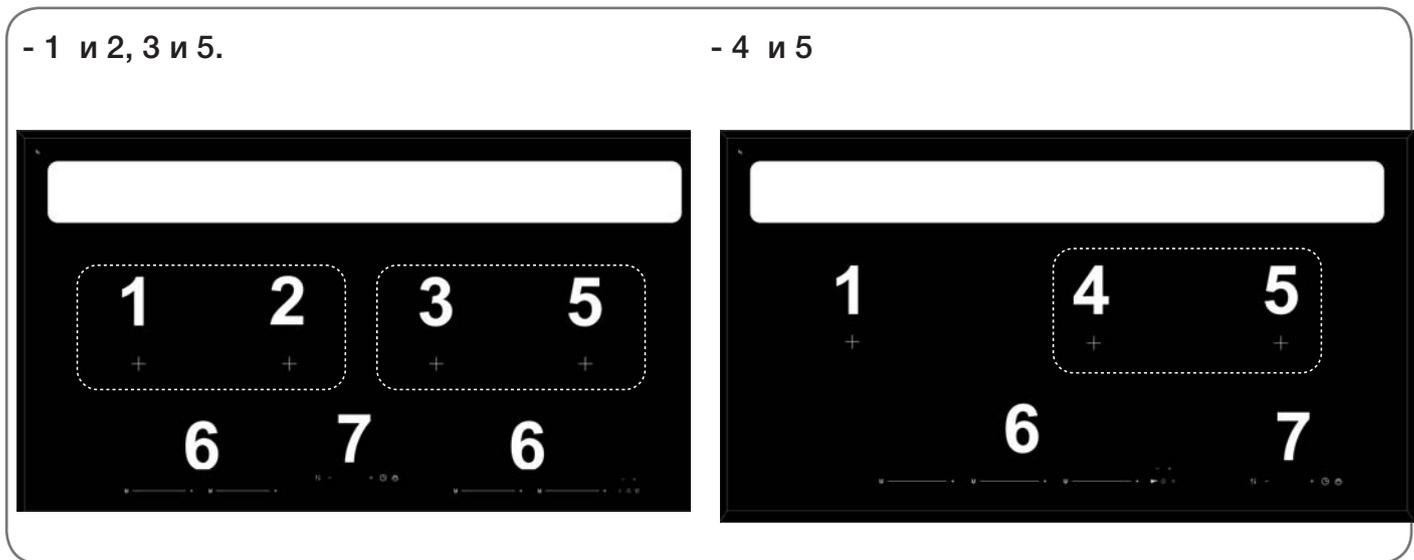
Уровень мощн.	1	2	3	4	5	6	7	8
Время нагнетания	48"	1'44"	2'28"	3'12"	4'08"	1'20"	1'68"	2'16"

Функция Bridge

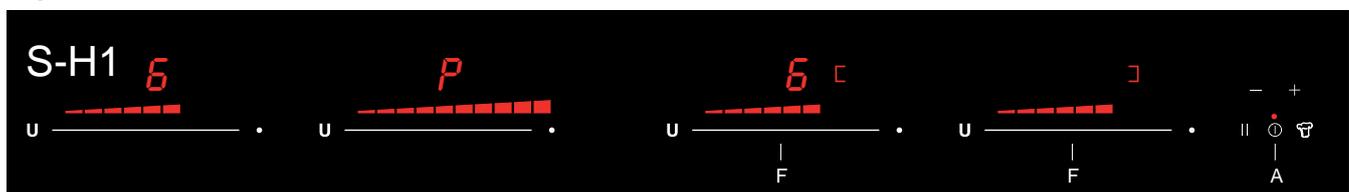
Функция служит для объединения двух конфорок с одинаковым диаметром и с одинаковой мощностью. В результате чего они работают как одна конфорка.

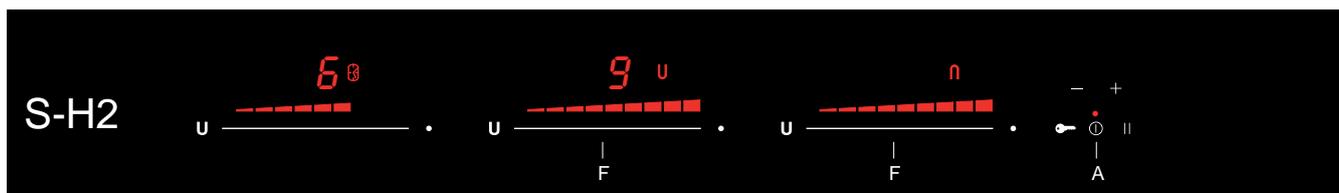
Включение функции Bridge.

