

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



CE

Руководство по эксплуатации
Рекомендации по установке
ХРАНИТЬ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ

Перед началом эксплуатации необходимо
внимательно ознакомиться с содержанием
настоящего руководства

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение нашей продукции. Цель приведенных ниже правил пользования и рекомендаций – обеспечение Вашей безопасности, а также безопасности окружающих. Кроме того, с их помощью Вы сможете максимально использовать все возможности варочной поверхности. Храните данное руководство, оно может понадобиться Вам или окружающим в будущем для решения вопросов, связанных с функционированием варочной поверхности.

Данная варочная поверхность должна эксплуатироваться в полном соответствии со своим назначением, то есть для приготовления пищи. Использование в других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.

Производитель снимает с себя всю ответственность за повреждения, возникшие вследствие неправильной, ошибочной или неразумной эксплуатации варочной поверхности.

Заявление о полном соответствии требованиям ЕЭС

- Настоящая варочная поверхность была спроектирована исключительно в целях приготовления пищи. Использование в других целях (отопление помещений) считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Проектирование, производство и продажа варочной поверхности осуществляется в полном соответствии с:
 - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «низкое напряжение» 2006/95
 - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве в ЕЭС «Электромагнитная совместимость» 2004/108
 - Требованиями Директивы ЕЭС 93/68



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ КУХОННОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ, ИЗЛОЖЕННЫМИ В ДИРЕКТИВЕ 2002/96/ЕС.

По окончании срока службы варочная поверхность не подлежит утилизации в качестве городского мусора. Она должна быть доставлена в центр дифференцированного вывоза мусора при местных органах власти или передана дилеру, оказывающему подобные услуги.

Раздельная утилизация бытовой техники позволяет предотвратить опасность нанесения вреда окружающей среде и здоровью человека в связи с ненадлежащей утилизацией и дает возможность повторно использовать комплектующие материалы и тем самым обеспечивает существенную экономию средств и ресурсов. Перечеркнутый мусорный ящик на колесах – символ, указывающий на необходимость раздельной утилизации бытовой техники.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ:

- Перед тем как устанавливать или использовать поверхность, внимательно ознакомьтесь с содержанием инструкции;
- После извлечения варочной поверхности из упаковки убедитесь в ее целостности. В случае возникновения каких-либо сомнений не используйте товар и свяжитесь с Вашим поставщиком или квалифицированным специалистом.
- Держите упаковочные материалы (например, пластиковые пакеты, полистирольный пенопласт, гвозди, упаковочные ремни и т.п.), представляющие потенциальную опасность для детей, в недоступном для них месте. Упаковочные материалы подлежат повторному использованию.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики изделия: это опасно.
- Только квалифицированные специалисты имеют право устанавливать и прокладывать электрические соединения в соответствии с действующими местными нормами и инструкциями производителя.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Операции по чистке и техническому обслуживанию варочной поверхности разрешается осуществлять только после ее отключения от электрической сети.
- В процессе эксплуатации и непосредственно после выключения варочной поверхности она сильно нагревается. Трогать ее запрещено.
- По завершении использования убедитесь, что все регуляторы стоят в положении ВЫКЛ.
- Не подпускайте детей к варочной поверхности во время ее работы.
- Запрещается включение варочной поверхности детьми или недееспособными людьми без присмотра других лиц.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Ваша варочная поверхность, в случае ее правильной установки, отвечает всем требованиям по технике безопасности, установленным для данного типа продукции. Тем не менее, следует проявлять особую осторожность и не дотрагиваться до задней стенки или нижней части плиты во избежание порезов об острые или неровные края.
- **Опасность возникновения пожара!** Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы на варочной поверхности.
- Убедитесь, что электрические провода других бытовых приборов не касаются варочной поверхности.
- Следите за тем, чтобы тяжелые или острые предметы не падали на варочную поверхность. В случае раскола или повреждения варочной поверхности отключите ее от сети и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Не царапайте поверхность острыми предметами. Не используйте варочную поверхность в качестве рабочей.
- Перед утилизацией варочной поверхности рекомендуется ее полностью отключить и устранить все детали, представляющие потенциальную опасность.
- **Обратите внимание:** Настоящая варочная поверхность предназначена исключительно для использования в домашних условиях, и НЕ подходит для полупромышленного, коммерческого или коллективного использования.
- **В целях безопасности замену поврежденного сетевого кабеля на идентичный новый должен проводить только квалифицированный специалист.**

