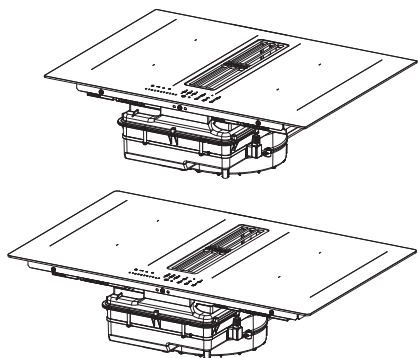




- SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
- DA BRUGSVEJLEDNING
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- NO BRUKSVEILEDNING
- FI KÄYTTÖOHJEET
- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- AR دليل المستخدم



HOBD482D2
HOBD472D2

SV	3
DA	17
PL	32
NO	49
FI	64
UK	78
AR	94

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

i Для вашої безпеки і правильної роботи приладу уважно прочитайте це керівництво перед установкою і експлуатацією. Завжди зберігайте ці інструкції поряд з приладом, навіть в разі продажу або передачі третім особам. Важливо, щоб користувачі знали всі особливості роботи та безпеки пристрою. Ці варильні поверхні оснащені індукційними системами, які відповідають вимогам директив EMC і EMF і не повинні заважати роботі інших електронних пристроїв. Особи з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою, щоб оцінити їх сприйнятливість до перешкод.

! Електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем. Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний переріз проводів між точкою

кріплення кабелю і клемми повинні бути розташовані таким чином, щоб можна було вийняти струмовідний провід перед кабелем заземлення в разі його відкріплення.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що мережеве живлення відповідає тому, що вказано на табличці, закріпленій всередині продукту.
- Відсічні пристрої повинні бути встановлені в стаціонарній системі відповідно до правил системи електропроводки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутове джерело живлення має надійне заземлення.
- Під'єднайте витяжку до витяжного каналу за допомогою відповідної трубки. Див. комерційні аксесуари, зазначені в керівництві по установці (для круглих труб: мінімальний діаметр 120 мм). Довжина випускної труби повинна бути якомога коротше.
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- Слід дотримуватися норм, які стосуються вентиляції.
- Ніколи не підключайте витяжні прилади до каналів, через які виводяться газу

горіння (від нагрівачів, камінів тощо).

- Якщо витяжка використовується разом із неелектричними пристроями (наприклад, пристроями, що працюють на газовому паливі), у приміщенні необхідно забезпечити достатню вентиляцію, щоб уникнути зворотної тяги відпрацьованих газів. У разі використання кухонної витяжки в поєднанні з пристроями, які працюють від неелектричних джерел енергії, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па щоб уникнути повторного засмоктування витяжкою газів назад у приміщення.
- Забороняється спрямовувати потік повітря у витяжний канал, який використовується для відведення диму від приладів, що працюють на газі або інших типах пального.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, уповноважений сервісний центр або компетентний технік, щоб уникнути будь-якого ризику або небезпечної ситуації.
- Підключайте штекер до розетки, яка відповідає чинним нормам і розташована в доступному місці.
- Використання технічних і запобіжних заходів щодо викидів диму регулюється правилами, установлені-

ми місцевими органами влади, які є обов'язковими до виконання.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед установкою пристрою зніміть захисні плівки.

- Використовуйте тільки гвинти та інше обладнання, що поставляється з приладом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо гвинти або кріпильні деталі не будуть встановлені, як описано в даній інструкції, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення та догляду, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.
- Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або без досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під ретельним наглядом і не проінструктовані щодо безпечного використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Даним приладом можуть користуватися діти у віці до 8 років і люди з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або з не-

достатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під ретельним наглядом і проінструктовані щодо безпечного користування приладу та безпеки, які це тягне за собою. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час використання приладу і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Будьте дуже обережні і не торкайтесь нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

- Очищуйте та/або замінійте фільтри через зазначений проміжок часу (існує небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
- Завжди забезпечуйте належну вентиляцію приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (це не стосується пристроїв, які лише забезпечують рециркуляцію повітря в кімнаті).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснута або помітні будь-які пошкодження в глибині матеріалу.