- Независимо от того, на каком уровне установлены мощности конфорки, на 0 или ином, в любом месте на слайдерах (F) одновременно нажмите:



- Теперь две области работают одновременно, справа от соответствующих дисплеев загорятся индикаторы. Уровень мощности отображается на дисплее зоны управления, в то время, как дисплей контролируемой зоны отключается.
- Когда функция Bridge активирована, можно выставить таймер, и светодиод загорится рядом с обеими конфорками, но установить особенно мощную функцию приготовления невозможно.





- Если в течение 10 минут ни на одну из двух конфорок не будет установлена какая-либо посуда, то функция Bridge автоматически деактивируется. Одна конфорка останется в качестве единственной и основной с установленным уровнем мощности, а вторая просто отключится.

Отключение функции Bridge.

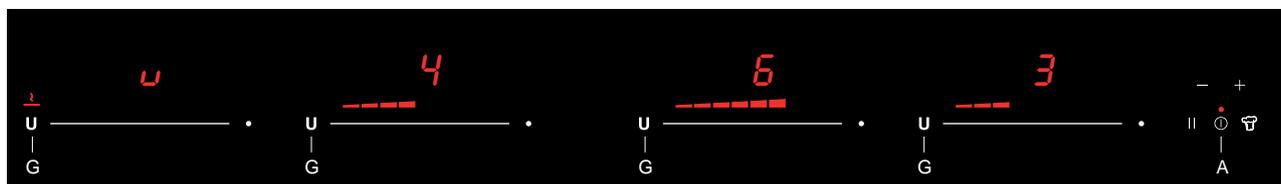
- Одновременно каснитесь слайдеров (F) (в любом месте) на задействованных конфорках.
Функция деактивирована, индикаторы двух зон приготовления отображают "0" и готовы к новым настройкам.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

Функция подогрева используется для поддержания приготовленной пищи в теплом состоянии. Эта функция также может использоваться, как функция оттайки, томления или приготовления на медленном огне.

Включение функции подогрева:

- Нажатие специальной функциональной клавиши (G) активирует функцию "оттайки". Загорится первый индикатор над клавишей (G).



- Повторное нажатие на клавишу (G) активирует режим «томления», загорится второй индикатор над клавишей (G).



- Третье нажатие на клавишу (G) активирует режим "приготовления на медленном огне". Загорится третий индикатор над клавишей (G).



Четвертое нажатие на клавишу (G) отключит функцию подогрева.

ФУНКЦИЯ ШЕФ - ПОВАР (МОДЕЛЬ S-H1)

(Модель S-H1). Простым нажатием на специальную кнопку, можно активировать четыре зоны приготовления, с заранее установленными уровнями мощности.

- Подогрев
- Низкая температура (деликатное приготовление)
- Средняя температура (приготовление на медленном огне)
- Высокая температура (кипячение или быстрое приготовление пищи)

Функция шеф-повар используется для профессионального приготовления блюд.

Включение функции Шеф-повар:

- После включения варочной панели нажмите на клавишу I. На всех дисплеях отобразится конфигурация, показанная ниже.



Отключение функции Шеф-повар:

- Нажмите на клавишу (I). Все дисплейные индикаторы погаснут кроме индикатора над клавишей (A), который показывает, что варочная панель все еще включена.

ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Максимальная непрерывная работа конкретной конфорки ограничена, и продолжительность отображается на приведенной диаграмме. Когда конфорка выключена предохранительным механизмом, индикатор отображает символы «0» или «Н». В таких случаях выключите конфорку, прикоснувшись к ползунковому регулятору/слайдеру (F) в начале, доведя настройку мощности до «0».

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальное время работы, ч	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Пример: Установите регулятор мощности на уровень 5 и оставьте его в течение некоторого времени. Если вы не измените вышеуказанную настройку, предохранительный механизм выключит конфорку через 4 часа.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

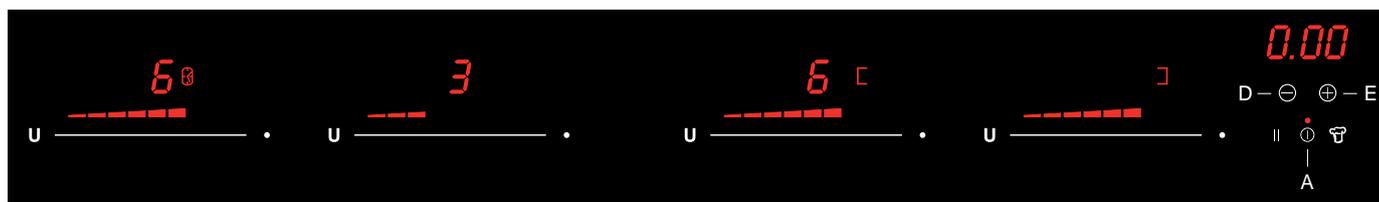
Индукционная варочная панель оснащена специальной системой, которая защищает электронику от перегрева. Защита имеет несколько уровней. Если температура конфорки сильно повышается, включается двухступенчатый вентилятор. Если этого недостаточно, автоматически выключается функция PowerBoost, далее при необходимости снижается уровень мощности конфорок вплоть до полного выключения. Варочной панелью можно вновь пользоваться после того, как она остынет.

