

RU ВЫТЯЖКА

SV SPISFLÄKT

DA EMHÆTTE

PL OKAP KUCHENNY

NO KJØKKENVIFTE

FI LIESITUULETIN

AR مدخنة

HOBD682D - HOBD682R

RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
SV	ANVÄNDNINGSHANDBOK.....	26
DA	BRUGSVEJLEDNING.....	48
PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA.....	70
NO	BRUKSVEILEDNING	93
FI	KÄYTTÖOHJEET	114
AR	كُتَيْبُ الاسْتِعْمَال	136

Настоящие инструкции по эксплуатации относятся к нескольким моделям вытяжки. Поэтому возможно, что некоторые описанные ниже характеристики и функции отсутствуют в приобретенной вами модели.

- ▶ Необходимо внимательно прочитать инструкции по эксплуатации, прежде чем приступать к использованию прибора.
- ▶ Аккуратно храните инструкции по эксплуатации.
- ▶ Пользуйтесь описанным в настоящих инструкциях прибором только в соответствии с предусмотренным применением.

Символ	Значение
	Предупреждение об опасности. Предупреждение об опасности повреждения.
	Безопасные действия и меры предосторожности во избежание повреждений и убытков.
	Действие. Указывает на необходимость выполнения данного действия.
	Результат. Результат одного или нескольких действий.
	Условие, которое должно быть соблюдено, прежде чем будет предпринято следующее действие.

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

❗ В целях собственной безопасности и для правильной эксплуатации прибора внимательно прочитайте настоящее руководство, прежде чем приступить к его установке и использованию. Данные инструкции должны всегда храниться вместе с прибором, даже в случае вашего

переезда или его продажи. Пользователи должны хорошо знать принцип действия прибора и его характеристики безопасности. Индукционные системы варочных панелей соответствуют положениям нормативных правил по электромагнитной совместимости (EMC) и директивы по воздействию

электромагнитных полей (EMF) и не создают помех для других электронных приборов. Носители электрокардиостимуляторов и других имплантируемых электронных устройств должны проконсультироваться с лечащим врачом или с производителем имплантированного устройства для оценки его устойчивости к помехам.

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

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

▷ Производитель не несет ответственность за повреждения, возникающие в результате неправильной

или ненадлежащей установки прибора.

- ▷ Проверьте соответствие напряжения сети указанному на паспортной табличке, закрепленной внутри прибора.
- ▷ В стационарные электрические соединения должны быть встроены разъединители, предусмотренные действующими законами.
- ▷ Для приборов класса I следует проверить, чтобы электрическая проводка в доме гарантировала необходимое заземление.
- ▷ Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. Смотри параметры приобретаемых принадлежностей, указанные в руководстве по установке прибора (минимальный диаметр круглых труб 120 мм). Выпускная труба должна быть по возможности короткой.
- ▷ Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
- ▷ Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.

- ▷ Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
 - ▷ Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов. При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар с тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.
 - ▷ Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
 - ▷ В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен изготовителем вытяжки, официальным сервисным центром или квалифицированным мастером, чтобы предупредить возникновение опасных ситуаций.
 - ▷ Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.
 - ▷ Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** прежде чем приступить к установке прибора, снимите с него защитную пленку.
- ▷ Используйте только винты и мелкие комплектующие, прилагаемые к прибору.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** невыполнение установки винтов и крепежных деталей, предусмотренных данными инструкциями, может стать причиной возникновения опасных ситуаций поражения электрическим током.
- ▷ Не рекомендуется смотреть прямо на освещение через оптические приборы (бинокли, увеличительные стекла и т. д.).

- ▷ Дети не должны выполнять очистку и повседневное обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- ▷ Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- ▷ Запрещается пользоваться прибором лицам (а также детям) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и не имеющим соответствующего опыта и знаний без присмотра и предварительного обучения правилам эксплуатации со стороны ответственного за их безопасность лица.
- ▷ Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не имеющие необходимого опыта и знаний, но только под присмотром ответственных лиц и при условии, что они обучены правилам безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с ним риски. Запрещается детям играть с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время использования прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны и не касайтесь

сопротивлений.