- Не торкайтесь приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Не використовуйте пароочиснісні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтесь на датчики посуду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити полум'я водою, а вимкніть прилад і придушіть полум'я, наприклад кришкою або ковдрою.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: За процесом готування слід наглядати. Короткий процес приготування слід постійно контролювати.

- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

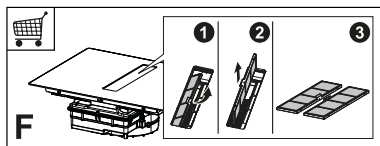
- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Вентиляція пристрою повинна відповідати інструкціям виробника.
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Витяжки та інші відсмоктувачі кухонних випарів можуть погіршити безпечну роботу приладів, що спалюють газ або інше паливо (включаючи ті, що знаходяться в інших приміщеннях), через зворотний потік відпрацьованих газів. Ці гази можуть спричинити отруєння чадним газом. Після встановлення витяжки або будь-якого іншого відсмоктувача кухонних випарів переконайтеся, що газові прилади перевірені компетентною особою та у відсутності зворотного потоку відпрацьованих газів.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

3. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху постачається в комплекті і має тип (F) (див. Інструкцію по монтажу), його можна відновити. Фільтр з активованим вугіллям можна мити й відновлювати кожні 3—4 місяці (або частіше в разі інтенсивного користування витяжкою). Фільтр розрахований не більше ніж на 8 циклів відновлення (у разі особливо інтенсивного користування не рекомендується виконувати процедуру регенерації більше 5 разів). Зверніться до сервісного центру, щоб замовити новий фільтр (F).

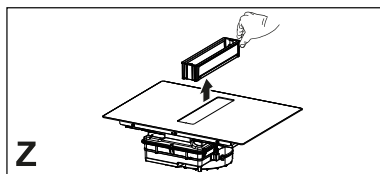
2. ВИКОРИСТАННЯ

- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.



Процедура регенерування:

- Мити в посудомийній машині за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, або вручну в гарячій воді без використання абразивних губок. Забороняється використовувати мийні засоби!
- Сушити в духовці за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, протягом 2 годин (рекомендується уважно ознайомитися з інструкцією з експлуатації та збирання вашої духовки).
- Фільтри-жировловлювачі необхідно чистити кожні 2 місяці або частіше в разі особливо інтенсивного користування приладом. Їх можна мити в посудомийній машині. Не промивайте решітки у посудомийній машині (Z).



Загальні рекомендації

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Заборонено вживати їжу, яка випадково впала чи потрапила на поверхню, на функціональні або естетичні компоненти варильної поверхні.

Очищення приладу

- Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що

пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.

- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть в'дливлі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть залишки солодких страв, наприклад варення, що витікло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть розплавлений пластик за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

4. ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

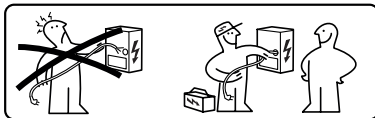
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем,

правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом установлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).

- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

5. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Дотримуйтеся схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей прилад має з'єднання типу "Y", рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНЕ та ДВОФАЗНЕ підключення: мінімальний перетин провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).



Увага! Не зварюйте кабелі!

6. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

Символ  на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати разом із звичайними побутовими

ми відходами. Виріб слід утилізувати в центрі, що спеціалізується на переробці електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути внаслідок неналежної утилізації. Щоб отримати більш детальну інформацію про те, як переробити цей виріб, зверніться до місцевих органів влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де ви придбали продукт.

Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС стосовно зменшення використання небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.