ТАЙМЕР

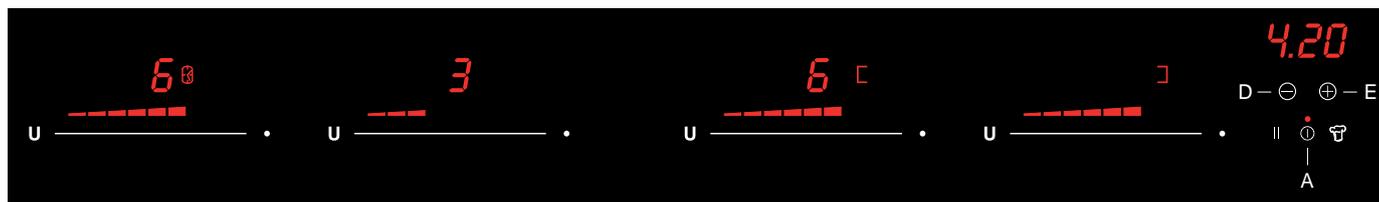
Использование таймера облегчает приготовление, устанавливает время работы конфорки.

Включение функции Таймер

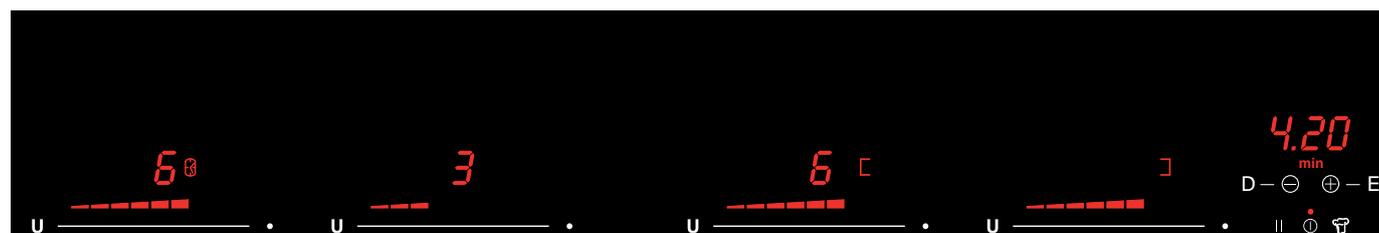
- Сама варочная поверхность и конфорка, где будет включена функция ТАЙМЕР должны быть включены.
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E), дисплей таймера отображает "0.00".



- Нажмите (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите установить таймер. Светодиод таймера загорается только для активных зон приготовления.
- В течение 10 секунд после нажатия (D + E) установите значение таймера, нажав на датчики (D) или (E).
- Значение таймера может отображаться:
 - в минутах и секундах до 9 мин 59 сек;



- в часах и минутах до 9 часов 59 минут, в данном случае слово "min" будет отображаться под дисплеем таймера.



Время работы таймера может быть установлено для каждой конфорки отдельно.

Изменение заданного времени приготовления:

- Время приготовления можно изменять в любое время работы функции ТАЙМЕР.
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E) .
- Нажмите (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите переустановить таймер. Конфорка обозначается подсветкой светодиода справа от индикатора.
- Нажмите сенсоры (D) или (E).
- Если время не изменить в течение 10 секунд после нажатия на сенсоры (D + E), то таймер сохранит обратный отсчет до регулировки.

Проверка оставшегося времени приготовления:

- Последний таймер установлен всегда, (светодиод справа от дисплея рассматриваемой зоны приготовления имеет более сильное освещение).
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E) .
- Нажимайте сенсоры (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите увидеть оставшееся время. Зона определяется освещением светодиода справа от дисплея.
- Оставшееся время выбранной зоны приготовления будет отображаться на дисплее таймера.

Выключение функции Таймер

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится. Отключите сигнал, нажав на сенсор (D) или (E), или через 2 минуты он выключится автоматически.

Если вы хотите отключить таймер до окончания заданного времени:

- Нажмите одновременно сенсоры (D) и (E)
- Нажимайте сенсоры (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите отключить таймер. Зона обозначается подсветкой светодиода справа от дисплея.
- Нажимайте сенсор (D) до значения "0".
- Световая точка в левой части дисплея погаснет, и таймер отключается.