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

- ▷ Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). См. раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- ▷ Рекомендуются обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или другом топливе (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** в случае повреждения поверхности прибора его следует выключить во избежание опасности поражения электрическими разрядами.
- ▷ Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.
- ▷ Запрещается касаться прибора мокрыми частями тела.
- ▷ Не чистите изделие пароочистителями.

- ▷ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреваться.
- ▷ После использования прибора выключите элемент варочной панели соответствующим устройством управления и не доверяйте показаниям детектора присутствия кастрюли.
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** готовка без присмотра с использованием жира и масла может быть опасной и привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите прибор и заглушите пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** за процессом приготовления пищи следует следить. Короткие процессы готовки должны постоянно находиться под контролем.
- ▷ Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** опасность возникновения пожара. Не кладите никакие предметы на варочные поверхности.
- ▷ Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с помощью выключателя с разведением контактов (3 мм), который обеспечивает полное отключение тока в условиях III категории перенапряжения.
- ▷ Прибор не должен подвергаться воздействию атмосферных агентов (дождь, солнце).
- ▷ Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям изготовителя.

Требования к мебели

- ▷ Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- ▷ В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- ▷ При монтаже встраиваемых приборов различные

комплектующие (пластмассы и фанерованная древесина) должны устанавливаться на теплоустойчивый клей (мин. 100 °С): использование несоответствующих материалов и клея может привести к их деформации и отсоединению.

- ▷ В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- ▷ Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола и за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- ▷ Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия).
- ▷ Чтобы предупредить просачивание жидкостей

между рамой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

Правильная эксплуатация прибора

- ▷ Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- ▷ Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- ▷ При готовке во фритюрнице постоянно следите за ее работой: сильно нагретое масло может воспламениться.
- ▷ Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- ▷ Не следует устанавливать прибор за декоративной дверью, так как она может нагреваться.
- ▷ Во избежание повреждений прибора запрещается на него залезать.
- ▷ Чтобы не повредить силиконовую прокладку, не

- ставьте горячие кастрюли и сковороды на раму.
- ▷ Не рекомендуется резать и обрабатывать продукты на стеклокерамической поверхности, а

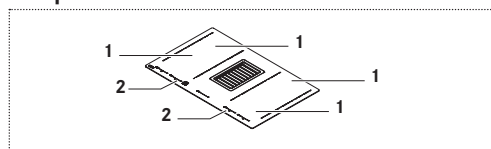
также не следует на нее ронять твердые предметы. Не двигайте сковороды и кастрюли по стеклокерамической поверхности.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