Утилізація пакувальних матеріалів

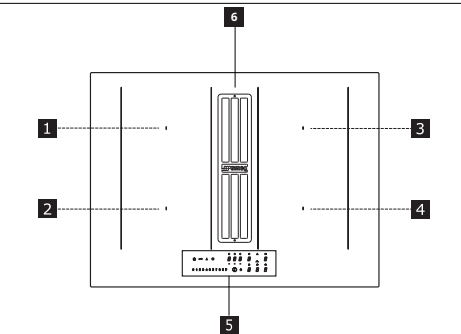
Матеріали із символом  підлягають вторинній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

Ви можете економити енергію щодня під час приготування, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

7. ОПИС ТОВАРУ



1	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3+4	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення посуду

Кожна конфорка оснащена системою, яка визначає наявність посуду на варильній панелі.

Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ .

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла є функцією безпеки, яка вказує на те, що поверхня конфорки все ще має температуру, що дорівнює або перевищує 50°C, і, отже, може спричинити опіки при контакті голими руками. Сенсор відповідної конфорки вказує .

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



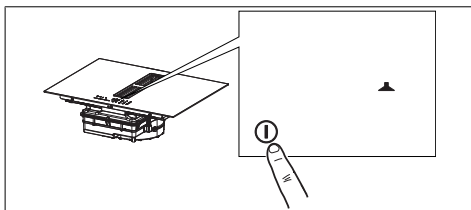
Конфорки можна активувати натисанням відповідного сенсора **8**. Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

Коли на одній з 4 конфорок розміщують, наприклад, каструлю, варильна поверхня автоматично визначає її присутність і загоряється відповідний сенсор, щоб її активувати.

Якщо на плиті немає каструль та інших предметів, сенсор не загоряється.

На панелі керування, функції, які можна вибрати, завжди є видимими, але світяться з низькою інтенсивністю. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

Увімкнення приладу:



Натисніть на 2 секунди кнопку ВКЛ. / ВИКЛ., щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні.

В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі зони приготування і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 20 секунд.

Увага: З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання.

Увага: Функції, які можна вибрати, завжди підсвічені/видимі на панелі керування, і це лише ті функції, які можна активувати.

Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.

Сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції.

9. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

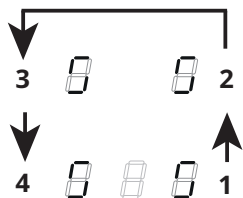
При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за допомогою **1** або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

Підключіть варильну панель до домашньої мережі.

1. Всі сенсори загоряються на кілька секунд, потім гаснуть і залишається тільки **6**, який блимає.
2. Натисніть і утримуйте **6** сенсори конфорки показують **5**.
3. Утримуючи **6**, почніть натискати сенсори конфорок, рухаючись проти годинникової стрілки.



Лівий задній сенсор показує і число, що позначає тип меню. Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

Виберіть сенсор з і натисніть «8» на шкалі потужності.

Виберіть лівий передній сенсор і виберіть правильне налаштування.

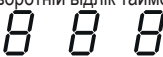
Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на шкалі потужності	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши і утримуючи .

10. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Пристрій для безпеки дітей	Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання Щоб активувати: якщо на варильній поверхні є каструля, натисніть і утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо на варильній поверхні немає каструлі, натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів (що не світяться) поруч з точкою з лівої сторони протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Всі сенсори показують . Описані операції слід виконати протягом 10 секунд. Щоб відключити: натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів конфорок протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
Блокування	Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плиту вимкнути і знову включити. У разі збою живлення функція відключається. Для активації: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди. Щоб відключити: натисніть .
Функція Boost	Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 5 хвилин. Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «Р» на шкалі потужності. Відповідний сенсор вказує . Щоб відключити: виберіть одне з інших можливих значень на шкалі потужності.