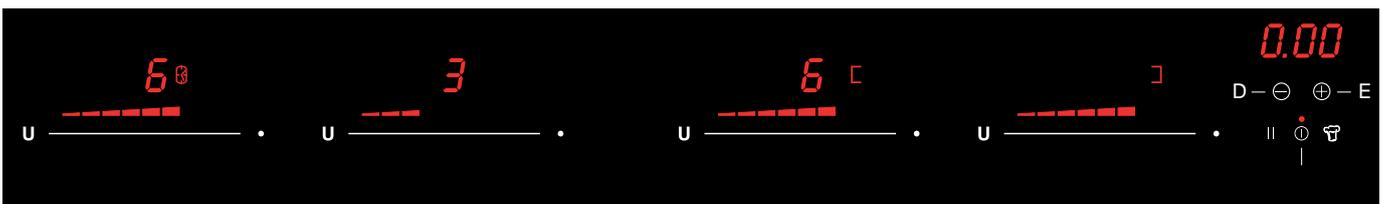
БУДИЛЬНИК С ФУНКЦИЕЙ ОПОВЕЩЕНИЯ:

Таймер может быть использован, как будильник, даже если он уже используется, как таймер на одной из конфорок. Используется, чтобы через определенное время прозвучал звуковой сигнал.

Установка будильника:

С выключенной варочной панелью:

- Коснитесь сенсора (A) для активации варочной панели.
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E) для активации будильника. Дисплей таймера отображает значения "0.00" и:
- Если активна какая-то зона приготовления: соответствующий индикатор горит справа от цифры индикации мощности первой активной конфорки, начиная слева.



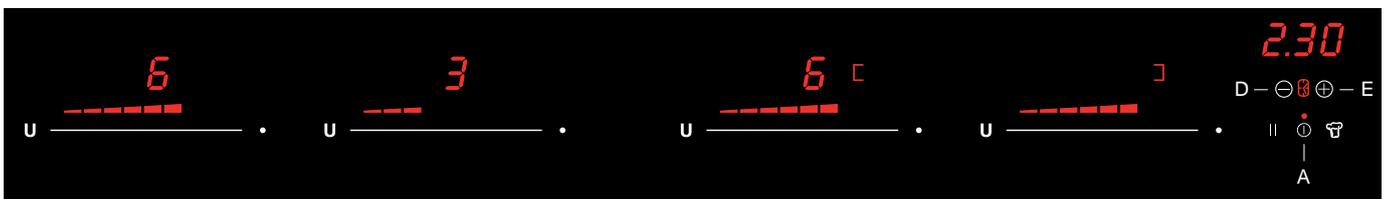
Одновременно нажимайте (D + E) столько раз, сколько необходимо для выбора конфорки, на которой нужно выставить будильник. Соответствующий индикатор загорится между сенсорами (D) и (E).



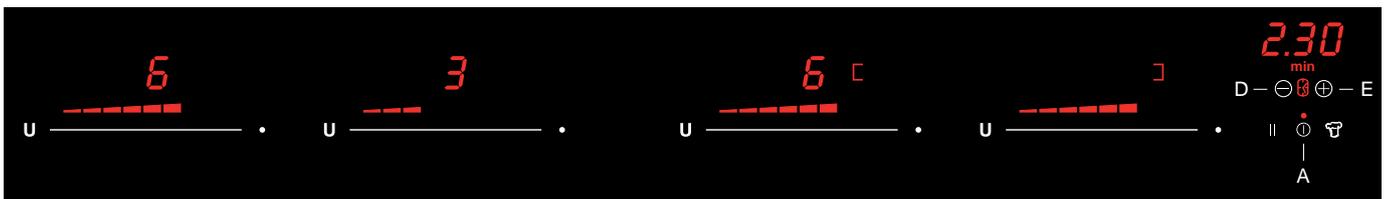
- Если зоны приготовления неактивны: загорается предупредительный индикатор.

- Значение таймера устанавливается с помощью сенсоров (D) и (E).

Возможна установка времени в секундах и минутах :



или в часах и минутах.



Выключение будильника

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись сенсора (D) или (E), или через 2 минуты звуковой сигнал выключится автоматически.