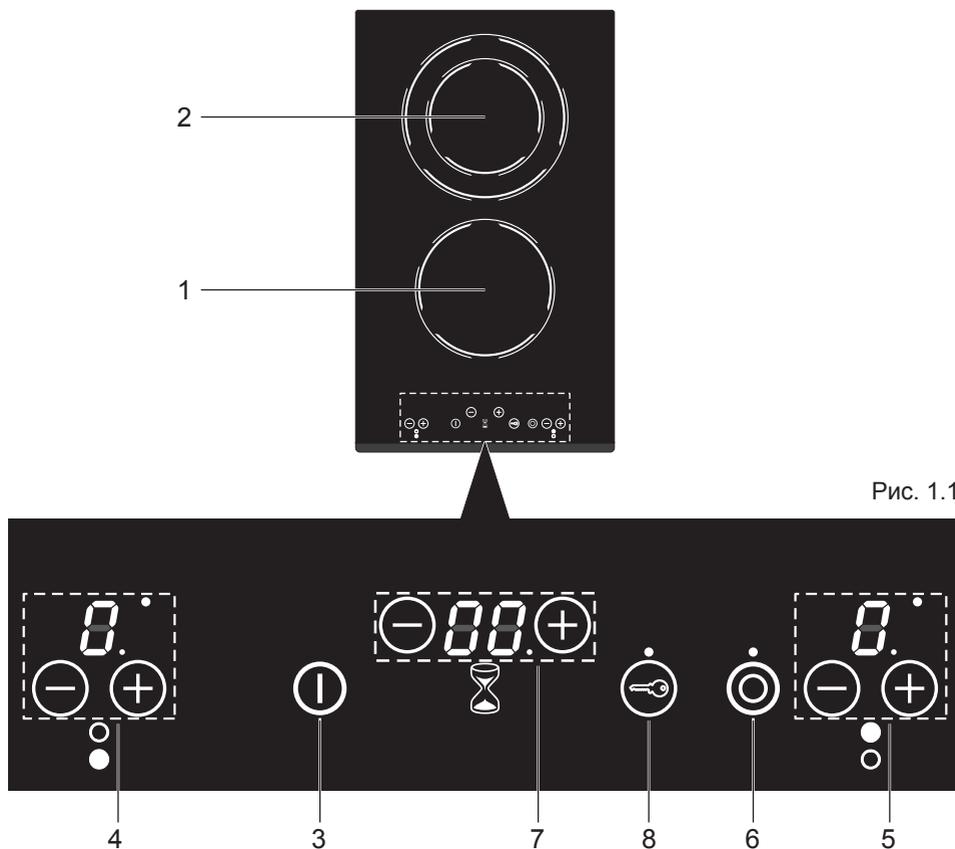


Рис. 1.1

Электроизоляция класса I

ОБЛАСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Варочная зона hi-light, диаметр 140 мм – 1200 Вт
2. Двойная варочная зона hi-light, диаметр 180/120 мм – 1700/700 Вт

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ

3. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
4. Кнопка включения и увеличения мощности передней зоны (1)
5. Кнопка включения и увеличения мощности задней зоны (2)
6. Кнопка включения/выключения внешней зоны двойной варочной зоны (2)
7. Кнопка таймера
8. Кнопка блокировки от детей

2

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Благодаря своим характеристикам стеклокерамическая варочная поверхность обеспечивает быструю передачу тепла в вертикальном направлении от нагревательных элементов, расположенных под керамическим стеклом, к кастрюлям, установленным на самой поверхности.

За счет того, что тепло не распространяется в горизонтальном направлении, стекло остается холодным, за исключением нескольких сантиметров вокруг варочной зоны. Двум варочным зонам соответствуют два диска, нарисованных на рабочей поверхности.

Включать можно только чистую рабочую поверхность.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

В нагревательные элементы встроен термоограничитель, отвечающий за включение/выключение элемента в различных режимах, за счет чего обеспечивается защита стеклокерамической поверхности от перегрева.

При использовании посуды непредусмотренного типа или при их неправильной установке на поверхности термоограничитель чаще активизируется, что ведет к ухудшению качества приготовления. Температурный ограничитель располагается под стеклом и проходит поперек нагревательного элемента. Такое положение предусмотрено конструкцией и не является отклонением от нормы.

