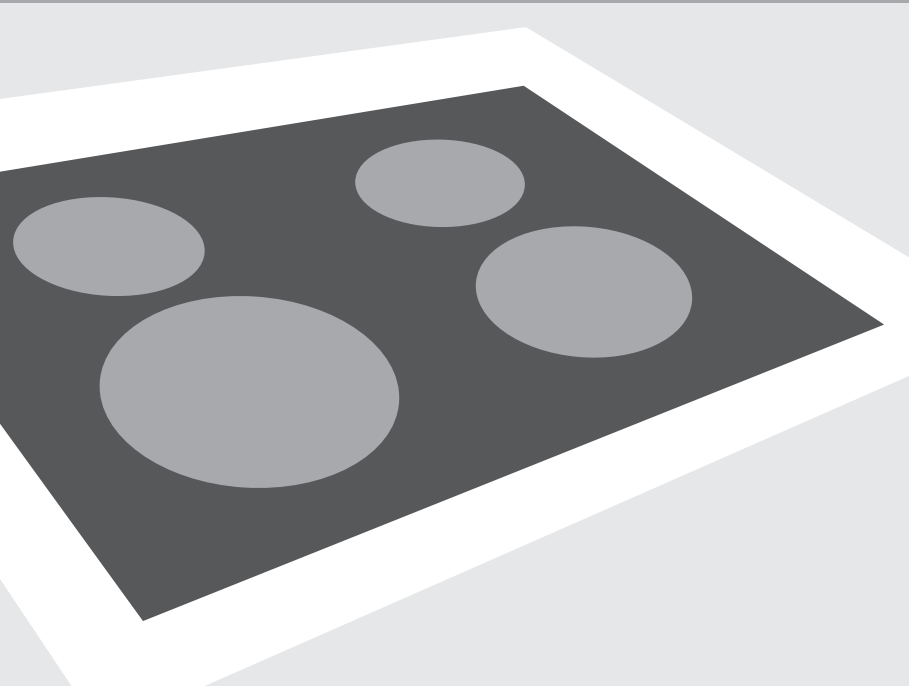


UA Інструкції з експлуатації, установка та підключення



Склокерамічна вбудована варильна поверхня

Склокерамічна вбудована варильна поверхня

Шановний покупець!



Склокерамічна поверхня призначена для побутового використання

Наші прилади упаковані в безпечні для навколишнього середовища матеріали, які можна повторно переробляти та утилізувати без шкоди для навколишнього середовища.

Інструкції з експлуатації

Інструкції з експлуатації розроблені для користувача. Вони описують прилад та його використання. Ці інструкції розроблені для багатьох моделей приладу, вони універсальні, тому можуть містити опис функцій, яких Ваш прилад не має.

Інструкції з підключення

Підключення приладу слід здійснювати у відповідності до інструкцій, що входять у комплект приладу, та відповідно діючим стандартам з підключення. Підключення має право здійснювати тільки кваліфікований фахівець.

Фірмова табличка

Фірмова табличка з основними даними приладу прикріплена до нижньої частини варильної поверхні.

Захист від пожежі

Якщо варильна поверхня вбудована, елемент кухонних меблів вищій за неї може бути розташований з однієї сторони, а елемент кухонних меблів, який розташований з іншого боку, має бути не вище, ніж рівень варильної поверхні.

Склокерамічна вбудована варильна поверхня	2
Важливі застереження	3
Опис приладу	4
Конфорки	5
Управління конфорками	7
Чищення і догляд	14
Установка	15
Підключення приладу до електромережі	17
Технічні дані	19

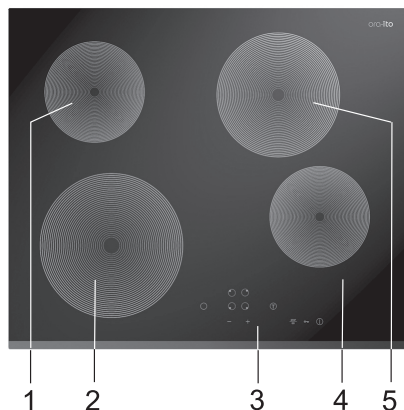
Важливі застереження

- Розміщення приладу на робочій поверхні кухонних меблів та його підключення до джерела електроенергії та газу має право здійснювати тільки кваліфікований фахівець.
- Не залишайте маленьких дітей без нагляду під час роботи приладу. Існує ризик одержання ними опіків!
- Під час готування гарячий жир або олія можуть спалахнути. Отже існує ризик виникнення пожежі та травмування; отже, постійно спостерігайте за процесом приготування.
- Не користуйтеся варильною поверхнею для обігріву приміщення. Не залишайте пусті каструлі та інший кухонний посуд на варильній поверхні.
- Склокерамічні варильні поверхні не можна використовувати як робочі поверхні. Гострі предмети можуть залишити на ній подряпини.
- На конфорках склокерамічної варильної поверхні не дозволяється готувати їжу у алюмінієвому та пластиковому посуді. Не кладіть будь-які пластикові предмети або алюмінієву фольгу на склокерамічну варильну поверхню.
- Якщо стінна розетка розташована близько від варильної поверхні, і до неї підключено інший прилад, переконайтеся, що шнур живлення не торкається конфорок.
- Не зберігайте будь-які речі, матеріали, речовини, чутливі до підвищеної температури біля варильної поверхні (напр., засоби для чищення, аерозолі, тощо).
- Не користуйтеся варильною поверхнею, якщо вона має тріщини або зламана. Якщо ви помітили будь-які тріщини, негайно вимкніть її з електромережі.
- Якщо в роботі приладу виникли будь-які негаразди, негайно вимкніть його з електромережі та зателефонуйте до сервісного центру.
- Неможна чистити духовку за допомогою пристрою, що подає гарячу пару під високим тиском, бо це також може викликати коротке замикання.
- Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Однак, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні та психічні вади, або проблеми руху, а також особам, які не мають достатньо досвіду та навичок, не користуватися приладом без належного нагляду. Такі ж рекомендації щодо користування приладом стосуються і дітей.