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

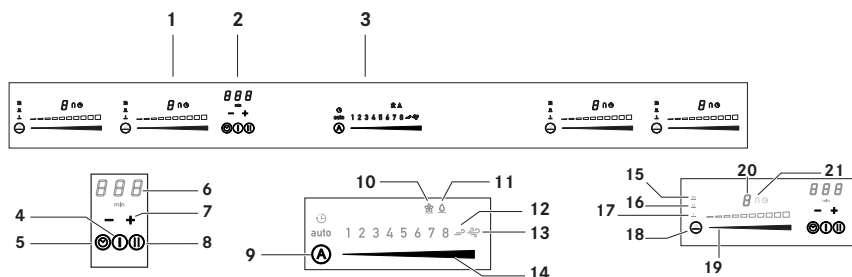
ОБЩИЙ ВИД

HOBD682D - HOBD682R - Варочная панель с 4 зонами нагрева и встроенной вытяжкой



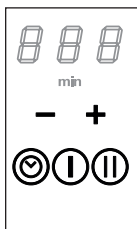
- 1 Зона нагрева
- 2 Панель управления

Кнопки и индикаторы



- | | |
|---|--|
| 1 Органы управления варочной поверхностью | 12 1 ИНТЕНСИВНАЯ скорость |
| 2 Включение / выключение панели управления варочной поверхностью / вытяжкой | 13 2 ИНТЕНСИВНАЯ скорость |
| 3 Панель управления вытяжным вентилятором | 14 Выбор мощности всасывания |
| 4 Включение / выключение варочной поверхности / вытяжки | 15 Нагрев / поддержание тепла при 92°C |
| 5 Включение таймера | 16 Нагрев / поддержание тепла при 74°C |
| 6 Дисплей таймера | 17 Нагрев / поддержание тепла при 42°C |
| 7 Увеличение / уменьшение времени настройки таймера | 18 Регулировка температуры |
| 8 Функция Stop&Go / повторное включение | 19 Выбор зоны нагрева / уровень мощности |
| 9 Автоматический режим | 20 Указание положения зоны нагрева |
| 10 Фильтр на активированной угле (против запахов) | 21 Зоны нагрева с функцией «мост» |
| 11 Уведомление о смазке очистного фильтра | |

Отображение элементов и кнопок для ВКЛ/ВЫКЛ панели управления варочной поверхностью



Включение / выключение варочной поверхности / вытяжки

- Нажать, чтобы включить. Еще раз нажать, чтобы выключить.

①

В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор **A**.

Коснуться (нажать) полосы настройки, чтобы отключить автоматический режим и использовать вытяжной вентилятор в ручном режиме.

Индикатор **A** выключается.

Включение таймера

- Нажать кнопку в течение 5 секунд; вытяжка переходит в режим выдержки времени с настройкой таймера на 15 минут.

На вытяжке включается индикатор работы таймера **⌚**.

⌚

- Чтобы отключить функцию задержки, еще раз нажмите кнопку в течение 5 секунд.

По истечении заданного времени прибор подает звуковой сигнал (продолжительностью 2 минуты, который можно прервать нажатием кнопки включение / выключение) и индикатор **⌚** выключается.

Обратный отсчет времени не отображается, течение процесса представлено индикатором **⌚**.

⏸

Функция Stop&Go / повторное включение

Увеличение / уменьшение времени настройки таймера для зоны нагрева

⊖ ⊕

- Длительное нажатие на кнопку служит для восстановления жирового фильтра.
- Длительное нажатие на кнопку служит для восстановления фильтра против запахов на активированном угле.

⌚ + ⏸

Блокировка кнопок: одновременно нажать в течение нескольких секунд

Отображение элементов и кнопок панели управления вытяжного вентилятора



Выбор мощности всасывания

Повышение / понижение скорости (мощности) всасывания

Включение / выключение автоматической функции (при стандартной настройке включается автоматический режим работы).

Коснуться (нажать) полосу настройки вытяжки, чтобы отключить автоматический режим и использовать вытяжной вентилятор в ручном режиме.

Чтобы возобновить автоматический режим, нажать кнопку **A**: включается индикатор **auto**, указывающий на работу вытяжки в таком режиме.

По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания.

Включение угольного фильтра

A

— При первом включении вытяжки **1** нажать в течение 5 секунд кнопку **A**.

После активации включение символа указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного фильтра (против запахов)

Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором , активирована всегда.

Восстановление и регенерация угольного фильтра

После проведения обслуживания фильтра:

- нажать в течение 5 секунд кнопку – индикатор жирового фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.
- нажать в течение 5 секунд кнопку – индикатор фильтра против запахов выключается и начинается обратный отсчет времени.

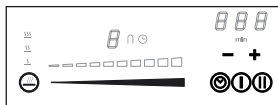
Настройка 1 ИНТЕНСИВНОЙ скорости.

Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость.

Настройка 2 ИНТЕНСИВНОЙ скорости.

Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость.

Отображение элементов и кнопок панели управления варочной поверхности



① Включение / выключение варочной поверхности / вытяжки

Нажать, чтобы включить. Еще раз нажать, чтобы выключить.