ЗОНА НАГРЕВА HI-LIGHT (Рис. 2.1)

Нагревательный элемент состоит из витка термостойкого материала, который за короткое время набирает необходимую температуру.

ДВОЙНАЯ ЗОНА НАГРЕВА HI-LIGHT (Рис. 2.2)

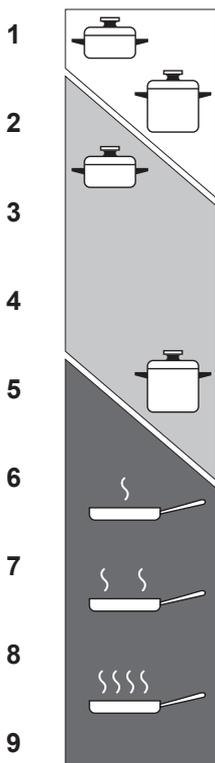
Нагревательный элемент состоит из двух витков термостойкого материала, которые за короткое время набирают необходимую температуру. Рабочую поверхность варочной зоны можно уменьшить за счет выключения второго нагревательного элемента (Рис. 2.2).

Более подробно см. на странице 11.



ТАБЛИЦА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРЧНЫХ ЗОН

Уровень мощности
варочной зоны



-  Нагревание
-  Варка
-  Жарка- Зажаривание

Рис. 2.3

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Уровень мощности	ТИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ
0	ВЫКЛЮЧЕНО
1 2	Режим таяния (масла, шоколада и т.п.).
3	Для сохранения тепла продуктов питания и для разогревания небольшого количества жидкости (соусов, варка яиц).
4 5	Разогрев большого количества пищи. Для приготовления соусов, кремов (фруктов, овощей, супов).
5 6	Медленная варка, например, мяса, спагетти, супов, приготовление на пару, приготовление жаркого, компотов, варка картофеля.
6	Различные способы жарки, приготовление котлет, приготовление без крышки, например, ризотто.
7 8	Обжаривание мяса, жареный картофель, жареная рыба, омлеты, кипячение большого количества жидкости.
9	Быстрая жарка, обжаренные стейки и т.д.

В процессе эксплуатации Вы выберете самое оптимальное положение для приготовления всех продуктов питания.

ДАТЧИК ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

В случае если температура варочной поверхности поднимается выше 65°C, на сенсорной панели управления загорается соответствующий символ *H*, предупреждая о том, что варочная поверхность горячая.

Символ *H* продолжает гореть и после выключения варочной поверхности, предупреждая тем самым о высокой температуре поверхности.

Остаточное тепло сохраняется в течение довольно длительного периода времени после выключения поверхности.

В этот момент не рекомендуется дотрагиваться до варочной поверхности.

Пожалуйста, проследите за тем, чтобы дети не приближались к варочной поверхности.

Символ *H* автоматически погаснет после того, как температура варочной поверхности опустится ниже 65°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Для того чтобы сократить время приготовления, включите режим быстрого приготовления (см. раздел «БЫСТРЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ ВАРОЧНЫХ ЗОН» стр. 12).
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном (посуду, сертифицированную для использования на стеклокерамических поверхностях, вы можете приобрести в специализированных магазинах).
- Так как варочная зона остается горячей в течение определенного периода времени после выключения рабочей поверхности, можно выключать зону за 5-10 минут до завершения приготовления блюда. Процесс приготовления завершится благодаря остаточной теплоте.
- В целях экономии электроэнергии по возможности готовьте в посуде с крышкой.

Готовить прямо на стеклокерамической варочной поверхности запрещено, используйте специальные кастрюли и емкости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Варочные зоны сильно нагреваются и сохраняют тепло в течение длительного периода времени после выключения (приблизительно в течение 30 минут). Необходимо следить за детьми и не позволять им дотрагиваться до варочной поверхности, пока температура варочной зоны высокая.