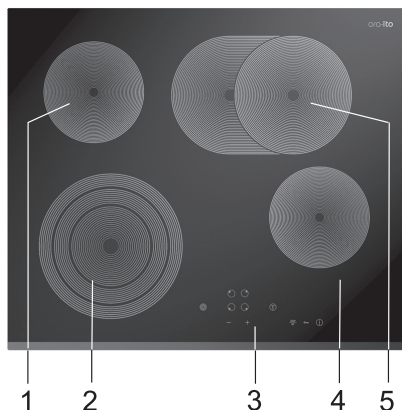


Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

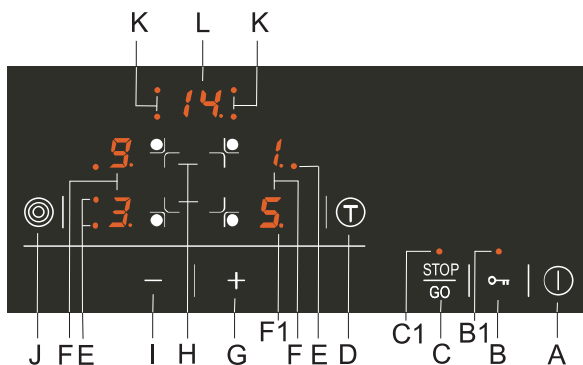
Опис приладу



1. Задня ліва конфорка
2. Передня ліва конфорка
3. Панель управління варильною поверхню
4. Передня права конфорка
5. Задня права конфорка



Елементи панелі управління варильної поверхні (залежно від моделі)



Клавіші сенсорного управління:

- | | |
|---|---|
| A Сенсор ON/OFF варильної поверхні | F Дисплеї рівнів потужності / залишкового тепла |
| B Сенсор блокування від дітей | F1 Десяткова крапка |
| B1 Сигнальна лампа блокування від дітей | G Сенсор збільшення значень / установок |
| C Сенсор Stop & Go (сенсорна клавіша для тимчасової зупинки процесу приготування) | H Сенсор вибору конфорки |
| C1 Сигнальна лампа Stop & Go | I Сенсор зменшення значень / установок |
| D Сенсор установлення сигналізації або таймера | J Сенсор ON / OFF розширення зони нагріву конфорки |
| E Індикаторна лампа розширення зони нагріву конфорки | K Вимикач освітлення таймера |
| | L Дисплей часу |

Перед першим користуванням приладом

Почистіть склокерамічну поверхню вологою ганчіркою та засобом для миття посуду. Не користуйтеся агресивними засобами для чищення, такими як абразивні засоби, які можуть подряпати поверхню, абразивними губками для миття посуду або засобами для видалення плям.

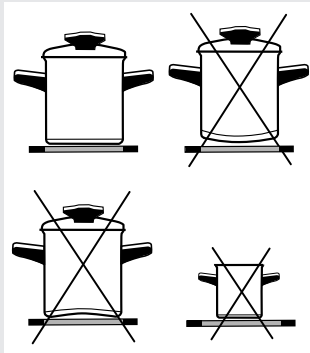
Важливі застереження

- Не вмикайте конфорки, якщо на них не стоїть посуд, і ніколи не користуйтеся варильною поверхнею для обігріву приміщення!
- Переконайтеся, що конфорки та дно посуду чисті та сухі для того, щоб достатня кількість тепла передавалася між ними, для попередження будь-яких пошкоджень поверхні.
- Жир або олія, що залишилися на поверхні, можуть спалахнути. Отже, будьте обережні при використанні жирів або олії під час приготування їжі (напр., смаженої картоплі) та постійно спостерігайте за процесом готування.
- Не ставте вологий посуд або кришку на конфорки тому що волога може їх пошкодити.
- Не залишайте гарячий посуд для охолодження на конфорках, тому що під ним може утворитися конденсат, який спричинить корозію.

Важливі застереження, що стосуються склокерамічної варильної поверхні

- Конфорка нагрівається до необхідної температури дуже швидко ; однак, поверхня навколо конфорки лишається доволі прохолодною.
- Варильна поверхня стійка до зміни температури.
- Варильна поверхня також стійка до ударів. Не треба надто обережно ставити посуд на поверхню, від її не пошкодить .
- Склокерамічні варильні поверхні не можна використовувати як робочі поверхні. Гострі предмети можуть залишити на ній подряпини.
- На конфорках склокерамічної варильної поверхні не дозволяється готувати їжу у алюмінієвому та пластиковому посуді. Не кладіть будь-які пластикові предмети або алюмінієву фольгу на склокерамічну варильну поверхню.
- Не користуйтеся варильною поверхнею, якщо вона має тріщини або зламана. Якщо на поверхню раптово впаде гострий предмет , це може спричинити пошкодження варильної поверхні / склокерамічної панелі. Наслідки будуть помітні миттєво або через деякий час. Якщо ви помітили будь-які тріщини, негайно вимкніть її з електромережі.
- Якщо на варильну поверхню потрапив цукор або страва, що містить багато цукру, негайно протріть поверхню.

