

Содержание

1 Меры предосторожности	148
1.1 Как читать руководство по эксплуатации	148
1.2 Это руководство по эксплуатации	148
1.3 Функция прибора	148
1.4 Общие меры безопасности	148
1.5 Ответственность производителя	149
1.6 Табличка идентификации	149
1.7 Переработка	149
2 Описание	151
2.1 Общее описание	151
2.2 Символы	152
2.3 Комплекующие в наличии	152
3 Использование	153
3.1 Меры предосторожности	153
3.2 Предварительные операции	154
3.3 Эксплуатация варочной панели	154
4 Чистка и техническое обслуживание	159
4.1 Меры предосторожности	159
4.2 Чистка поверхностей	159
4.3 Еженедельная очередная чистка	159
4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи	159
4.5 Что делать если...	160
5 Монтаж	161
5.1 Подключение к электропитанию	161
5.2 Указания по безопасности	162
5.3 Врезка и вставка рабочей поверхности	163
5.4 Встраивание	163
5.5 Кронштейны крепления	164

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными эстетических и функциональных качеств данного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукции: www.smeg.com



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации употребляются следующие читательские конвенции:

Меры предосторожности



Общая информация в этом руководстве по эксплуатации, по безопасности и для конечной переработки.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы о приготовлении.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и техобслуживания прибора.

Монтаж



Информация для квалифицированного техника: монтаж, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложение

1. Последовательность инструкций по эксплуатации
- Отдельная инструкция по эксплуатации.

1.2 Это руководство по эксплуатации

Это руководство по эксплуатации составляет неотъемлемую часть электроприбора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

1.3 Функция прибора

Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование должно считаться несоответствующим. Пользование этим аппаратом не разрешается лицам (включая детей) с пониженными физическими и умственными возможностями, или не имеющим опыта пользования электроаппаратурой, без контроля или инструктирования со стороны взрослых лиц, несущих ответственность за их безопасность.

1.4 Общие меры безопасности

С целью Вашей безопасности и во избежание возможного ущерба прибору, рекомендуется всегда придерживаться общих мер предосторожности, указанных ниже. В общем

- Операции по обслуживанию должен производить специализированный персонал в соответствии с действующими нормами.
- Перед тем, как пользоваться оборудованием, внимательно



прочтите данное руководство по эксплуатации.

- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без поддержки квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.

Для этого прибора

- Не загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Запрещено садиться на прибор.
- Никогда не пользуетесь прибором, чтобы нагреть помещение.
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне 20-50 кгц.

- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, электроиндукционная жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011)

1.5 Ответственность производителя

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

- использование прибора разное от предусмотренного;
- несоблюдение предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушение целостности только одной части прибора;
- использования не оригинальных запчастей.

1.6 Табличка идентификации

Табличка идентификации с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Запрещается удалять табличку.

1.7 Переработка



Этот прибор должен быть переработан отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC).

Прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды в соответствии с актуальными европейскими директивами.



Меры предосторожности

Чтобы перерабатывать прибор:

- Обрезать кабель электрического питания и снять кабель вместе с разъемом.



Электрическое напряжение Опасность электрического удара

- Деактивировать общее электрическое питание.
- Отключить кабель электрического питания от электрической установки.
- Пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному.

Необходимо уточнить, что для упаковки прибора применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования.

- Передать материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора.



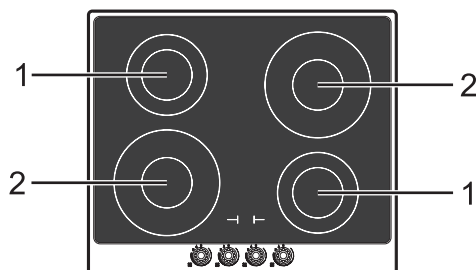
Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами упаковки.



2 Описание

2.1 Общее описание



Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. поглощенная мощность (Вт)*	Макс. поглощаемая энергия
			функция booster (Вт)*
1	160	1300	1400
2	200	2300	3000

* мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от использованной посуды или от выбранных установок параметров.

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

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



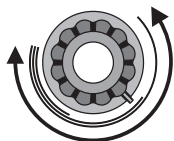
Описание

2.2 Символы

Положение ВЫКЛ

Зона варочной панели выключена.

Положение Увеличение/Понижение



Повернуть рукоятку в направлении по или против часовой стрелки для увеличения или снижения мощности нагрева зоны варочной панели, значение которой читается на дисплее.