Если вы хотите отключить будильник до истечения заданного времени

- Одновременно нажмите сенсоры (E) и (D).
- Одновременно нажимайте (D) или (E) столько раз, сколько необходимо для выбора конфорки, на которой нужно отключить будильник, соответствующий индикатор горит.
- Нажимайте на сенсор (D) до значения "0".
Будильник выключен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

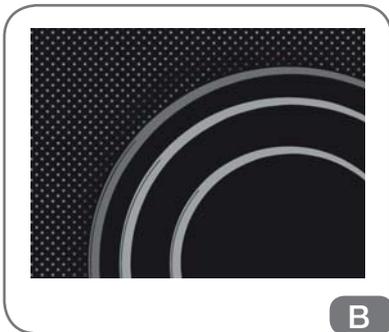
КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E03 + продолжительный сингал или 	Варочная поверхность выключилась после 10 секунд. На панели управления разлита вода или лежит предмет.	Очистите панель управления. Если проблема не решилась, то обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E21	Блок управления выключился от перегрева.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E22 or Er22	Неисправность блока управления или короткое замыкание.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E20 or Er20	Неисправен микроконтроллер.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E36 or Er36	Неисправность блока управления или короткое замыкание.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E31 or Er31	Неверные данные конфигурации. Необходима настройка индукции.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E47 or Er47	Ошибка соединения между сенсорной панелью и индукцией.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E2	Перегрев индукционных катушек.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
EA	Ошибка на плате питания. Сбой компонента.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
U400	Вторичное напряжение силового блока слишком высокое (первичное > 300в). Блок управления отключается через 1 секунду и раздается непрерывный звуковой сигнал. Это может быть из-за: 1) подачи слишком высокого напряжения 2) неправильного подключения к сети.	1) Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки. 2) Свяжитесь с электриком вашей домашней сети.
E5	Ошибка сетевого фильтра.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E6	Ошибка силового блока.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E8	Неверная скорость вращения вентилятора.	Выхлоп воздуха заблокирован, например, бумагой. Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E9	Неисправен температурный датчик катушки.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.

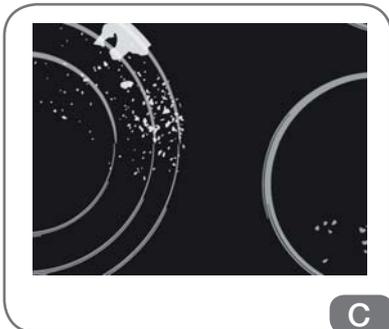
ОЧИСТКА И УХОД



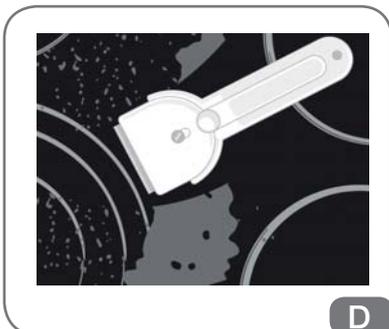
A



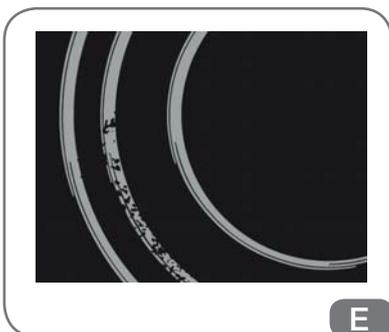
B



C



D



E

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет!), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств. Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (Рис. А).

ВНИМАНИЕ: Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. (Рис. А и В). Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства. Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (Рис. В). Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо. Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (Рис. С).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (Рис. С). Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Скребок используйте только в том случае, когда загрязнения не удалось удалить с помощью влажной тряпки или средства для очистки стеклокерамики. (Рис. D).

При использовании скребка следует держать под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности. Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (Рис. E), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (Рис. D).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью. Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

DOWNDRAFT

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Вытяжка предназначена для очистки воздуха от дыма, жиров, пара, образующихся во время приготовления пищи. Вытяжка предназначена для использования как в версии наружного выброса, так и в версии рециркуляции.

Отвод воздуха наружу
Продукт можно установить с отводом воздуха наружу. В данном случае, выводится вытяжной канал (приобретается отдельно) снаружи помещения.

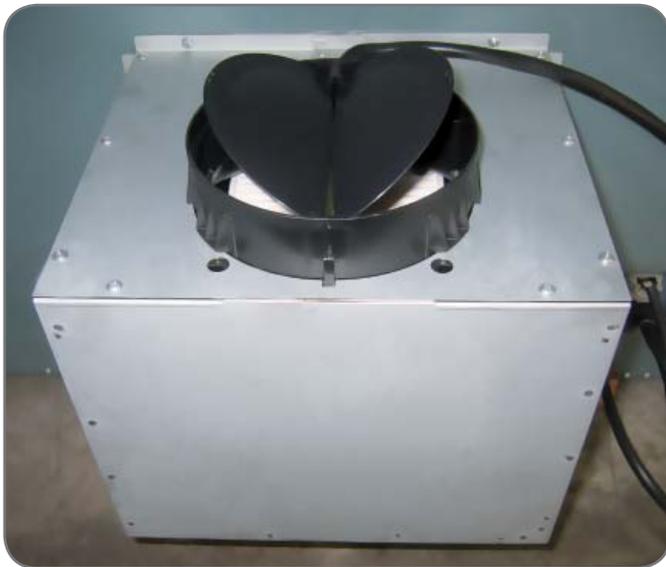
Блокировка обратного клапана



ВНИМАНИЕ



Перед тем как подсоединить воздухопровод, проверьте обратный клапан, он должен свободно вращаться.