Посуд



Поради щодо користування посудом

Користуйтеся якісним посудом, який має пласке та стійке дно.

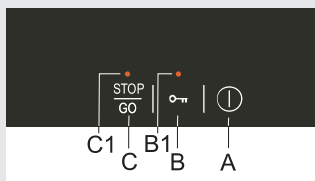
- Передача тепла найбільш ефективна, коли конфорка і дно каstrулі мають однаковий діаметр, і каstrуля розташована у середині конфорки.
- Коли Ви користуєтеся посудом з гартованого скла (Pyrex) або керамічним посудом, будь ласка, суворо дотримуйтесь настанов виробника.
- Якщо Ви готуєте у каstrулі-скороварці, не залишайте її без нагляду, поки бажаний тиск не буде установлений. Спочатку конфорку треба установити на максимальну потужність; коли необхідний тиск буде установлений, користуйтеся сенсором для того, щоб зменшити потужність відповідно до інструкцій виробника посуду.
- Переконайтеся у достатній кількості води, як при користуванні каstrулею-скороваркою, так і при користуванні звичайним посудом, оскільки відсутність води може призвести до надмірного нагрівання, а це пошкодить як посуд, так і конфорку.
- Посуд з гартованого скла (Pyrex) має спеціальне шліфоване дно, яке прийнятне для використання на варильній поверхні, якщо його діаметр і діаметр конфорки однакові. Посуд з більшим діаметром може тріснути через термальний стрес.
- Якщо Ви користуєтеся будь-яким спеціальним або незвичним посудом, дотримуйтесь настанов виробника цього посуду.
- Якщо на склокерамічній варильній поверхні користуватися посудом, що відбиває тепло (з яскравою металеву поверхнею) або каstrулями з товстим дном, час приготування страви може подовжитися на кілька хвилин (до 10 хвилин). Якщо Вам треба зварити велику кількість продуктів, ми рекомендуємо користуватися ємністю з пласким темним дном.
- Не користуйтеся глиняним посудом, оскільки він може залишити на склокерамічній поверхні подряпини.
- Діаметр дна каstrулі має відповідати діаметру конфорки. Якщо каstrуля надто мала, частина тепла буде марно витрачатися; більш того, користування надто малим посудом може спричинити пошкодження конфорки.
- Якщо це можливо, користуйтеся кришками.
- Розмір каstrулі має відповідати кількості їжі, що в ній готується. Готування невеликої кількості продуктів у великій за об'ємом каstrулі вимагатиме зайвої витрати електроенергії.
- Страви, приготування яких забирає довгий час, треба готувати у скороварці.
- Різноманітні овочі, картоплю, тощо, можна готувати у невеликій кількості води; однак, кришка має бути щільно закритою. Коли вода закипить, треба знизити потужність до рівня, на якому вода буде підтримуватися на межі кипіння.

Заощадження електроенергії

Управління конфорками

- Варильна поверхня оснащена електронними сенсорними клавішами, які відповідно активуються, коли Ви торкаєтесь кінчиком пальця певної поверхні окремого сенсора протягом однієї секунди.
- Активація сенсорної клавіші підтверджується звуковим сигналом.
- Не кладіть будь-які предмети на поверхню сенсорних клавіш (це може спричинити помилкову команду).
- Пильнуйте за тим, щоб поверхня сенсорних клавіш завжди була чистою.

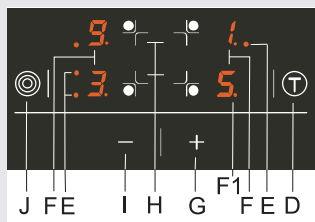
Увімкнення варильної поверхні



- Торкніться сенсорної клавіші ON/OFF (A) та не відпускайте палець не менше, ніж одну секунду. Варильну поверхню активовано; поруч з дисплеями рівнів потужності (F) висвічується «0», і блимає покажчик десяткової крапки (F1).

⚠ Будь-які наступні установки можуть бути виконані не менш, ніж через 10 секунд; у іншому разі варильна поверхня знову автоматично вимкнеться.

Увімкнення конфорок



- Якщо варильна поверхня була увімкнена за допомогою сенсорної клавіші ON/OFF (A), необхідна конфорка може бути активована через наступні 10 секунд. Для того, щоб це зробити, торкніться сенсорної клавіші (H). Покажчик десяткової крапки (F1) висвітлиться поруч із дисплеєм рівня потужності обраної конфорки.
- Торкніться сенсорної клавіші «+» (G), щоб установити рівень потужності 1-9. Якщо спочатку торкнутися сенсорної клавіші «-», негайно буде обрано покажчик 9.

⚠ Якщо натиснути та утримувати сенсорну клавішу «+» (G) або «-», Рівні автоматично будуть збільшуватись або зменшуватись. Рівень потужності також можна змінити, якщо торкнутися цих двох сенсорів кілька раз; у цьому випадку рівень потужності змінюватиметься поступово.

⚠ Установки можуть бути виконані за один раз тільки для однієї обраної конфорки – тієї, що зазначена у десятковій шкалі (F1).