Положение booster **P**


В данном положении включается режим "booster/бустер" зоны варочной панели.


Положение ускоритель **A**


В данном положении включается режим "ускорения" зоны варочной панели.

Зоны варочной панели

 Передняя левая

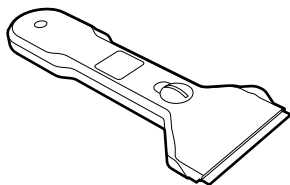
 Задняя левая

 Задняя правая

 Передняя правая

2.3 Комплектующие в наличии

Скребок



Полезен для чистки варочной панели.

i Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям действующих директив.

i Оригинальные принадлежности в оснастке или дополнительные принадлежности можно попросить в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура

Опасность ожогов

- Защитить руки с термическими перчатками при использовании.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Не оставляйте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Активируйте блокировку кнопок в присутствии детей или домашних животных, которые могут добиться варочной панели.
- После использования, выключите варочные зоны, которые остаются горячими в течение длинного промежутка времени после выключения. Не трогайте поверхности варочной панели.



Высокая температура

Опасность пожара или взрыва

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или прямо под варочной панелью.
- Не использовать закрытые консервы или емкости, посуду или пластиковые емкости для жарки.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- В случае, если будут образовываться растрескивания и трещины, или в случае невозможности выключения прибора, отключить электрическое питание и обращаться в местное сервисное обслуживание.



Неправильное использование

Риск повреждений поверхностей

- Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза.
- Не ставить кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Но необходимо избегать падения жестких предметов на поверхность варочной панели.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключить непосредственно прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.
- Не употреблять как опорная поверхность.



3.2 Предварительные операции

Для того, чтобы удалить возможную накопленную влажность во время заводских переработок, для правильного функционирования электрических цепей и клавиатуры команд необходимо:

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора.
2. Снимите все удаляемые этикетки (кроме плитки с техническими данными).
3. Установить полную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включить их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
4. Через 30 минут, выключить передние варочные зоны и повторить операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
5. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.

3.3 Эксплуатация варочной панели



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд.

Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. На каждой ручке-рукоятке указана соответствующая ей зона варочной панели.

Достаточно повернуть ручку управления нагревом по часовой стрелке до отметки с желаемым значением мощности.

Емкости для применения при индукционной варке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.

Подходящие емкости:

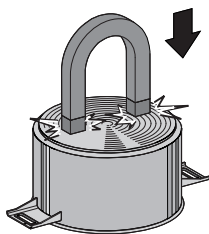
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.



Недопустимо использование следующих типов емкостей:

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

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита возможно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.




Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до препятствия обнаружения кастрюли на плите.

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности функционирования, варочная зона выключается, выдается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется символ  на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок готовки в часах
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

Защита от перегрева

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.



Использование

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны жарки.



- Во время покупки кастрюли проверить, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирать кастрюлю, подходящую по количеству приготавливаемого блюда. Большая, но полуполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.

Уровень мощности

Мощность в зоне варки может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит для:
0	Положение ВЫКЛ./OFF.
1 - 2	Приготовление малого количества пищи (минимальная мощность)
3 - 4	Приготовление
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, за жаривание крупных кусков пищи
7 - 8	За жаривание, под жарка с мукой
9	За жаривание
p*	За жаривание / Под жаривание, варить (максимальная мощность)

* см. функцию Booster.

Остаточное тепло



Неправильное использование Опасность ожогов

- Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания остаточного тепла. После их употребления, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

После выключения зоны варочной панели, если зона еще горячая, на дисплее будет визуализирован символ **H**. Когда температура понизится ниже 60°C, символ не будет больше визуализироваться.



Ускоритель нагрева



Каждая зона приготовления оснащена ускорителем нагрева, который позволяет выделять тепло максимальной мощности на время, пропорциональное выбранной мощности.

1. Повернуть ручку против часовой стрелки до положения **A** и отпустить.

На дисплее появится символ **A**.

2. В течение 3 секунд выбрать желаемую мощность нагрева (1...8). Выбранная мощность и символ **A** переменного мигают на дисплее.

При этом в любой момент можно увеличить уровень мощности.

Продолжительность режима "максимальная мощность" автоматически изменится.



Для отключения ускорителя нагрева необходимо повернуть ручку до отметки, соответствующей мощности **9**, и затем снова установить ручку в положение, соответствующее желаемому уровню мощности (1...8).