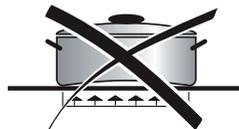
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Прежде чем включать конфорку убедитесь, что это сенсорная кнопка, отвечающая за включение интересующей Вас варочной зоны. Рекомендуем Вам ставить емкости на варочные зоны до включения.
- Не используйте кастрюли и сковороды с шероховатым дном (особое внимание следует уделить чугунной посуде). Использование посуды с шероховатым дном может стать причиной повреждения поверхности конфорки и царапин.
- Перед тем как поставить кастрюлю на конфорку, убедитесь, что дно чистое и сухое.
- Кастрюли с алюминиевым дном могут оставлять полосы или пятна на поверхности конфорки.
- Не кладите влажные или мокрые крышки на конфорки.
- Необходимо проводить регулярную чистку стеклокерамической поверхности и посуды. Аккуратно удаляйте все остатки пищи (особенно частички, содержащие сахар), грязи и т.п., используя предусмотренные чистящие средства.
- Для того чтобы случайно не опрокинуть емкость, следите за тем, чтобы ручка не выходила за пределы рабочей поверхности. Кроме того, это позволит ограничить доступ детей к посуде.
- Использовать поверхность, если она сломана или имеет трещинки, запрещено. Незамедлительно отключите ее от электрической сети и обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
- Не наклоняйтесь над варочной поверхностью, если она включена.
- Не кладите листы для выпекания или пластиковые предметы на горячие варочные поверхности.
- Помните, что температура варочных поверхностей остается высокой в течение определенного периода времени (приблизительно 30 минут) после выключения.
- Строго соблюдайте все требования по чистке.

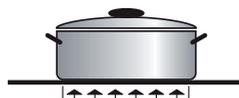
ИСКРИВЛЕННОЕ
ОСНОВАНИЕ
КАСТРЮЛИ
НЕПРАВИЛЬНО



ИСКРИВЛЕННОЕ
ОСНОВАНИЕ
КАСТРЮЛИ
НЕПРАВИЛЬНО



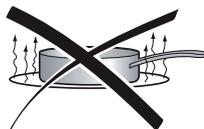
РОВНОЕ
ОСНОВАНИЕ
КАСТРЮЛИ
ПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО
ПОТЕРЯ
МОЩНОСТИ



НЕПРАВИЛЬНО
ПОТЕРЯ
МОЩНОСТИ



НЕПРАВИЛЬНО
ПОТЕРЯ
МОЩНОСТИ



ПРАВИЛЬНО
ПОЛНОЕ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ТЕПЛА



Рис. 2.4

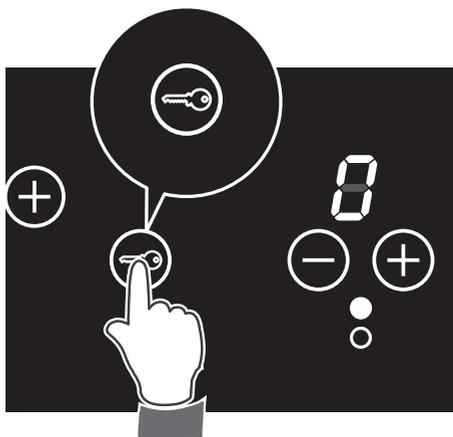
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ КОНФОРКАХ ЗАПРЕЩЕНО.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ КРУГОВЫМ РИСУНКОМ НА ОСНОВАНИИ ЗАПРЕЩЕНО



Рис. 2.5

Примечания:

- ВКЛ./ВЫКЛ. варочных зон (при нажатии на соответствующие кнопки) сопровождается звуковым сигналом.
- В случае если в помещении, где установлена варочная поверхность, слишком много света (например, яркие галогеновые лампы у вытяжки), сенсорная панель перестает работать (на дисплее загорается сообщение об ошибке *F*, *L* или *FL*). В этом случае необходимо уменьшить или выключить свет перед началом работы с варочной поверхностью.
- При подключении варочной поверхности к электрической сети, а также после сбоя электрического питания, автоматически активируется блокировка варочной поверхности (над соответствующей кнопкой  загорается лампочка). Перед началом использования варочной поверхности отключите блокировку, нажав на соответствующую кнопку . Данная операция необходима для проверки чувствительности сенсора. (при нажатии на кнопки запрещается использование перчаток).
- Сенсорное управление автоматически отключается через 10 секунд после обнаружения на нем посторонних предметов/разлитой жидкости.
- Когда сенсорное управление достигает температуры выше 96°C, нагревательный элемент отключается и не может быть использован до тех пор, пока температура не опустится ниже 89°C.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ЗАПУСК

Нажмите на кнопку **ⓘ** и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока не загорятся символы на сенсорной панели управления.