Выбор зоны нагрева для настройки автономного таймера.

Эта кнопка включает таймер, который можно настроить для отдельных зон нагрева одновременно.

По истечении заданного времени зоны нагрева автоматически отключаются и звучит звуковой сигнал.

⦿ Включение / регулировка таймера варочной поверхности

Несколько раз нажать кнопку ⦿ для выбора зоны нагрева, которую нужно включить.

По очереди включаются символы, соответствующие различным зонам нагрева.

Выбрав нужную зону нагрева, отрегулировать время работы таймера.

- Нажать, ⊕ чтобы увеличить время, которое должно пройти до автоматического отключения
- Нажать, ⊖ чтобы уменьшить время, которое должно пройти до автоматического отключения

⊖ ⊕ Настройка времени (больше / меньше)

Функция Stop&Go / повторное включение

Данная функция позволяет прервать / возобновить действие любой действующей функции варочной панели, сбросив мощность зоны нагрева. Нажать кнопку, чтобы включить функцию; нажать на нее еще раз и привести ползунок в крайнее правое положение, чтобы ее выключить.

⏸ Примечание: если через 10 минут функция паузы не отключается, варочная панель выключится автоматически.

Данная функция позволяет восстановить все настройки варочной панели в случае ее случайного отключения.

Активация

- Повторно включить варочную панель
- Нажать ⏸ в течение 6 секунд

Блокировка / разблокировка варочной панели

⦿ ⊕ ⊖

Позволяет блокировать настройки варочной панели, чтобы воспрепятствовать их случайному изменению и сохранить без изменения уже настроенные функции.

Повторить операцию, чтобы отключить блокировку.

Индикаторы положения зон нагрева



Зоны нагрева можно включать в объединенном режиме работы для создания единой зоны готовки с одинаковым уровнем мощности. Основными зонами нагрева являются передние, а вторичными – задние. Чтобы включить объединенный режим работы, одновременно нажмите 2 полосы настройки: включается символ

С помощью полосы настройки основной зоны нагрева можно выбрать уровень мощности.

Чтобы отключить объединенный режим, повторить описанную процедуру.

Выбор зоны нагрева

Повышение / понижение уровня мощности

Функция повышения мощности остается в работе в течение 10 минут, по истечении этого времени значение температуры возвращается в режим настроенных ранее параметров.

Коснитесь и прокрутите полосу настройки, чтобы включить режим Power Booster (усилитель мощности).

Активация дополнительной мощности выбранной зоны нагрева отображается на дисплее символом



Включение регулировки температуры. На дисплее отображается



Нагрев / поддержание тепла при 42°C



Нагрев / поддержание тепла при 74°C



Нагрев / поддержание тепла при 92°C



Включение промежуточной зоны между двумя зонами нагрева



Активация функции Power Booster

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

Принцип работы индукционных варочных панелей

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

Детектор наличия кастрюли

Каждая зона нагрева оборудована системой обнаружения кастрюли. Система обнаружения распознает кастрюли с намагничивающимся дном, которые пригодны для использования с индукционными варочными панелями. Если кастрюля снимается с варочной поверхности во время готовки, или если используется непригодная для варочной поверхности кастрюля, на дисплее рядом со столбчатой диаграммой мигает символ . Если в течение времени обнаружения, равного 10 секундам, в зоне нагрева кастрюлей нет:

- зона нагрева автоматически отключается через 10 секунд

- дисплей каждой зоны нагрева отображает .

Кастрюли

Пригодные кастрюли

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

Кастрюли, пригодные для готовки на индукционных варочных панелях

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

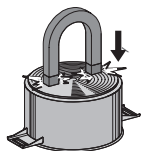
Пригодные кастрюли

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

Непригодные кастрюли:

- ✓ Кастрюли и сковороды из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.
- Для проверки пригодности кастрюли поднесите ко дну магнит: если магнит залипает, кастрюля пригодна для готовки на индукционной варочной

поверхности. За неимением магнита можно налить в кастрюлю немного воды, поставить ее в зону нагрева и включить прибор. Если на дисплее появляется символ **U**, кастрюля непригодна для индукционной варочной панели.