В случае, если ускоритель нагрева был установлен на отметку мощности **9**, необходимо вращать ручку в направлении против часовой стрелки.

Функция booster (усилитель)



Функция booster позволяет активировать зону приготовления на максимальную мощность на максимальный период времени 5 минут. Полезна для быстрого достижения кипения большого количества воды или перехода на большой огонь для приготовления мяса.

- Повернуть ручку по часовой стрелке до положения **P** на 2 сек. и затем отпустить. На дисплее появится символ **P**. По истечении 5 минут функция booster будет автоматически деактивирована и приготовление будет продолжено на уровне мощности **9** (только для зон **2**).



Функция booster является приоритетной по сравнению с функцией ускорения нагрева.



Использование

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфорками.

Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее визуализируются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Мигание одного из показателей мощности указывает на то, что ее значение будет автоматически ограничено до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.



Блокировка команд

i Блокирование команд - это устройство, позволяющее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования им.

1. При выключенных зонах варочной поверхности повернуть одновременно две ручки управления зонами влево, в направлении против часовой стрелки (положение **A**).
2. Держать ручки в повернутом положении до тех пор, пока на дисплее не покажутся символы **L**.
3. Отпустить ручки.

Для снятия блока команд повторить те же операции, что были описаны выше.

i При повороте любой из ручек в положение **A** на более, чем 30 секунд, на дисплее появится сообщение об ошибке **F**.

i Приоритет называется по последней установленной зоне.

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



4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждений поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Стараться не просыпать сахар или сладкие смеси на панель.
- Не ставить материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Держать всегда чистыми и не ставить никаких предметов на сенсорные кнопки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки). Если это необходимо, пользоваться деревянными или пластиковыми принадлежностями.

4.2 Чистка поверхностей

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

4.3 Еженедельная очередная чистка

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непроницаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушить поверхность сухой тряпкой. Обращать внимание на то, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.

4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после жарки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели.

Крупинки песка, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюлю.

Следовательно, необходимо немедленно удалить возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.



Чистка и техническое обслуживание

Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившись, остатках.

На поверхности могут появиться **блестящие** образования в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Их удаление посредством применения обычных продуктов для чистки достаточно затруднительно. Возможна необходимость многократного повторения чистки. Применение агрессивных моющих средств или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели, а также способствовать образованию темных пятен.

4.5 Что делать если...

Варочная панель не работает:

- Убедиться в том, что варочная панель подключена, а что главный выключатель включен.
- Проверить, чтобы не было никаких прерываний электрического тока.
- Проверить, чтобы плавкий не сработал. В этом случае, заменить плавкий.
- Проверить, чтобы не сработал магнетотермический выключатель домашней установки. В данном случае, снова активировать выключатель.

Результаты приготовления не удовлетворительны:

- Проверить, чтобы температура приготовления не была слишком высокой или слишком низкой.

Варочная панель дымит:

- Оставить остыть и чистить варочную панель после жарки.
- Проверить, чтобы пища не вывалилась и, если это необходимо, пользоваться большой емкостью.

Плавкие или магнетотермический выключатель домашней установки работают постоянно:

- Обратиться в местное сервисное обслуживание или к электрику.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

- Непосредственно выключить прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местное сервисное обслуживание.



5 Монтаж

5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должен производить специализированный персонал.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключить общее электрическое питание
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °С типа H05V2V2-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверить, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным в табличке.

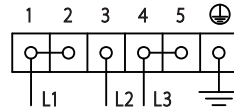
Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

Запрещается удалять эту табличку.

Выполнить заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее чем другие.

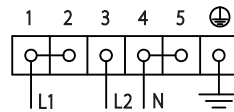
Прибор может работать как следует:

- 220-240 V 3~



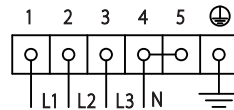
Используйте **четырёхжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм²**.

- 380-415 V 2N~



Используйте **четырёхжильный** кабель типа **4 x 2,5 мм²**.

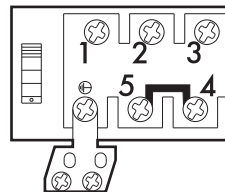
- 380-415 V 3N~



Используйте **пятижильный** кабель типа **5 x 2,5 мм²**.

Схема ниже показывает зажимную коробку электропитания с видом снизу, без единого подсоединенного провода.

4 и **5** зажимы должны быть всегда соединены между собой.