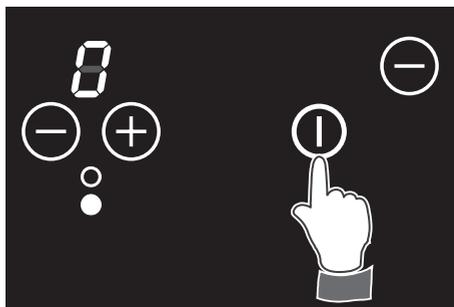
На дисплеях, соответствующих определенным варочным зонам, высветится символ «**U**».

Примечание:

- В случае если активирована функция «Защита от детей», сенсорное управление может быть включено только после выключения блокировки.
- Если Вы не включите варочную зону в течение 10 секунд после активации сенсорной панели управления или не запустите таймер, сенсорная панель управления отключится.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Предусмотрена возможность отключения сенсорной панели управления в любой момент времени нажатием на кнопку **ⓘ**.



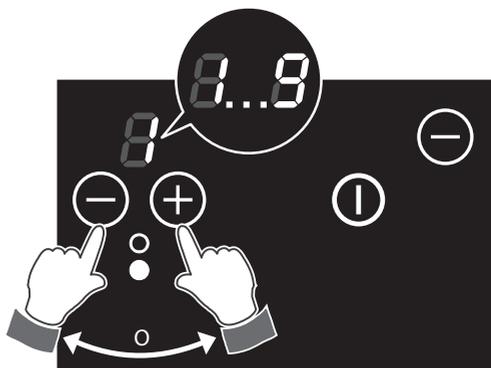
ВКЛЮЧЕНИЕ МОЩНОСТИ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Для включения варочной зоны необходимо сначала включить сенсорную панель управления (см. раздел «ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ»).

Нажмите на кнопку **+** и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока не установится нужный уровень мощности в диапазоне от 1 до 9.

В качестве альтернативы Вы можете нажать на кнопку **-**. Выбор будет осуществляться по убывающей от 9 (максимальный уровень) до 1 (минимальный уровень).

Для сброса уровня мощности нажмите на кнопку **-** и держите в таком положении до тех пор, пока уровень мощности не опустится до **U**. В качестве альтернативы Вы можете нажать одновременно кнопки **+** и **-**.



ФУНКЦИЯ ДВОЙНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

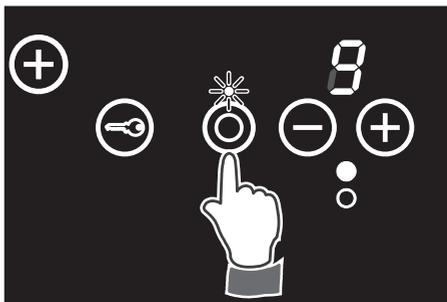
Двойная варочная зона состоит из двух контуров, использование которых может осуществляться следующим образом:

- Расширенная варочная зона: включены оба нагревательных контура.
- Суженная варочная зона: включен только первый нагревательный контур.

Включите варочную зону как описано в разделе «ВКЛЮЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ». Включится первый нагревательный контур.

Нажмите на кнопку  для включения второго нагревательного контура (рядом с кнопкой загорится индикатор). Затем регулируйте уровень мощности нажатием на кнопки  и .

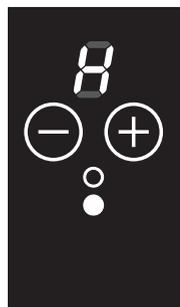
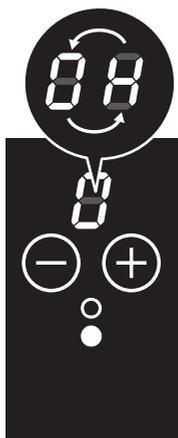
Для отключения второго нагревательного контура нажмите на кнопку  (индикатор погаснет).



ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО ВАРОЧНЫХ ЗОН

Светящийся на экране символ “H” указывает на то, что температура варочной зоны слишком высокая, дотрагиваться до нее нельзя.