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

Шум в процессе готовки

Во время готовки кастрюли могут издавать шум. Это не указывает на неисправность и никак не влияет на работу прибора.

Шум зависит от типа используемых кастрюль. Если шум вызывает раздражение, имеет смысл заменить кастрюлю.

Указания по энергосбережению

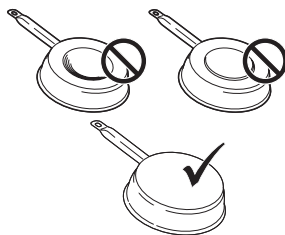
- Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру зоны нагрева.



- В момент приобретения кастрюли проверьте, чтобы указанный на ней диаметр соответствовал диаметру

дна или верхней части кастрюли, так как обычно именно верх бывает шире дна.

- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно сэкономить время и электроэнергию, воспользовавшись скороваркой. Такой тип готовки позволяет также сохранить в продуктах витамины.
- Убедитесь, что в скороварке достаточно жидкости; при недостаточном количестве жидкости она нагревается, что может привести к повреждению как самой скороварки, так и зоны нагрева.
- Всегда по возможности закрывайте кастрюли соответствующими крышками.
- Выберите кастрюлю с учетом количества продуктов для готовки. Использование широких кастрюль, заполненных только частично, влечет за собой напрасный расход электроэнергии.



Зона нагрева	Дно кастрюли		Примечание
	Мин. Ø (рекомендован)	Макс. Ø (рекомендован)	
184 мм × 220 мм (одинарная)	145 мм	180 мм	
380 мм × 220 мм (двойная)	110 мм	245 мм	с функцией «мост»

Обычный шум при работе варочной панели

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

Легкое жужжание (как шум трансформатора)

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

Легкие свист

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

Потрескивание

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

Сильный свист

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, а также, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на две зоны нагрева. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Шум вентилятора

Для правильной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканьем часов

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

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Включение прибора

- ▶ Держите нажатой кнопку **⏻** в течение одной секунды, чтобы включить прибор.
 - На всех дисплеях уровня мощности мигает символ **"0"**.
 - Если не выполняются никакие другие настройки, прибор

выключается через 10 секунд из соображений безопасности.

Выбор зоны нагрева

- ▶ Нажмите **"0"** около ползунка штриховых меток зоны нагрева и проведите по нему пальцем, чтобы сдвинуть ползунок и настроить уровень мощности.

Уровни мощности

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

Уровень температуры

Уровень температуры	Способ готовки	Использовать для
	Растапливание	Растапливание сливочного масла, шоколада или меда при температуре прим. 42 °C.
	Сохранение тепла	Соусы, сохранение готовых блюд для подачи на стол при температуре прим. 74 °C.
	Медленная готовка	Сохранение приготовленных блюд при температуре прим. 92 °C.

Выключение зоны нагрева

- ▶ Коснитесь символа "0" на ползунке штриховых меток.
 - Если не выполняются никакие другие настройки и другие зоны нагрева отключены, прибор выключается через 10 секунд.

Индикатор остаточного тепла

После отключения зона нагрева остается еще горячей, поэтому на панели продолжает гореть буква "H", указывая на опасность ожога.

Выключение варочной панели

- ▶ Коснитесь символа  в течение нескольких секунд, чтобы выключить варочную панель.
 - Если на дисплее не выполняются никакие другие настройки и все зоны нагрева отключены, прибор выключается через 10 секунд.

Настройка функций размораживания (Defrost), сохранения тепла и медленной готовки

С помощью функции Defrost можно размораживать продукты и медленно растапливать сливочное масло, шоколад и мед. Настройка функции сохранения тепла поддерживает температуру нагрева готовых продуктов прим. 74 °С. Настройка функции медленной готовки позволяет поддерживать температуру нагрева готовых продуктов прим. 92 °С. С помощью функции медленной готовки можно также готовить блюда при низкой температуре, сохраняя при этом питательные свойства продуктов питания.