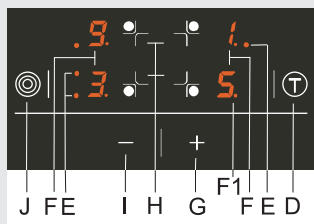
Зміна рівня потужності конфорки

- Оберіть конфорку, натиснувши/торкнувшись клавіші сенсора (H). На дисплеї вибору конфорок (F) висвітлиться десяткова крапка (F1).
- Натисніть сенсорну клавішу «+» (G) або «-», для того, щоб змінити рівень потужності.

Конфорка із функцією підігрівання

- Призначення конфорки для підігрівання це збереження попередньо приготовленої страви теплою.
- Функція підігрівання активується, якщо тиснути сенсорну клавішу «-» (I) поки рівень потужності не установиться на 1.

Вимкнення конфорок

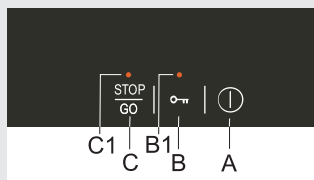


- Оберіть конфорку, натиснувши на відповідну сенсорну клавішу (H). Показчик десяткової крапки (F1) висвітлиться поруч із дисплеєм обраної конфорки.
- Натисніть сенсорну клавішу «-» (I), щоб установити рівень потужності на «0».
- Миттєве зниження потужності: рівень потужності може бути миттєво установлений на «0», якщо натиснути сенсорні клавіші «+» (G) та «-» (I) одночасно.

Вимкнення варильної поверхні

- Варильну поверхню можна вимкнути у будь-який час, якщо натиснути на сенсорну клавішу ON/OFF (A).
- Усі індикатори згаснуть крім індикаторів залишкового тепла, які горять на дисплеях тих конфорок, які усе ще гарячі.
- Якщо конфорку вимкнути до завершення процесу приготування, використовується залишкове тепло, а це дозволяє заощадити електроенергію.

Активація блокування від дітей



Активація блокування від дітей захищає конфорки від небажаного втручання. Таким чином, діти не зможуть увімкнути варильну поверхню.

Активація блокування від дітей

- Ви можете активувати блокування від дітей, якщо будете тиснути сенсорну клавішу (B) приблизно протягом трьох секунд; увімкнеться сигнальна лампа (B1).
- Блокування від дітей може бути активовано, якщо конфорка працює.
- Блокування від дітей попереджає активацію будь-яких сенсорних клавіш крім основного вимикача (A) та сенсорної клавіші блокування від дітей (B).

Скасування блокування від дітей

- Блокування від дітей можна скасувати або вимкнути, якщо тиснути на сенсорну клавішу (В) протягом трьох секунд. Звуковий сигнал повідомить, коли блокування скасовано, а сигнальна лампа над сенсорною клавішею згасне.

Індикатори залишкового тепла

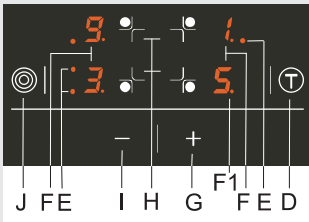
Оразу ж після вимкнення конфорки, або після того, як варильна поверхня буде вимкнена, на дисплеї кожної конфорки з'явиться наступне:

- «Н», якщо конфорка усе ще гаряча;
- «h», якщо конфорка охолола настільки, що її можна торкатися.

У цей час дисплей обчислює рівень потужності, і як довго конфорка була активована. Коли позначки «Н» та «h» зникають, конфорка у кількох випадках (переривання енергопостачання, на конфорці залишили гарячий посуд) може залишатися гарячою. Будьте уважні, Ви можете одержати опіки. Якщо перебої енергопостачання виникли, коли конфорки були гарячими, індикатор «Н» або «h» буде блимати. Це попередить вас, що конфорки можуть усе ще лишатися гарячими, але не обов'язково - це залежить від того, наскільки довго тривали перебої у енергопостачанні.

Функція підвищення потужності

Коли ця функція активована, конфорка працює на максимально можливому рівні протягом певного відрізка часу, залежно від обраного рівня потужності; після цього конфорка автоматично переключиться на рівень, що був установлений спочатку, та продовжить роботу. Функція підвищення напруги може бути активована для кожної конфорки, для будь-якого рівня потужності, крім рівня «9», оскільки на цьому рівні конфорка постійно працює на повній потужності.



Активация функції підвищення потужності

- Установіть рівень потужності на «9».
- Натисніть сенсорну клавішу «+» (G). На дисплеї один за іншим з'являться покажчики «А» та «9».
- Зменшить рівень потужності до необхідного рівня для продовження процесу готування.

Символ «А» та обраний рівень потужності один за одним з'являться на дисплеї. Коли функція підвищення потужності буде завершена, конфорка автоматично переключиться на обраний рівень, який потім постійно лишається на дисплеї



Якщо рівень потужності змінюється під час роботи функції підвищення напруги на окремій конфорці, функція підвищення потужності миттєво відключається.