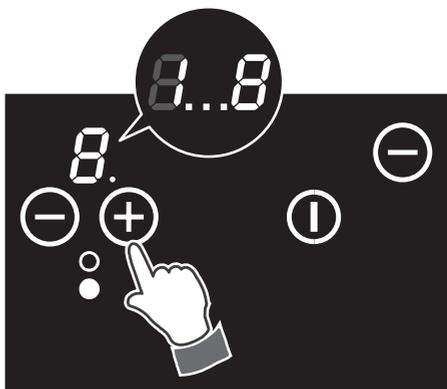
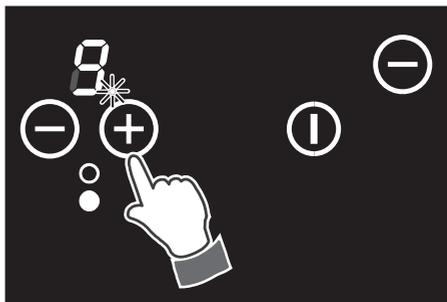
После того, как температура опустится ниже 60°C, символ H исчезнет с экрана.



ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА ВАРОЧНЫХ ЗОН

Для активации функции быстрого автоматического нагрева выберите уровень мощности «9» и затем нажмите на кнопку ⊕; в правой части дисплея появится индикатор, который будет мигать в течение 10 секунд. За эти 10 секунд необходимо выбрать подходящий уровень мощности (в диапазоне от 1 до 8).

Если будет установлен уровень мощности «0» или «9», функция быстрого автоматического нагрева отключится.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ БЫСТРОГО АВТОМАТИЧЕСКОГО НАГРЕВА ВАРОЧНЫХ ЗОН

Функция быстрого автоматического нагрева может быть отключена:

- автоматически (когда истечет время) – индикатор погаснет, на дисплее будет отображаться только уровень мощности.
- нажатием на кнопку ⊖.

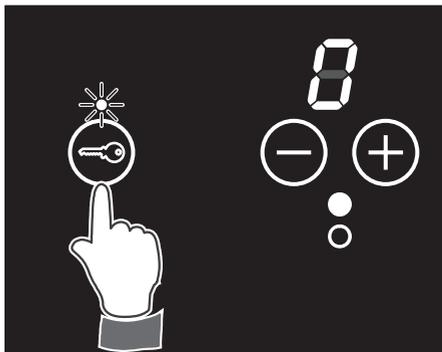
Уровень мощности варочной зоны	1	2	3	4	5	6	7	8
Время быстрого нагрева	1 мин 12 сек	2 мин 44 сек	4 мин 48 сек	5 мин 28 сек	6 мин 30 сек	1 мин 12 сек	2 мин 44 сек	2 мин 44 сек

КНОПКА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ДЕТЕЙ

При активации данной функции блокируются кнопки сенсорной панели управления.

Для активации данной функции нажмите на кнопку ; над кнопкой появится индикатор.

- Данная функция не отключается даже после включения и повторного включения сенсорной панели или после отказа питания или сбоя в подаче питания.
- Перед использованием варочных зон необходимо на время снять блокировку, которая вновь автоматически включится после выключения сенсорной панели управления.



ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН

С помощью данной функции Вы можете установить таймер на автоматическое отключение одной из варочных зон по истечении периода, заданного в диапазоне от 1 до 99 минут.

Примечание: Одновременное включение данной функции на обе варочные зоны невозможно.

При включенном сенсорном управлении нажмите на кнопки \oplus или \ominus таймера. На дисплее появится символ «t».

Затем в течение 10 секунд установите необходимую мощность как описано в разделе «Включение мощности и настройка работы варочной зоны».

На дисплее загорится индикатор.

Установите таймер, нажав на кнопки \oplus или \ominus для увеличения или сокращения времени.