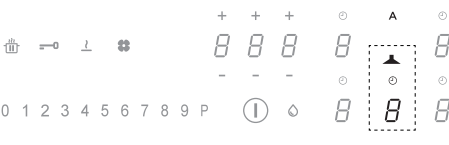
Таймер конфорок	Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер. Для активації: Під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки. 3 сенсори показують «0 0 0». Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера.  Години - Десятки - Хвилини Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою. Якщо таймер активний для декількох конфорок, 3 сенсори завжди будуть вказувати той таймер, який спливає першим. Щоб відключити: під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки. Встановіть три сенсори на «0 0 0» за допомогою «+» або «-» або натисніть кнопку вкл. / вкл.																						
Таймер (загальний)	Таймер із сигналізацією для загального користування. Для активації: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. 3 сенсори для управління таймером показують «- - -». Натисніть сенсор, щоб увійти в меню таймера і відобразити «0 0 0». Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера.  Години - Десятки - Хвилини Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою. Повторіть зазначені вище операції, щоб змінити значення зворотного відліку. Для вимкнення: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. Натисніть сенсор, щоб отримати доступ до меню таймера, і використовуйте «+» і «-», щоб встановити дисплей на «0 0 0» - », або натисніть кнопку вкл. / вкл.																						
Функція розморожування	Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть . Сенсор обраної зони показує . Щоб відключити: натисніть  або натисніть ①.																						
Функція розігріву	Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю: <table border="1" data-bbox="266 981 1041 1284"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th><th>Таймер (секунди)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не доступний</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не доступний</td></tr> </tbody> </table> Для активації, поставивши посуд на плиту та вибравши конфорку, натисніть та утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності протягом 3 секунд. На дисплеї відповідної конфорки відображається "A". Можна підвищити рівень приготування, але його зменшення вимикає функцію. Його також можна відключити, торкнувшись і утримуючи кнопку відповідної конфорки протягом 3 секунд.	Рівень потужності	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не доступний	P	Не доступний
Рівень потужності	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не доступний																						
P	Не доступний																						

Функція Пауза	Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично. Для активації: Поставивши каструлю на варильну поверхню та вибравши конфорку, натисніть і утримуйте кнопку функції Пауза  принаймні 1 секунду. Усі дисплеї показують . Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте  протягом 1 секунди, поки не почне блимати. Натисніть будь-яку іншу клавішу протягом 10 секунд. Функція деактивована, і варильна поверхня продовжує працювати згідно попередніх налаштувань.
Функція виклику	Ця функція використовується для виклику налаштувань варильної поверхні у випадку її випадкового відключення або раптового відключення електроенергії. Коли плита вимикається, якщо ви ввімкнете її протягом 6 секунд, торкнувшись , кнопка  блимає протягом 6 секунд. Натисніть кнопку , щоб відновити раніше встановлені функції. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.
Комбінований режим (функція "міст")	Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч. Щоб увімкнути / вимкнути: одночасно натискайте лівий або правий сенсор конфорки, щоб вибрати 2 зони, які потрібно об'єднати, поки з'явиться сенсор , що підтверджує активацію функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.
Функція АВТО "А"	Відповідно до стандартного налаштування, після вмикання витяжки/варильної поверхні витяжка починає працювати в автоматичному режимі, і світлодіод «А» яскраво світитиметься. Витяжка починає працювати, коли потужність зон приготування стає більшою за «1». Для вимикання необхідно натиснути світлодіод «А», який зменшує яскравість роботи для підтвердження. Також для вимикання можна на шкалі потужності натиснути значення, більше за «1», що підтверджується зменшенням яскравості роботи світлодіода «А». Для повторного вмикання необхідно натиснути світлодіод «А», який починає світитися яскраво.

11. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьшті (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

12. ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ


Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.

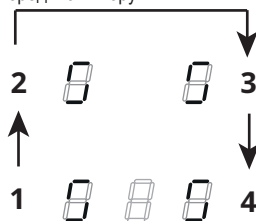
"9"	Натисніть «9» на шкалі потужності для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 1. Робота в цьому режимі обмежується 10 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
"P"	Натисніть «9» на шкалі потужності двічі для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 2. Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.