- ▶ Выберите зону нагрева и нажмите "0" около ползунка штриховых меток нужной зоны нагрева.
- ▶ Один раз нажмите ⊖.
- ▶ Для настройки функции "Растапливание" (Defrost) еще раз нажмите кнопку ⊖.
 - Появляется символ s.
- ▶ Для настройки функции "Сохранение тепла" еще раз нажмите кнопку ⊖.
 - Появляется символ ss.
- ▶ Для настройки функции "Медленная готовка" еще раз нажмите кнопку ⊖.
 - Появляется символ sss.

Регулировка PowerPlus (усиление мощности)

Все зоны нагрева оснащены усилителем мощности PowerPlus. При включении функции PowerPlus выбранная зона нагрева работает на

повышенной мощности в течение 10 минут. PowerPlus можно использовать, например, для быстрого подогрева продуктов.

- ▶ Сдвиньте пальцем ползунок по штриховым меткам, чтобы на дисплее появился символ "P".
- ▶ Чтобы отключить функцию PowerPlus, движением пальца приведите ползунок штриховых меток на нужный уровень мощности.

Таймер

В случае настройки таймера зона нагрева отключается после времени, заданного в пределах от 1 минуты до 1 часа 59 минут.

Настройка таймера

- ✓ Варочная панель включена
- ✓ Зона нагрева настроена

- ▶ Нажмите ⊙.
 - "00" мигает в центре дисплея.
- ▶ Коснитесь ⊕, чтобы увеличить заданное на таймере время, коснитесь ⊖, чтобы его уменьшить. При первом нажатии на ⊕ на дисплее загорается "1".

Изменение настройки таймера

- ✓ Настройка таймера
- ▶ Нажмите на активную зону нагрева таймера, настройку которой нужно изменить.
- ▶ Нажмите ⊙.
- ▶ Измените заданную таймеру продолжительность времени с помощью кнопок ⊕ и ⊖.

Функция «мост»

Функция «мост» позволяет включить две отдельные зоны нагрева, чтобы они

работали и регулировались вместе.

- ▶ Нажмите на ползунки штриховых меток двух зон нагрева.
 - На дисплее около двух выбранных зон отображается  с одной стороны и  с другой.

Если одна из зон нагрева уже находится в работе, когда включается функция «мост», уровень мощности и время работы этой зоны нагрева должны быть выбраны для двух объединенных зон с функцией «мост». Если обе зоны уже находятся в работе, время их действия стирается с дисплеев уровня мощности. Если объединение двух зон в одну невозможно, настройте форсированную скорость готовки (Boost).

Блокировка от детей

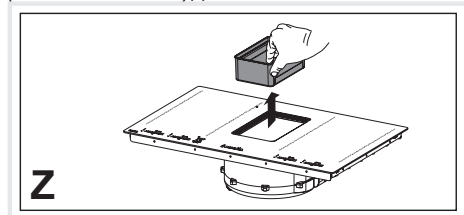
- ✓ Прибор включен
- ▶ Одновременно коснитесь  и  в течение нескольких секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал.
 - Дисплей заблокирован. Если дисплей выключается в таком состоянии, функция блокировки остается в работе до следующего включения варочной поверхности.
- ▶ Чтобы отключить защитную блокировку, одновременно нажмите  и  в течение нескольких секунд.

Модель	HOBD682D HOBD682R
Общая максимальная мощность	7,545 кВт

ОЧИСТКА И УХОД

Фильтр против запахов на активированном угле можно регенерировать. Выполните инструкции, прилагаемые к комплекту, по процедуре регенерации и сроков замены фильтра.

Жировые фильтры **Z**: фильтры следует очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае их особо интенсивного использования. Фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине.