Неподвижное соединение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



Проложить кабель питания в задней части мебели. Стараться, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.



Быть очень осторожными при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны вступать в контакт с горячими зонами приготовления.

Пробовое испытание

После установки выполните короткую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

5.2 Указания по безопасности



**Образование тепла во время функционирования прибора
Риск пожара**

- Проверить, что материал мебели термостойкий.
- Проверить, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), иначе они могли бы деформироваться со временем.

Минимальное расстояние для соблюдения между втягивающей вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны в инструкциях по монтажу самой втягивающей вытяжки. Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочего стола на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.



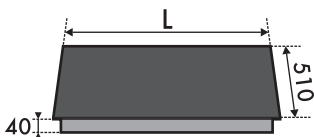
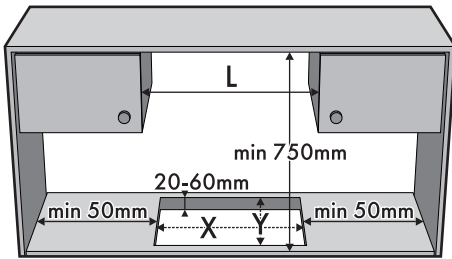
5.3 Врезка и вставка рабочей поверхности



Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.

Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупноразмерные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны быть жаростойкими (>90°C).

Произвести отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами. Выдержать расстояние от заднего края не менее **50 мм**. Прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения расстояния **50 мм**, показанного на рисунке, во избежание повреждений в случае перегрева. Удостоверьтесь, что расстояние от огня конфорок до подвесной полки, расположенной выше, должно быть не менее **750 мм**.



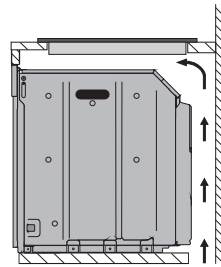
L (мм)	X (мм)	Y (мм)
600	560	500

5.4 Встраивание

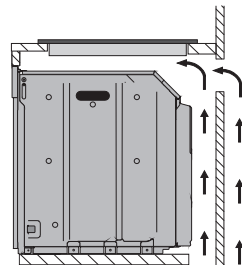
На отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной панели и верхней поверхностью устанавливаемого ниже оборудования.



с отверстием на дне



с отверстием на дне и сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

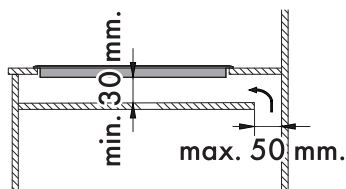
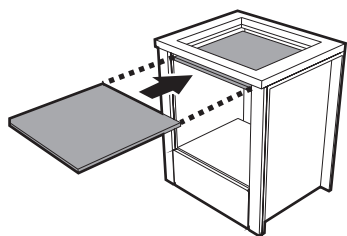


Монтаж

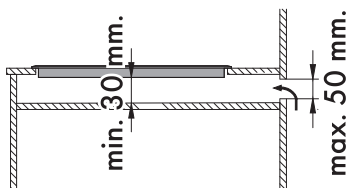
В нейтральном отсеке или ящиках

В случае иной мебели (боковые стенки, ящики и т. п.), посудомоечные машины или холодильники, расположенные под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **30 мм** от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов.

Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



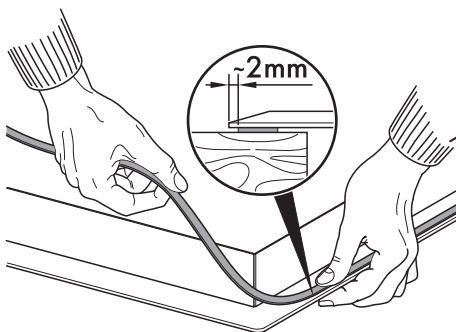
с отверстием на дне



с отверстием сзади

Прокладка варочной панели

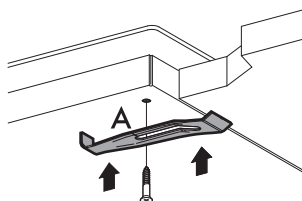
Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной панели и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложить прилагаемую в оснастке прокладку.



Не закреплять варочную панель, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.

5.5 Кронштейны крепления

Привинтить скобы (A) в специальные отверстия, расположенные по бокам от низкого картера, чтобы правильно прикрепить варочную панель к структуре.



Чрезмерное затягивание может привести к повреждению стекла.



В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.