Режим готування	кількість	рівень потужності	тривалість готування (хв.)
Суп/ підігрів	0,5 - 1 л	A7 - 8	4 - 7
Молоко / підігрів	0,2 - 0,4 л	A1 - 2	4 - 7
Рис / кип'ятіння	125-250 г Прибл. 300 – 600 мл води	A2 - 3	20 - 25
Приготування картоплі «у мундирі»	750 г – 1 кг Прибл. 600 – 900 мл води	A5 - 6	25 - 38
Свіжі овочі / варіння	0,5 – 1 кг Прибл. 400 – 600 мл води	A4 - 5	18 - 25

- Таблиця, що надана нижче, містить приклади деяких страв, для яких прийнятне швидке нагрівання.
- Указані показники приблизні і залежать від параметрів (напр., типу та розмірі посуду, кількості доданої води, тощо).
- Нижчі показники стосуються менших конфорок, а більші – більших конфорок.
- **Готуйте у посуді, закритому кришкою на двох менших конфорках: задній лівій чи передній правій, або на передній лівій двоконтурній конфорці.**

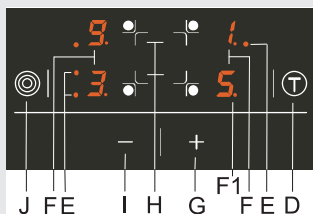
Функція підвищення напруги доречна у наступних випадках:

- Страва, холодна на початку готування, швидко нагрівається, а потім готується тривалий час; за допомогою функції підвищення потужності це можна зробити без постійного нагляду за процесом готування (напр., печеня з яловичини).

Ми не рекомендуємо користуватися функцією підвищення потужності якщо:

- Страву, що смажиться, тушкується або печеться необхідно постійно перегортати, додавати рідину або перемішувати; Ви готуєте галушки або пасту у бульйоні; страву, яку треба варити протягом тривалого часу у скороварці.

Розширення конфорки



Активация розширения конфорки

- Для будь-якої обраної конфорки (десятикова крапка світиться поруч із дисплеєм для обраної конфорки) додатковий нагрівальний контур може бути активований, якщо натиснути сенсорну клавішу (J). Сигнальна лампа (E) поруч із дисплеєм почне світитися.
- Оберіть конфорку для обох нагрівальних контурів.
- Якщо конфорка обладнана третім нагрівальним контуром, вона також може бути залучена до роботи, якщо повторно натиснути сенсорну клавішу (J).

Вимкнення додаткового нагрівального контуру

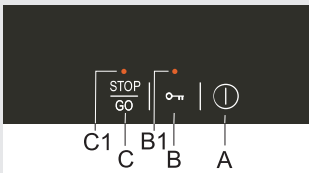
- Оберіть конфорку (десятькова крапка світиться поруч із дисплеєм для обраної конфорки).
- Додатковий нагрівальний контур можна вимкнути, якщо кілька разів натиснути сенсорну клавішу (J) для обраної конфорки.

Ліміт часу роботи

З метою безпеки Ваша варильна поверхня обладнана пристроєм, який обмежує час роботи варильної поверхні окремо для кожної конфорки. Відлік часу роботи починається від останньої зміни установки рівня потужності для кожної окремої конфорки. Якщо рівень потужності деякий час лишався незмінним, конфорка автоматично вимкнеться через певний період часу, який залежить від рівня потужності (чим вище рівень потужності, тим коротше відрізок часу – дивіться таблицю нижче).

Рівень потужності	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальний час роботи у годинах	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Тимчасова при зупинка процесу приготування – STOP & GO (залежно від моделі)



Функція STOP & GO забезпечує тимчасову при зупинку процесу приготування страви (при невідкладних справах), зберігаючи усі установки.

Активізація функції STOP & GO

- Процес приготування тимчасово призупиняється, якщо торкнутися сенсорної клавіші STOP & GO (C).
- Сигнальна лампа (C1) засвітиться над сенсорної клавішею.
- Усі установки «заморожені», конфорки не працюють. Літери S, T, O та P послідовно з'являються на дисплеї.

Поновлення процесу приготування

- Варильна поверхня продовжить працювати, якщо повторно натиснути сенсорну клавішу STOP & GO (C).
- Сигнальна лампа (C1) згасне.



Якщо функцію STOP & GO не скасовано протягом 10 хвилин, уся варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Таймер програм (залежно від моделі)

Варильна поверхня обладнана двома типами функцій таймера:

A функція сигналізації – працює без опції вимкнення

B функція вимкнення – працює з опцією вимкнення для окремих конфорок.

A Функція попередження – працює без відключення конфорки

Таймер попередить Вас, що установлений час завершився, але не вимкне конфорку. Сигналізація може бути установлена, коли варильна поверхня увімкнена.

- Натисніть сенсорну клавішу таймера (D) для того, щоб активувати таймер. На дисплеї таймера (L) з'явиться повідомлення «00» і засвітиться десяткова крапка (F1).
- Натисніть сенсорні клавіші «+» (G) та «-» (I), щоб установити час у діапазоні від 1 до 99 хвилин.
- Після того, як установлений час сплине, пролунає звуковий сигнал, але конфорка не вимкнеться.
- Вимкніть сигналізацію, натиснувши будь-яку сенсорну клавішу; якщо Ви цього не зробите, сигналізація вимкнеться через певний час.
- Сигналізація залишається активною також після вимкнення варильної поверхні за допомогою кнопки (A).

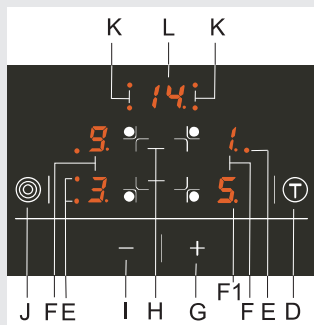
B Таймер з опцією вимкнення конфорки

Таймер з функцією вимкнення спрощує процес приготування, дозволяючи Вам установити час, необхідний для приготування страви, для окремої конфорки. Для того, щоб установити таймер вимкнення конфорки, рівень потужності вже має бути установлений (дивіться розділ «Увімкнення конфорок»).