При установке вытяжки с внешним мотором рекомендуется установка клапана обратного хода, который предотвращает попадание ветра и возврат воздуха.

Версия фильтрации

Если нет возможности внешнего отвода воздуха, вытяжку можно использовать в режиме фильтрации.

В этом случае необходимо использование угольных фильтров. В режиме рециркуляции очищенный угольными фильтрами воздух попадает на кухню из трубы, которая выводится с одной из сторон шкафа (Рис. 17).



ВНИМАНИЕ



Монтаж вытяжки должен производиться с учетом действующих норм вентиляции закрытых помещений. отработанный воздух не должен попадать в трубопровод, используемый для отвода воздуха от приборов, работающих на газу или других горючих материалах. Использование не используемых трубопроводов должно производиться только с разрешения квалифицированного специалиста.

Снятие жировых фильтров, установка угольных фильтров.

Замена угольных и жировых фильтров в вытяжках DOWNDRAFT производится при открытой вытяжке.

Чтобы открыть вытяжку необходимо нажать кнопку ↓↑, затем снять переднюю панель, потянув одновременно за ее верхнюю часть с обеих сторон. Панель развернется вперед, и можно будет получить доступ к жировым фильтрам (рис. 15). Снимите жировые фильтры для доступа к угольным фильтрам (рис. 16). Замену угольных фильтров необходимо производить по мере загрязнения, примерно каждые 6 месяцев.



ВНИМАНИЕ



После замены фильтров, необходимо установить переднюю панель из нержавеющей стали на место, иначе вытяжка не будет функционировать.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ ВЫТЯЖКИ DOWNDRAFT

ВНИМАНИЕ

Короб с элементами управления необходимо устанавливать под столешницей в непосредственной близости с вытяжкой. Минимальное расстояние до газопровода или путепровода для легко воспламеняющихся веществ (газовые трубы) 65 см.

СОВЕТ

Рекомендуется установить короб с элементами управления на высоте мин. 10 см от пола и на безопасном расстоянии от всех источников тепла (стенка духового шкафа или варочная поверхность).

ВНИМАНИЕ

Данный прибор имеет проводной кабель H05 VVF03, сечение 0,75 мм² (нейтральный, фазы, заземление). прибор подключается к сети 220-240 В с одной фазой с помощью стандартной розетки IEC 60083, которая должна находиться в легко доступном месте и которая должна быть установлена в соответствие со стандартами. Мы не несем никакой ответственности за аварии, вызванные неправильным заземлением или его отсутствием. необходимо использование предохранителя с номинальным остаточным током не превышающим 30 ма. если обнаружится повреждение шнура питания, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания во избежание риска.

Как только установка будет завершена, необходимо подать электропитание в вытяжку Downdraft, нажав красную кнопку на металлическом коробе.



ВНИМАНИЕ

Подключение к электрической сети должно осуществляться только квалифицированными специалистами. Электрическая система должна соответствовать стандарту VDE0100.

ОПАСНО

Если в работе вытяжки обнаружены сбои, отключите ее от сети или отключите предохранитель, отвечающий за питание вытяжки.

Если вилки нет (прямое подключение к сети) или розетка не находится в доступном месте, то должен быть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Электрическое подключение



Данный прибор соответствует требованиям европейских директив 2006/95/ЕС (Директива о низком напряжении) и 2004/108/ЕС (Директива об электромагнитной совместимости).

Во время установки прибора и проведения технического обслуживания обязательно отключите его от электрической сети или выньте или отключите предохранители. Проверьте:

- мощность сети достаточная.
- провода находятся в хорошем состоянии.
- диаметр кабеля соответствует требованиям установки.

Установку прибора должен осуществлять квалифицированный сотрудник сервисной службы.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ DOWNDRAFT

A: Управление подсветкой ON/OFF

Подсветка включается только, когда вытяжка полностью открыта. При нажатии на данную кнопку в закрытом состоянии, сначала откроется вытяжка, затем включится подсветка. Данная клавиша также выключает подсветку.

B: Включение/выключение ON/OFF

Данная клавиша открывает вытяжку. Когда вытяжка полностью открыта, включается вторая скорость всасывания.

Если вытяжка находится в открытом состоянии, нажатие данной клавиши выключает мотор, если он был включен, и подсветку. Затем происходит закрытие вытяжки.