Общие рекомендации

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

Очистка прибора

- ▷ Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи.
- ▷ Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь

мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.

- ▷ Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- ▷ Удалите продукты с содержанием сахара, например варенье, перелившееся во время приготовления, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае неубранные остатки пищи могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▷ Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▷ Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем еще раз протрите влажной тряпкой.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Коды ошибок

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ
ER 03 и непрерывный сигнал	Непрерывная работа датчика: сенсорное управление отключается через 10 сек.	Вода или кастрюля на стеклокерамике, на датчиках сенсорного управления	Очистить поверхность сенсорного управления, убрать предметы с датчиков.
ER 20	Флэш-память – ошибка сенсорного управления	Неисправность сенсорного управления	Заменить сенсорное управление
ER 22	Неверная команда кнопки, пользовательский интерфейс отключается через 3,5 – 7,5 сек.	Короткое замыкание или разомкнутая цепь в зоне датчиков кнопок	Заменить сенсорное управление
ER 31	Неверные данные конфигурации или смещение между генератором и сенсорным управлением	Необходима новая конфигурация индукционного генератора	Новая конфигурация (меню Обслуживание)
ER 36	Неверное значение термистора NTC на сенсорном управлении: пользовательский интерфейс отключается	Короткое замыкание или разомкнутая цепь датчика NTC	Заменить сенсорное управление
ER 47	Ошибка связи между сенсорным управлением и индукционной системой	Связь LIN (линейная интегральная схема) отсутствует или неверна! (Ведомый модуль не отвечает на запросы ведущего модуля)	Кабель питания поврежден или вставлен неправильно.
U 400	Непрерывный звук. Слишком высокая мощность питания на входе	Неправильное соединение варочной панели	Неправильное соединение с источником электрического тока
E/2	Слишком высокая температура индукционного элемента	Перегрузка варочной панели или на ней пустые кастрюли	Дать системе охладиться
E/A	Ошибка на электрощипе	Повреждение компонента	Заменить электрощип
E/6	Ошибка на электрощипе	Отсутствие электрического тока на плате питания	1. Проверить электропроводку 2. Проверить панель фильтров 3. Заменить электрощип
E/8	Неправильная скорость вентилятора	Ошибка на вентиляторе слева или справа	Выпускное отверстие воздуха засорено, например бумагой Заменить неисправный вентилятор
E/9	Неисправность датчика температуры на индукторе		Заменить индуктор. Заменить электрощип

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- ▷ Следите, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнял только изготовитель или сервисный центр.
- ▷ Убедитесь, что поврежденные электрические провода заменены изготовителем или сервисным центром.

- ▶ При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:
 - Тип неисправности
 - Модель прибора (Арт./Код)
 - Серийный номер (без названия)

Такая информация приведена на опознавательной табличке.

Опознавательная табличка закреплена к основанию прибора.

УНИЧТОЖЕНИЕ

- ▷ Символ  на изделии или на упаковочном материале указывает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым отходом; оно должно быть сдано в специальный сборный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Правильное уничтожение изделия позволит избежать потенциально негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей. За более подробной информацией об обращении, вторичном использовании и

переработке изделия обращайтесь в районное компетентное учреждение, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

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

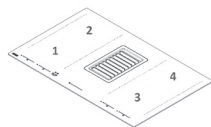
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Идентификация изделия

Тип: 4300

Модель: HOBD682D - HOBD682R

- ▶ Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.
- ▶ Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.



1,2 Гибкая зона нагрева 1 + 2 с функцией «мост»
3,4 Гибкая зона нагрева 3 + 4 с функцией «мост»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл x Гл)
Напряжение / частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3700 Вт	230 x 210
Гибкая зона нагрева 1 + 2, 3 + 4	3700 Вт	460 x 210

Параметр	Символ	Значение	Единица измерения
Вес прибора	M	26 / 19	кг
Число зон нагрева		4	
Источник тепла		индукция	



991.0582.863_01 - 190503
D00005870_00