- Натисніть сенсорну клавішу таймера (D) для того, щоб активувати таймер. На дисплеї таймера (L) з'явиться повідомлення «00» і засвітиться десяткова крапка (F1). Якщо натиснути сенсорну клавішу таймера (D) повторно, точка (K), яка вказує обрану конфорку, почне блимати.
- Поки десяткова крапка світиться, сенсорними клавішами «+» (G) та «-» (I) можна користуватися для того, щоб установити час у діапазоні від 1 до 99 хвилин. Якщо натиснути сенсорну клавішу та утримувати її, темп, у якому установка таймера змінюється, буде через деякий час збільшуватись.
- Коли час установлено, починається відлік. Відповідна точка (K) усе ще блимає, демонструючи обрану конфорку.



Час готування можна установити незалежно для кожної конфорки. Якщо Ви запрограмували кілька таймерів, на дисплеї завжди буде вказано час, ближчий до нуля. Про це повідомляє блимання сигнальної лампи (L), яка вказує певну конфорку.



Зміна установки таймера

- Установку таймера можна змінити у будь-який момент під час роботи.
- Натисніть сенсорну клавішу (D), щоб побачити час, що лишився до кінця процесу готування на обраній конфорці. Відповідна точка (K) буде блимати.
- Натисніть сенсорні клавіші «+» (G) або «-» (I), що установити новий час приготування страви.

Перевірка часу, що залишився

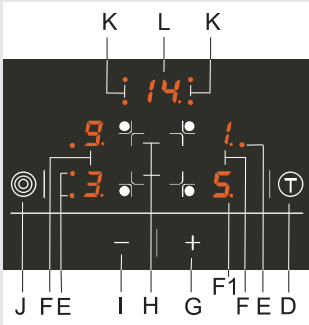
Якщо ви залучили до роботи кілька таймерів, про час, що залишився до кінця процесу приготування можна дізнатися, якщо торкнутися сенсорної клавіші (D).

Вимкнення таймера

Після того, як установлений час сплине, пролунає звуковий сигнал, і конфорку буде вимкнено. На дисплеї блимає показчик «00». Вимкніть сигналізацію, натиснувши будь-яку сенсорну клавішу; якщо цього не зробити, через деякий час сигналізація вимкнеться автоматично.

Щоб вимкнути таймер до того, як установлений час сплине:

- Оберіть необхідний дисплей таймера (дивіться розділ Зміна установок таймера) – установлений час та відповідна точка, що вказує на обрану конфорку, блиматимуть.
- Натисніть сенсорну клавішу «-» (I), що установити значення «00», або натисніть сенсорні клавіші «+» (G) або «-» (I) одночасно, щоб установити нульове значення негайно.



Спеціальні застереження та повідомлення про несправності

- Якщо усі рівні потужності установлені на «00», варильна поверхня автоматично вимкнеться через 10 секунд.
- Якщо будь-яка з клавіш активована довше, ніж 10 секунд, варильна поверхня вимкнеться, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї блиматиме символ «F».
- Якщо на сенсорні клавіші поклали будь-який предмет, або на поверхню варильної поверхні, де розташовані сенсорні клавіші, потрапила рідина, варильна поверхня через деякий час автоматично вимкнеться.
- Якщо клавіші не реагують, відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (зніміть запобіжник або вимкніть основний вимикач); потім знову підключіть прилад до електромережі та увімкніть основний вимикач.

Чищення

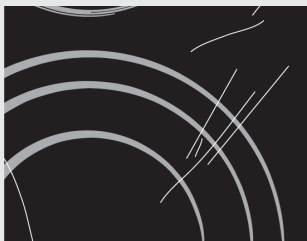


схема 1

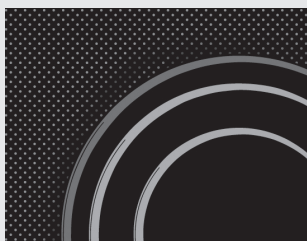


схема 2

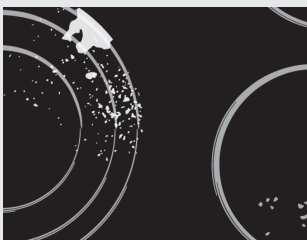


схема 3



схема 4



схема 5

Кожного разу, коли Ви користуєтеся **варильною поверхнею**, почекайте поки вона **охолоне**, а потім почистіть її; інакше навіть незначні плями від їжі можуть в'їдатись у поверхню з кожним її використанням. **Для регулярного чищення варильної поверхні використовуйте тільки спеціальні миючі засоби**, розроблені таким чином, що створюють захисну плівку на поверхні. Перед кожним використанням витирайте пил та інший бруд з поверхні та дна посуду – це може залишити подряпини (схема 1). **Застереження:** використання металевих щіток, грубих губок та абразивних засобів для чищення може призвести до утворення подряпин на поверхні. Склокерамічна поверхня може також бути пошкоджена, якщо користуватися агресивними аерозолями та рідкими засобами для чищення (схема 1 та схема 2).