C: (-) Клавиша

Данная клавиша снижает скорость всасывания с 4-ой до полного выключения, но не закрывает вытяжку.

D: Индикаторы

- Подсветка соответствующей цифры
- указывает на установленную скорость мотора.
- Мигание всех индикаторов одновременно указывает на загрязнение фильтров.

E: (+) Клавиша

Увеличивает скорость всасывания с первой до 4-ой, но не открывает панель.

F: Таймер

Данная функция позволяет автоматически выключать и закрывать вытяжку через 10 минут после ее включения.

Мигание индикатора “D” на установленной скорости указывает на то, что функция таймера включена. Повторное нажатие данной клавиши отключает функцию таймера.

В результате новых правил EU65 «Energy label» и EU66 «Ecodesign», изданных Европейской Комиссией, которые вступили в силу с 1 января 2015 года, наши продукты были адаптированы в соответствии с этими требованиями. Все модели, соответствующие требованиям энергетической маркировки, оснащены новой электроникой, включая устройство таймера для контроля скорости всасывания, когда объем воздуха превышает 650 м³ / ч. Модели с внутренним двигателем с максимальной производительностью свыше 650 м³ / ч оснащаются таймером, который автоматически переключает скорость всасывания с 4-й на 3-ю скорость после 5 минут работы. Модели с внешним двигателем оснащены дистанционными двигателями, которые, как и для версий с внутренним двигателем, включают в себя таймер, который отключает скорость всасывания, когда она превышает 650 м / ч. (См. Инструкции для внешних двигателей). Дистанционные двигатели, чей расход воздуха превышает 650 м³ / ч на 4-й и 3-й скорости, будут иметь следующие функции управления таймером по умолчанию: скорость всасывания автоматически переключается с 4-й на 2-ю скорость после 6 минут работы. Если прибор работает на 3-й скорости, он автоматически переключается на вторую скорость после 7 минут работы. Рабочие скорости также могут быть изменены во время работы. Энергопотребление прибора в режиме ожидания ниже 0,5 Вт.

Другие функции:

Автоматическое отключение:

После 4 часов непрерывной работы, прибор автоматически отключается.

Загрязнение фильтров:

После 30 часов работы, индикатор скорости “D” начнет мигать, указывая на загрязнение фильтров. Для сброса удерживайте кнопку таймера в течение 3 секунд, вытяжка при этом должна быть в открытом состоянии.

Калибровка:

Каждые 3 полных цикла вытяжка производит самостоятельную калибровку. Сброс калибровки производится посредством нажатия на клавишу таймера 6 раз (максимальный интервал между нажатиями 3 секунды), все индикаторы при этом будут мигать. После 3 полных циклов вытяжка снова произведет самостоятельную калибровку.

Режим ожидания Stand-by:

Когда вытяжной блок выключен и свет не горит, через 6 секунд панель

управления активирует функцию Stand-by, при этом яркость светодиодов снижается. Данная функция отключается при нажатии на клавиши ON/OFF или клавишу подсветки LIGHT.

Система безопасности:

Если при закрывании вытяжки создана помеха, то вытяжка остановится и снова откроется.

УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ DOWNDRAFT

Тщательный уход за вытяжкой является залогом ее стабильной работы и хорошей производительности в течение долгого времени.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед тем, как снимать металлические фильтры необходимо отключить вытяжку от сети, выключив вытяжку и вынув штепсель из розетки. После очистки необходимо установить фильтры на место согласно инструкции.

УХОД	ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СРЕДСТВА/ АКСЕССУАРЫ
Наружная поверхность и аксессуары	НЕЛЬЗЯ использовать металлическую губку и любые абразивные чистящие средства или жесткую щетку.	Для очистки внешней поверхности использовать бытовые чистящие средства, разбавляя их водой. Смыть водой. Протереть насухо мягкой тканью.
Фильтр	После 30 часов работы подсветка на панели начнет мигать (4 центральные светодиода), указывая на загрязнение фильтра. Для сброса необходимо нажать  в течение 3 секунд на кнопку таймера при открытой вытяжке.	Жировые фильтры можно мыть вручную или в посудомоечной машине. Необходимо регулярно чистить жировые фильтры. В противном случае возрастает риск возникновения пожара. Установите масляные фильтры и переднюю панель ровно, чтобы они не приводили к остановке DOWNDRAFT.
Активный угольный фильтр	В версии рециркуляции необходимо периодически производить замену угольного фильтра. Как снять и заменить фильтры описано в главе "Снятие жировых и установка угольных фильтров". Рекомендована замена фильтров каждые 6 месяцев.	