Функція За-трим-ка	Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Автоматичний режим вимикається натисканням "A". Натисніть сенсор витяжки і встановіть швидкість на шкалі потужності. Натисніть сенсор керування таймером, на якому відображається «CL», і зображення змінюється на зворотній відлік. Ця функція налаштована на 15 хвилин.
	Символ таймера Після вибору сенсора витяжки натисніть сенсор керування таймером для налаштування зворотного відліку.
	Символ обслуговування фільтра-жировловлювача Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається світлодіодом, який постійно горить. Скидання та повторна активація фільтра Після виконання обслуговування на фільтрі: натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра-жировловлювача вмикається і зворотній відлік починається знову.
	Символ обслуговування вугільного фільтра Витяжка за замовчуванням встановлена у режим відведення. Коли все навантаженням вимкнене, натисніть сенсор керування витяжкою для вмикання витяжки. Натисніть та утримуйте сенсор ще раз протягом 5 секунд, щоб: Увімкнути вугільний фільтр: Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) вмикається на 1 секунду. Вимкнути вугільний фільтр: Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) блимає двічі. Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів. Скидання та повторна активація вугільного фільтра Після виконання обслуговування на фільтрі: натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра для усунення неприємних запахів вмикається і зворотній відлік починається знову.

13. ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

- Натисніть .
- Натисніть  ще раз і утримуйте протягом 3 секунд.
- Клавіша  починає блимати.
- Натисніть і утримуйте : сенсори конфорки показують .
- Утримуючи , почніть натискати сенсор конфорки, рухаючись за годинниковою стрілкою, починаючи з передньої ліворуч.



Задній лівий сенсор по черзі показує , а число від 2 до 7 позначає код меню.

Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

- Натисніть лівий задній сенсор.
- Виберіть число на шкалі живлення, щоб отримати доступ до коду меню.
- Натисніть лівий передній сенсор.
- Виберіть число на шкалі потужності, щоб вибрати значення.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Код меню	Опис	Значення
U2	Меню управління гучністю звуку клавіш.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U3	Меню управління гучністю зумера таймера.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U4	Меню управління рівнем яскравості дисплея.	0 - макс. 9 - мін.
U5	Меню управління анімацією зворотного відліку.	0 - Анімація вимкнена 1 - Анімація активована
U6	Меню функції розпізнавання наявності посуду.	0 - Активована 1 - Не активована
U7	Меню управління часом зворотного відліку.	0 - Постійне блимання та вимкнення 1 - Десять спалахів і вимкнення 2 - Один спалах і вимкнення

- Після введення правильного значення, підтвердіть, натиснувши і утримуючи **1** протягом 2 секунд.

- Щоб вийти з меню без збереження, натисніть .

Якщо не виконується жодна дія, меню користувача закриється через 1 хвилину.

14. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

Ця функція контролює подачу максимальної потужності 3700 Вт між комбінованими конфорками (ліва та права сторони), оптимізуючи розподіл потужності та уникаючи ситуацій перевантаження системи.

Для цього сукупна потужність постійно відстежується і за необхідності зменшується. Якщо забезпечити потрібну сукупну потужність неможливо, блок керування зменшує потужність іншого нагрівального елемента на встановлене значення найближчого нижчого рівня відповідної кривої потужності. Це гарантує, що споживаний струм не перевищує 16 А.

В такому разі генератор визначає останню команду із найвищим пріоритетом від інтерфейсу користувача і, за необхідності, зменшує попереднє налаштування, активоване для іншого нагрівального елемента.

Функція керування потужністю активується у разі виявлення посуду на нагрівальному елементі.

Приклад:

Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена."

15. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

Використовуйте лише каструлі з феромагнітним дном, придатні для використання на індукційних плитах:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (також частково)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластикою

Щоб визначити придатність посуду, перевірте наявність символу  (як правило, такий символ нанесений на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, це означає, що сковороду можна використовувати на індукційній плиті.

Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі з плоским дном, які можуть рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

Як використовувати посуд

Мінімальний діаметр каструлі / сковороди для різних конфорок.

Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

Завжди використовуйте ту конфорку, яка найбільше підходить під діаметр дна посуду.