Позначки та індикація, нанесені на поверхні, можуть стиратися при використанні агресивних мюючих засобів або від посуду з нерівним або пошкодженим дном.

Маленькі плями можна видалити м'якою вологою ганчіркою; потім поверхню слід витерти насухо (схема 3).

Плями від води видаляються слабким розчином оцту; але ним не можна чистити рамку поверхні (тільки окремі моделі) – вона може втратити блиск. В жодному разі не використовуйте агресивні аерозолі або декальцинуючі засоби (схема 3)

Великі плями видаляються спеціальними засобами для чищення склокерамічних поверхонь. При користуванні цими засобами суворо дотримуйтеся інструкцій виробника.

Будьте уважними: ретельно видаляйте залишки засобів для чищення з поверхні, інакше вони нагріються під час готування і можуть ушкодити варильну поверхню (схема 3).

«Складні» плями видаляються спеціальним скребком для склокерамічних варильних поверхонь. Пильнуйте, щоб пластикова ручка скребка не торкалася конфорок. Працюйте із скребком обережно, щоб не порізатися!

Цукор і солодка їжа становить загрозу для склокерамічної варильної поверхні (схема 5); отже, залишки цукру або плями від солодкої їжі треба негайно видаляти, коли конфорки усе ще гарячі (схема 4). **Обезбарвлення склокерамічної варильної поверхні** жодним чином не впливає на якість її функціонування. У більшості випадків обезбарвлення стає наслідком пригорання часточок їжі або результатом пересування посуду, особливо з алюмінієвим або мідним дном; таке обезбарвлення важко усунути.

Застереження: Усі зазначені вище ушкодження стосуються естетичного вигляду варильної поверхні і не впливають на її функціонування. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню.

Важливі застереження

- Установку приладу у кухонну робочу поверхню та його підключення до електромережі має здійснювати тільки кваліфікований фахівець.
- Панелі та елементи кухонних меблів, куди буде встановлено прилад, повинні бути термостійкими (100°C); інакше вони можуть втратити колір або деформуватися під впливом температури.
- Варильна поверхня призначена для монтажу у робочу поверхню шириною 600 мм та більше.
- Після установки варильної поверхні переконайтеся, що до двох фіксуючих елементів спереду є вільний доступ.
- Навісні кухонні елементи над поверхнею слід монтувати таким чином, щоб залишити достатньо місця для комфортного готування.
- Відстані між варильною поверхнею та витяжкою повинна бути такою, як вказано в інструкції з установки витяжки. Але у жодному випадку не менше. Ніж 650 мм.
- Мінімальна відстань між краєм приладу і суміжним елементом кухонних меблів повинна становити не менш, ніж 40 мм.
- Дозволяється використання масивних декоративних дерев'яних планок та панелей позаду приладу на робочій поверхні, якщо дотримуватися при цьому відстані між ними, що зазначена в інструкції.
- Мінімальна відстань між варильною поверхнею і задньою стінкою вказана на монтажній схемі.

Встановлення ущільнювача

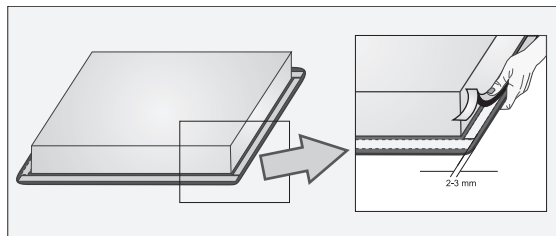
Перед тим, як встановити прилад у спеціальний отвір робочої поверхні кухонних меблів, на нижній стороні склокерамічної (скляної) варильної поверхні треба закріпити ущільнювач, який входить до комплекту приладу (дивіться малюнок). **Не можна установлювати прилад без ущільнювача!**

Щоб закріпити ущільнювач на приладі, треба виконати наступне:

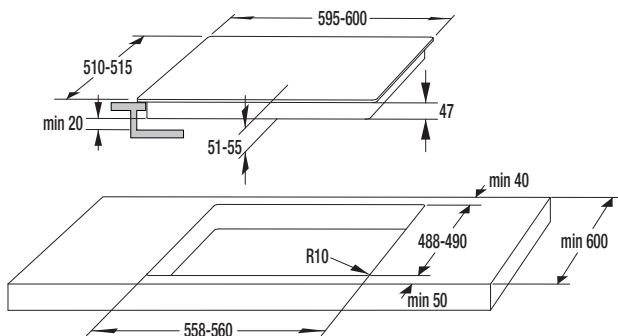
- Зніміть з ущільнювача захисну плівку.
- Потім, закріпіть ущільнювач на нижній стороні скла, відступивши приблизно 2-3 міліметри від краю (як показано на малюнку). Ущільнювач треба закріпити по усій довжині краю скла так, щоб на кутах його частини не заходили одне на одне.
- Під час процедури встановлення ущільнювача стежте, щоб будь-які гострі предмети не пошкодили скло.

УВАГА!

На деяких приладах ущільнювач вже встановлено!