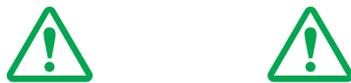
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТЬ	РЕШЕНИЕ
Вытяжка не работает...	<p>Убедитесь, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вытяжка включена в розетку. • Установлена правильная скорость. • Разъемы правильно подсоединены. • Нажата красная клавиша на металлическом корпусе. • Нет отключения электроэнергии. Не выбило автомат в электрощитке.
Вытяжка имеет низкую производительность...	<p>Убедитесь, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбрана скорость мотора достаточная для фактического количества дыма, пара. • Кухня достаточно проветривается для забора воздуха. • Угольный фильтр заменен (для версии фильтрации). • Воздуховод свободен и правильно смонтирован. • Обратный клапан свободно вращается.
Вытяжка выключается во время работы...	<p>Убедитесь, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нет отключения электроэнергии. • Не сработало многополюсное отключающее устройство..

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вытяжки может производиться:

- Вашим дилером;
- Или специализированным авторизованным техником.



ПРИМЕЧАНИЕ

При обращении за технической помощью необходимо указать данные вытяжки (модель, тип, серийный номер). Эта информация указана на информационной табличке прибора.

Гарантийный талон

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор и напоминаем основные условия гарантийного обслуживания продукции Sirius.

Внимание! Прежде чем начать пользоваться изделием, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и с условиями гарантийного обслуживания. Строго соблюдайте изложенные в инструкции по эксплуатации рекомендации завода изготовителя по установке, подключению и использованию изделия. **Информацию об авторизованных сервисах центрах вы можете получить на сайте www.sirius-russia.ru в разделе "Сервис", а также по телефону: 8-495-363-38-08..** Для

подтверждения гарантийного срока необходимо сохранять прилагаемые к изделию при продаже документы: кассовый/товарный чек, инструкцию по эксплуатации и надлежащим образом заполненный гарантийный талон. Гарантийный талон должен быть обязательно полностью заполнен и четко указаны: модель, серийный номер изделия, дата продажи, четкая печать фирмы-продавца, подпись покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. Тщательно проверьте внешний вид изделия, а также его комплектность согласно описанию или договору купли-продажи, претензии по внешнему виду и комплектности предъявляйте незамедлительно при принятии товара. Для установки/подключения мы рекомендуем обращаться в наши авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или сделать это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями. Однако изготовитель не несет ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки. В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате, выполнении услуг по установке и подключению. **Внимание!** При подключении изделия необходимо выполнить защитное заземление. При эксплуатации без заземления возникает риск поражения электрическим током. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный здоровью и имуществу при пользовании изделием без заземления.

Условия гарантийного обслуживания продукции Sirius.

Гарантийный срок и срок службы на бытовую технику, ввезенную через официальных импортеров, составляет 24 месяца. На аксессуары (всегда) и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается. Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их специалистам сервиса при обращении за гарантийным обслуживанием.

Внимание! Бытовые приборы Sirius предназначены

исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Гарантийный ремонт выполняется бесплатно. Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается обязательство по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без внимания платы с покупателя (потребителя), при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия изложенных в инструкциях. Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные детали. В случае устранения специалистами сервиса неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования). **Обращаем ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуется заполнение!**

Гарантийные обязательства не распространяются на следующие виды работ:

- инструктаж владельца по использованию изделия;

- работы, оговоренные в настоящей инструкции по эксплуатации, по регулировке и прочему уходу за изделием;

- очистка изделия снаружи либо изнутри;

- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения и т.д.).

Гарантийные обязательства не распространяются, не устанавливаются:

- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;

- на недостатки изделий, которые вызваны несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой (в том числе подключением к неправильному напряжению питания), небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);

- на изделия, которые подвергались конструктивным изменениям

неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены тип, модель, серийный номер изделия;

- на недостатки изделий, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети,

установленных ГОСТом и локальными государственными стандартами, явления

природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые,

попадания внутрь изделия посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами;

- на внешние и внутренние загрязнения царапины, трещины, вмятины, потертости и прочие механические повреждения, возникшие в

процессе эксплуатации или транспортировки. **В случае возникновения вопросов по гарантийному обслуживанию и сервису, а также по иным вопросам, касающимся техники Sirius обращайтесь по электронной почте:**

service@sirius-russia.ru. При обращении обязательно сообщите модель, серийный номер прибора.

Сведения о продаже

Изделие _____

Модель _____

Серийный номер _____

Дата покупки: _____

Упаковку вскрыл, проверил комплектность _____

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия претензий по внешнему виду и комплектности не имею, с условиями гарантии ознакомлен _____

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик _____

Дата установки и подключения _____

Работу выполнил _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы

удовлетворен _____

Подпись покупателя

IMMAGINI IMAGES