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліва/права	190 мм	230 мм
Окремі ліві/праві	110 мм	190 мм

Порожні або тонкостінні каструлі / сковорідки

Не використовуйте на варильній панелі порожні сковорідки або каструлі з тонким дном, оскільки, якщо температура занадто висока, це не дозволить вам контролювати температуру або

автоматично вимкнути конфорку. Існує ризик пошкодити поверхню каstrулі або варильної поверхні.

Якщо це сталося, нічого не чіпайте і зачекайте, поки всі компоненти охолонуть.

Якщо з'являється повідомлення про помилку, дивіться до розділ "Виправлення неполадок".

Нормальний робочий шум варильної поверхні

Індукційна технологія ґрунтується на створенні електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каstrулями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)

Цей шум виникає під час готування на високому рівні нагрівання. Його зумовлює кількість енергії, що передається від варильної поверхні до посуду. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Тихе свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання порожнього посуду. Він зникає, якщо налити в посуд воду або покласти продукти.

Потріскування

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів. Його

зумовлюють вібрації поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

Гучне свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання посуду із шарів різних матеріалів на максимальній потужності одразу на двох зонах приготування. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

Шум вентилятора

Для нормальної роботи електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано охолоджувальним вентилятором, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може продовжувати роботу навіть після вимкнення приладу, якщо температура варильної поверхні залишається високою після вимкнення.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

Цей шум виникає тільки під час роботи щонайменше трьох зон приготування і зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них.

Наведені вище шуми — це? е нормальна складова описаної індукційної технології, і їх не потрібно вважати за несправності.

16. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
"Звуковий сигнал при увімкненні. Код помилки не відображається"	Елементи керування витяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до електронної плати витяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
ER03	Варильна поверхня вмикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із скло-керамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вмикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатньо вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.

E2	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура кастрюлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		
	Вентилятор не працює.	Кабель вентилятора від'єднаний.	Під'єднати кабель.
	Витяжка не працює.	Кабель живлення. Кабель від'єднаний.	Під'єднайте кабель живлення витяжки, який знаходиться спереду прямо під варильною поверхнею.

Докладніші технічні характеристики можна знайти на сайті:
www.smeg.com

TC= СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ
UI= ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА
NTC = ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ

17. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація пристрою

Тип: **4300**

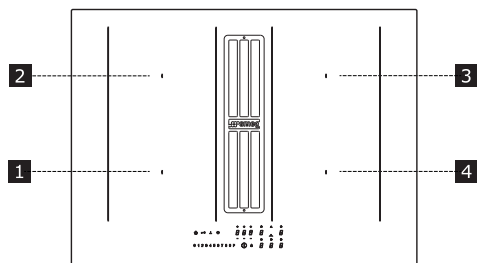
Модель: **HOBD482D2**

Модель: **HOBD472D2**

Див. паспортну табличку на нижній частині пристрою.

Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

МОДЕЛЬ	HOBD482D2
МОДЕЛЬ	HOBD472D2
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт



- Тип несправності
- Модель приладу (артикул/код)
- Серійний номер (S.N.)

Цю інформацію вказано на паспортній табличці. Паспортна табличка закріплена на нижній частині пристрою.

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Цей прилад розроблений, виготовлений та проданий відповідно до директив ЄЕС.

1,2 Гнучка зона приготування 1 + 2 Об'єднані

3,4 Гнучка зона приготування 3 + 4 Об'єднані

Параметр	Значення	Розміри (мм)
HOBD482D2 Робочі розміри	-	830 × 520 (Ш x Г)
HOBD472D2 Робочі розміри	-	700 × 520 (Ш x Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~/2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~/2N~ 380В, 60 Гц	
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Зона приготування 1, 2, 3, 4	2100 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гнучка зона приготування 1+2, 3+4	3000 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3700 Вт	210 x 380
Параметр	Значення	Розміри (мм)
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

18. ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

- Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.
- Заміняти пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію: