

PT

Portuguks, 1

PL

Polski, 13

NL

Nederlands, 25

RS

Русский, 37

VEA 645 D C
VRA 631 T B
VRA 631 T X
VRA 640 C
VRA 640 X
VRA 641 D B
VRA 641 D C
VRA 641 D X

Содержание

Монтаж, 38-40

Расположение
Электрическое подключение

Описание изделия, 41-42

Панель управления
Расширяющиеся варочные зоны

Включение и эксплуатация, 43-45

Включение варочной панели
Включение варочных зон
Выключение варочных зон
Функция power
Нагревательные элементы
Блокировка управлений
Выключение варочной панели
Практические советы по эксплуатации изделия
Защитные устройства
Практические советы по приготовлению блюд

Предосторожности и рекомендации, 46

Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 47

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Порядок демонтажа варочной панели

Техническое описание модели, 48

RS

Монтаж

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

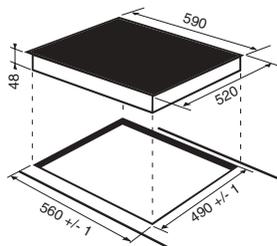
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

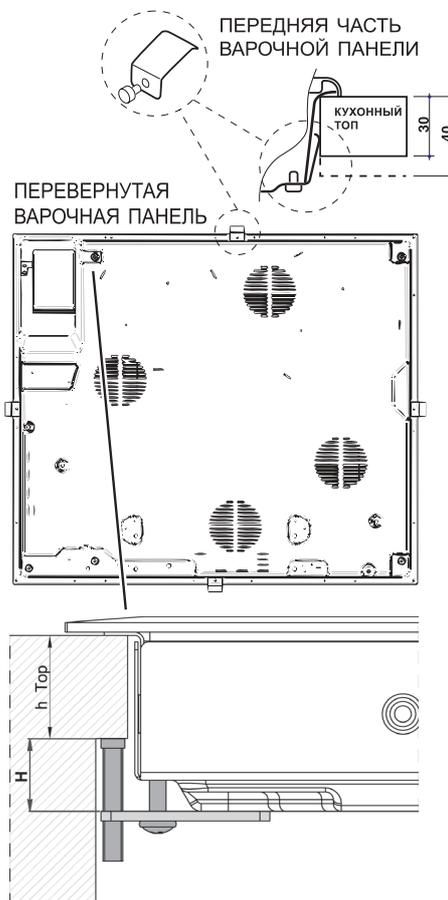
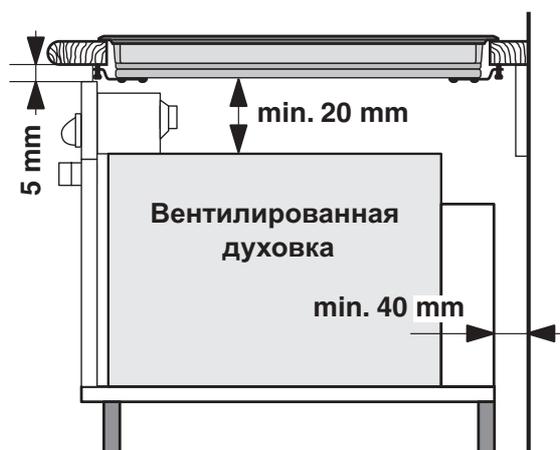
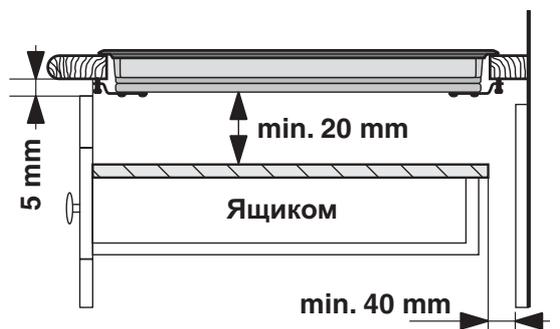
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: при необходимости установите между варочной панелью и посудомоечной машиной герметичную разделительную вставку;
- в зависимости от модели варочной панели, которую вы устанавливаете (см. *схемы*), размеры ниши в кухонном модуле должны быть следующими:



Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание перегрева прилегающих поверхностей варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки;



- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.

Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровной поверхности.

Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочной панели.

Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

- толщина 30 мм: длина винта 17,5 мм;
- толщина 40 мм: длина винта 7,5 мм;

Порядок крепления изделия:

1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочной панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняйте и слегка нажмите в центр вплоть до идеального прилегания варочной панели к поверхности кухонного топа.
3. для варочных панелей с боковыми профилями: вставив варочную панель в нишу кухонного модуля, вставьте 4 крепежных крюка (каждый со своим штифтом) по нижнему периметру варочной панели, закручивая их длинными острыми болтами до тех пор, пока стекло не будет плотно прилегать к кухонному топу.

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

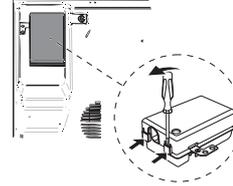
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

! Электрическое подключение варочной панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Клеммная колодка

Υ ΑΒΑΑΑΔΓΙ 00ΑΒ
ΑΑΔΓΙ × Γ ΑΒ Γ ΑΓ ΑΕΥ



В нижней части изделие оснащено колодкой для подсоединения разных видов электропитания (рисунок приводится для примера и может не соответствовать модели вашего изделия).

Монофазное соединение

Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание. Подсоедините провода в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
230-240В 1+N ~ 220-240В 1+N ~ 50/60 Гц		⚡: желто-зеленый; N: 2 синий провода вместе на L: коричневый вместе с черным

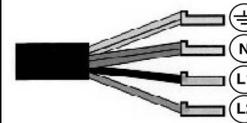
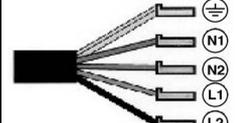
Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

- 400В - 2+N ~ 50/60 Гц
- 220-240В 3 ~ 50/60 Гц
- 230-240В 3 ~ 50/60 Нз
- 400В - 2+2N ~ 50/60 Гц

Разделите провода и подсоедините проводники в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
400В -2 +N ~ 50/60 Гц		⚡: желто-зеленый; N: 2 синий провода вместе на L1: черный L2: коричневый
230-240В 3 ~ 220-240В 3 ~ 50/60 Гц		⚡: желто-зеленый; N1: синий N2: синий L1: черный L2: коричневый

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

- 400В 3 - N ~ 50/60 Гц

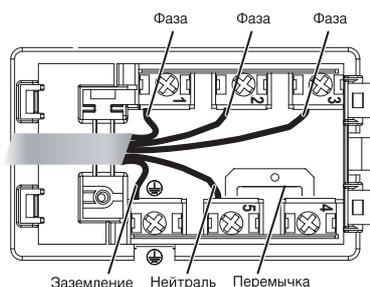
выполните следующее:

! Возможными прилагающийся сетевой кабель нельзя использовать для такого типа монтажа.

1. Используйте надлежащий сетевой кабель типа H05RR-F или с большим значением, надлежащего размера (сечение кабеля: 25 мм).
2. При помощи отвертки поднимите язычки крышки клеммной колодки и откройте ее (см. *изображение клеммной колодки*).
3. Отвинтите прижимной винт провода и винты зажимов, соответствующих типу необходимого соединения, затем установите соединительные перемычки согласно таблице и приведенным ниже схемам.
4. Расположите проводники согласно таблице и приведенным ниже схемам и подсоедините их, до упора закрутив все винты зажимов.

Типовое напряжение и частота сети	Электропитание	Зажимная коробка
400В 3-N ~ 50/60 Гц		Трехфазный 400

5. Зафиксируйте сетевой кабель в специальном кабельном сальнике и закройте крышку.



Трехфазное 400

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

В случае прямого подключения изделия к сети необходимо установить между изделием и электрической сетью многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

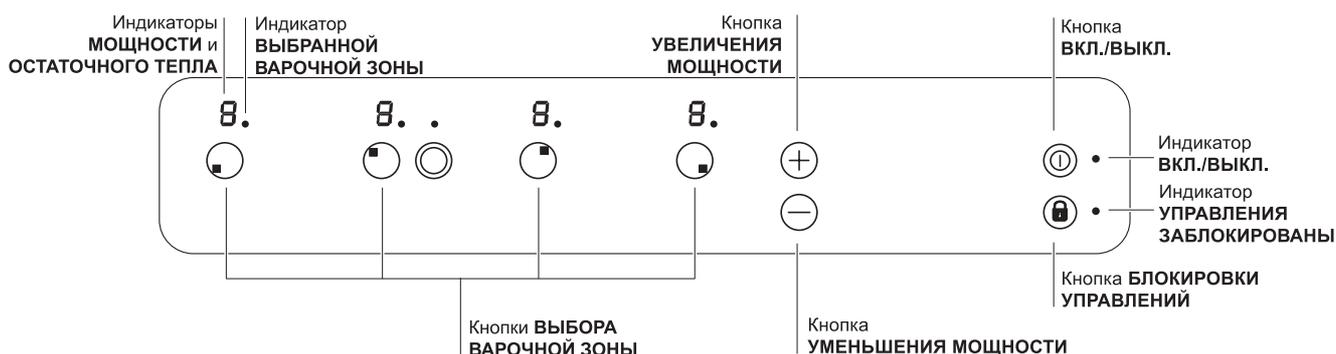
! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

Панель управления

Панель управления, описание которой приводится ниже, служит только в качестве примера: она может не в точности соответствовать Вашей модели.



- Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для включения варочной зоны и регуляции мощности нагрева (см. *Включение и эксплуатация*).
- Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ** служит для регуляции мощности и выключения варочной зоны (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настройки ее функции.
- Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для выбора нужной варочной зоны.
- Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
- Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
- Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
- Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ** служит для защиты управления варочной панели от случайных изменений (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (см. *Включение и эксплуатация*).

* Имеется только в некоторых моделях.

Расширяющиеся варочные зоны

В некоторых моделях имеются расширяющиеся варочные зоны. Они могут быть разной формы и различного радиуса расширения (двойная или тройная варочная зона). Ниже приводится описание соответствующих управлений, имеющих только в моделях, оснащенных этими функциями.

Круглая расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОЙНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения двойной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ДВОЙНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что двойная варочная зона включена.
- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ТРОЙНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ** служит для включения тройной конфорки (см. *Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТРОЙНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что тройная варочная зона включена.

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

! Через несколько секунд после подсоединения варочной панели к сети электропитания включается короткий звуковой сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.

! При длительном нажатии на кнопки  и  происходит быстрая смена уровней мощности и минут таймера.

Включение варочной панели

Включите варочную панель, нажав кнопку  примерно на одну секунду.

Включение варочных зон

Каждая зона варочной панели включается при помощи кнопки  и регулятора мощности, состоящего из двойной кнопки  и .

- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную мощность при помощи кнопок  и .

Выключение варочных зон

Для отключения варочной зоны выберите ее при помощи соответствующей кнопки  и затем:

- Нажмите кнопку : мощность варочной зоны постепенно понизится вплоть до выключения.

Функция power

Для ускорения нагрева варочных зон можно использовать функцию power. Включите и настройте мощность нужной варочной зоны , как описано в предыдущем параграфе. Нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора нужной варочной зоны . На дисплее попеременно будет показываться индикатор мощности, буква «P» и ранее заданное значение уровня мощности в течение всего времени, необходимого для достижения заданного уровня

мощности. По достижении заданного уровня мощности на дисплее опять будет показываться заданный уровень мощности. Для отмены этой функции нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора варочной зоны, для которой была включена функция , или же задайте другой уровень мощности при помощи кнопок  и .

Нагревательные элементы

В зависимости от модели вашей варочной панели она может быть укомплектована нагревательными элементами двух видов: галогенными и спиральными.

Галогенные элементы передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы.

Такой принцип нагрева по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление, мгновенная визуализация мощности.

Спиральный нагревательный элемент состоит из нескольких спиральных сопротивлений, обеспечивающих однородное распределение тепла по всему дну посуды для оптимального приготовления любых блюд на медленном огне: рагу, соусы или для разогревания готовых блюд.

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочной панели можно заблокировать ее управления во избежание случайного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.). При помощи кнопки  управления блокируются, и индикатор над этой кнопкой загорается.

Для разблокировки управления (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать

кнопку  на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели

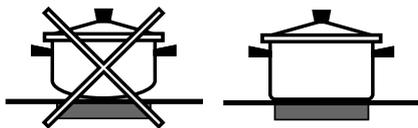
Для выключения изделия нажмите кнопку .

Если управления варочной панели были заблокированы, они останутся заблокированными также после повторного включения варочной панели. Для повторного включения варочной панели необходимо сначала разблокировать управления.

Практические советы по эксплуатации изделия

Кроме того для больше эффективности варочной панели следует:

- Использовать посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- Использовать посуду с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- Проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды.
- Не следует использовать на данной варочной панели посуду, использованную на газовых конфорках. концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне;

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на ней посуды с размерами, соответствующими данной конфорке. Мигающий индикатор может означать:

- неподходящая посуда
- посуда неподходящего диаметра
- посуда снята с варочной зоны

Индикаторы остаточного тепла

Каждая варочная зона укомплектована сенсором остаточного тепла. Этот индикатор показывает варочные зоны, еще сохранившие опасное тепло.

Если дисплей мощности показывает **H**, данная варочная зона еще горячая. Например, можно использовать это остаточное тепло для поддержания блюда теплым или для топления масла или шоколада. После охлаждения варочной

зоны на дисплее мощности показывается **h**.

После полного охлаждения варочной зоны дисплеи отключаются.

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и на дисплее появляется **F** с мигающим кодом. Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочий режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварийного отключения на дисплее появляется «0».

Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часа работы, передняя левая через 8 часов.

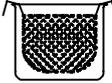
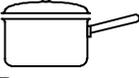
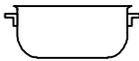
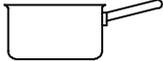
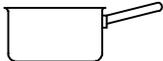
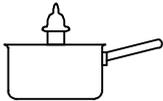
Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

- какой-либо предмет (посуда, столовый прибор и т.д.) находится в зоне управления более 10 секунд.
- утечка жидкости на зону управления;
- при длительном нажатии на кнопку может включиться звуковой сигнал. Устраните причину неисправности для гашения звуковой сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковой сигнал не гасится, и варочная панель выключается.

Практические советы по приготовлению блюд

Приготовление на большом огне	9	 Приготовление под давлением Сковорода	 Фритюр
	8	 Бифштексы	 Варка
Приготовление на среднем огне	8	 Блины	 Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)
	7		
Приготовление на умеренном огне	7	 Быстрое загустение (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока	
	6	 Постепенное загустение (густые соусы)	
	5	 Приготовление на пару	 Продолжение приготовления в сковороде после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	4	 Приготовление на малом огне (рагу)	 Разогревание готовых блюд
	3		
Приготовление на самом малом огне	2	 Шоколадный соус	 Поддержание блюд в горячем состоянии

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европейского Сообщества:
- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытой. Встраиваемая варочная панель требует эффективной вентиляции для охлаждения электронных компонентов.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Не используйте варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегайте касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочной панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (см. *Включение и эксплуатация*).

- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Если на вашей варочной панели имеются галогенные варочные зоны, не смотрите на них долго.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация



- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спреи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнений используйте специальный скребок. Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочной панели мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пищи в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.

- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Структура из нержавеющей стали (только в моделях с рамкой)

На поверхности из нержавеющей стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздействовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случайного проливания воды незамедлительно удалите ее.

! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевой рамкой, похожей на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используйте средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:

1. снимите шурупы, крепящие сбоков центровочные пружины;
2. ослабьте шурупы крепежных крюков по углам;
3. выньте варочную панель из ниши.

! Не рекомендуется открывать внутренние комплектующие для попытки самостоятельно выполнить ремонт. В случае неисправности обращайтесь в Центр технического обслуживания.

Техническое описание моделей

03/2008 - 195065972.00
XEROX BUSINESS SERVICES

RS

В этих таблицах для каждой модели указываются значения поглощения электроэнергии, тип нагревательного элемента и диаметр каждой варочной зоны.

Модели варочных панелей	VRA 640 C VRA 640 X		VRA 641 D B VRA 641 D C VRA 641 D X	
	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя левая	H 2300	210	HD 2200/1000	210/140
Задняя правая	H 1400	160	H 1400	160
Передняя левая	H 1200	145	H 1200	145
Передняя правая	H 1800	180	H 1800	180
Общая мощность	6700		6600	

Модели варочных панелей	VEA 645 D C		VRA 631 T B VRA 631 T X	
	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)	Мощность (Вт)	Диаметр (мм)
Задняя левая	AD 2200/800	210/140		
Задняя правая	H 1400	160	H 1400	160
Центральная левая			HT 2700/1950/1050	270/210/145
Передняя левая	H 1200	145		
Передняя правая	H 1800	180	H 1800	180
Общая мощность	6600		5900	

Условные обозначения:

H = одинарная варочная зона "highlight"

HD = двойная варочная зона "highlight"

HT = троинная варочная зона "highlight"

AD = галогенная двойная