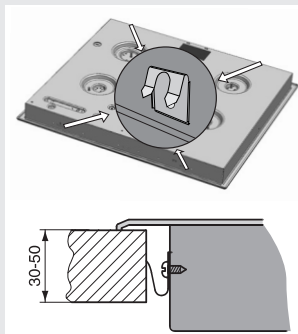
Розміри отвору для монтажу приладу



- Прилад може бути установлений у робочу поверхню від 30 до 50 мм завтовшки.
- Елемент кухонних меблів розташований під варильною поверхнею не повинен мати шухляду. Якщо елемент кухонних меблів виконує функцію горизонтальної перегородки, її треба установити не менш, ніж на 60 мм від нижчого рівня робочої поверхні. Простір між перегородкою та варильною поверхнею має бути порожній; там не можна зберігати будь-які предмети.
- На задній стінці кухонних меблів має бути автоматичний вимикач шириною не менш, ніж 175 мм уздовж усієї ширини елемента меблів.
- Тільки духовки типу EVP 4, EVP2... оснащені охолоджуючим вентилятором. Який може бути установлений під варильною поверхнею.

Процедура установлення

- Прилад слід установлювати абсолютно горизонтально.
- Краї отвору мають бути захищені належним чином.
- За допомогою гвинтів, що додаються (4), зафіксуйте кронштейни (4) до лівої та правої стінки варильної поверхні, а також до підготовленого отвору.
- Підключіть прилад до електромережі (дивіться інструкції з підключення варильної поверхні до електромережі).
- Вставте прилад у отвір та притисніть прилад до робочої поверхні.
- Закручуючи фіксуючий кронштейн, треба бути дуже обережним і не використовувати саморізи, довжина яких, більша, ніж 6,5 мм.



Підключення приладу до електромережі

Важливі застереження

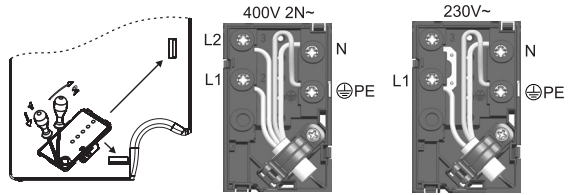
- Підключення приладу може здійснювати тільки кваліфікований фахівець.
- Захист електромережі має відповідати діючим нормам та стандартам.
- До з'єднувальних клем можна дістатися, коли кришки з'єднувальних клем відкриті/зняті.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, вказана у фірмовій табличці, співпадає із напругою у локальній електромережі.
- Фірмова табличка з основними технічними даними закріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Електромережа також повинна мати вимикач, який у разі необхідності вимкне прилад з електромережі, з відстанню між контактами не менш, ніж 3 мм. До складу прийнятного пристрою входять запобіжники, захисні вимикачі, тощо.
- Підключення має здійснюватися відповідно до можливостей установавання відносно електричного струму та запобіжників.
- З метою захисту від пожежі, прилади цього типу можуть бути установлені у робочу поверхню поруч із елементами кухонних меблів, які вище за прилад (після установавання); однак, у такому разі, елемент кухонних меблів, який розташований з іншого боку, має бути не вище, ніж рівень варильної поверхні.
- Електричний кабель та ізольовані частини мають бути захищені від можливості прямого контакту.

УВАГА!

- Перед будь-якою роботою з приладом (крім звичайного користування), відключіть його від електромережі. Прилад має бути підключений відповідно до схеми (діаграми), що додається, відповідно до напруги у електромережі. Підключіть дріт заземлення (PE) до клеми, що має відповідну позначку «земля».
- Приєднувальний кабель має бути підключений через клему кріплення / роз'єднувальний пристрій, який не дозволить його помилково витягнути.
- Після того, як прилад буде підключений, увімкніть конфорки приблизно на 3 хвилини, щоб переконатися, що вони працюють.

Діаграма підключення

- Неправильне підключення може пошкодити частини приладу і зробити гарантію на прилад недійсною.
- Перед підключення переконайтеся, що напруга зазначена у фірмовій таблиці, співпадає з напругою у локальній електромережі. Напругу в мережі (230 V через N) необхідно поміряти вимірюваним пристроєм!
- Приєднувальний кабель позаду приладу слід розташувати таким чином, щоб він не торкався задньої панелі приладу, тому що ця частина нагрівається під час роботи.



ЗАУВАЖЕННЯ:

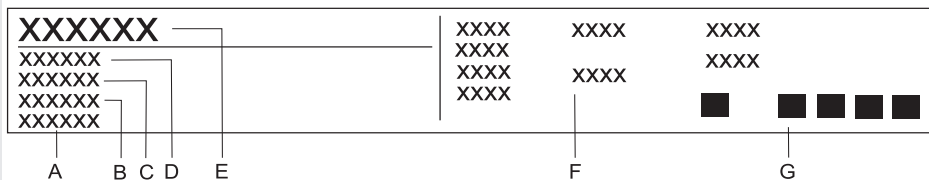
З'єднувальні шунти вже установлені на свої місця на клемі. Гвинти з'єднувальних затискачів відкриті, що означає, що їх більше не треба розкручувати. Коли Ви закручуєте гвинти, ви можете почути легке клацання, яке означає, що гвинти повністю закручені.

Для підключення Вам знадобиться наступне:

- Гумовий приєднувальний кабель типу H05 RR-F 4x1.5 із зелено-жовтим дротом заземлення,
- Ізольований приєднувальний кабель типу H05 VV-F 4x1.5 PCV із жовто-зеленим дротом заземлення або інший кабель кращої або подібної якості.

Технічні дані

Фірмова табличка



A Серійний номер

B Код

C Модель

D Тип

T Торгова марка

F Технічна інформація

G Відповідні позначки / символи

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ
ЗМІН, ЯКІ НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ
АПАРАТУ.

SVK_ORAITO



243949

uk (12-15)