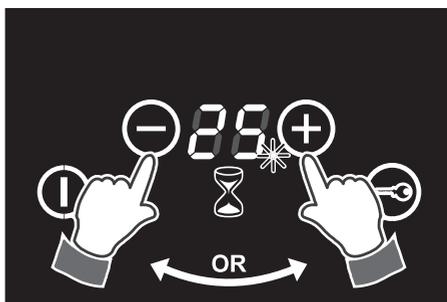
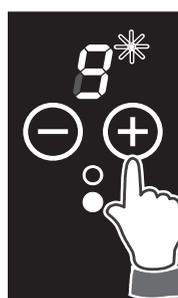
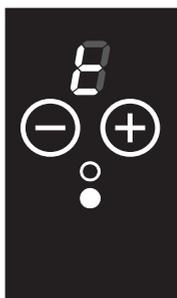
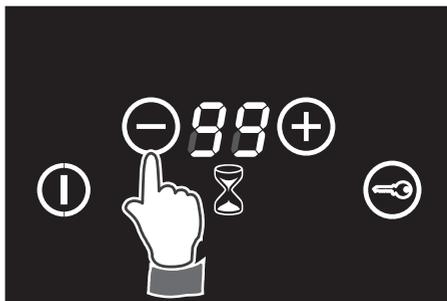
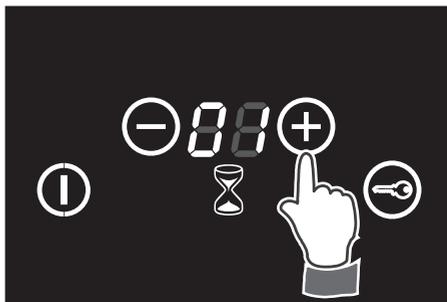
На дисплее таймера загорится индикатор.

Программирование автоматического отключения варочной зоны завершено.

По истечении заданного времени прозвучит сигнал и на дисплее таймера загорится символ «00».

Нажмите на любую кнопку сенсорной панели для сброса таймера.

Примечание: программа автоматического отключения варочной зоны может быть отменена в любое время путем уменьшения уровня мощности до «0».



ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

По истечении максимального установленного периода времени все варочные зоны отключаются, если не будут предприняты какие-либо иные действия.

В таблице справа показано, что максимальное установленное время работы зависит от установленного уровня мощности.

Любое нажатие на кнопки \oplus , \ominus приведет к установке начального времени работы.

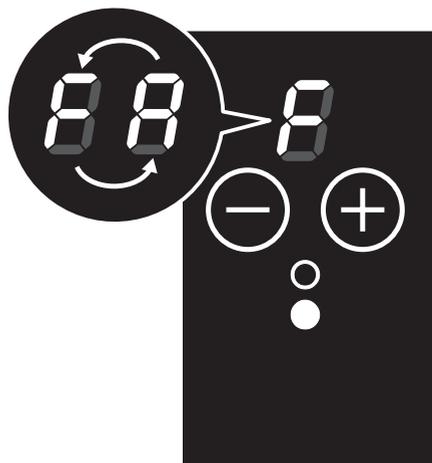
Уровень мощности варочной зоны	Предельное время работы
1	10 часов
2	5 часов
3	5 часов
4	4 часа
5	3 часа
6	3 часа
7	2 часа
8	2 часа
9	1 час

КОДЫ ОШИБОК

При появлении сообщения об ошибке в виде символа *F* на дисплее:

1. Отсоедините варочную панель от сети.
2. Заново подсоедините варочную панель к сети.
3. Подождите 2 минуты и, если сообщение об ошибке не появится вновь, можете использовать варочную панель.
4. Если проблема не исчезнет, повторите шаги 1-3.
5. Если сообщение об ошибке не исчезнет, отсоедините варочную панель от сети и свяжитесь с сервисным центром.

Важно: В случае появления сообщения об ошибке в виде символа *F* и *L* смотрите примечания на стр. 9.



ДИСПЛЕЙ ОТКЛЮЧЕН ИЛИ РАБОТАЕТ НЕВЕРНО

В случае если дисплей не работает или работает неверно:

1. Отключите и отсоедините от сети варочную поверхность.
2. Заново подсоедините и включите варочную поверхность к сети.
3. Подождите 2 минуты и, если проблема исчезнет, можете использовать варочную поверхность.
4. Если проблема не исчезнет, повторите шаги 1-3.
5. Если проблема не исчезнет, отсоедините варочную панель от сети и свяжитесь с сервисным центром.

Перед тем как приступить к чистке, убедитесь, что варочная поверхность отключена.

- Удалите брызги и другой налет.
- Для удаления частиц пыли или пищи можно использовать влажную ткань.
- Использование абразивных чистящих моющих средств запрещено: они могут повредить стеклянную поверхность.
- Удалите все следы грязи, жира и жидкостей, пролившихся на рабочую поверхность при кипении, по мере их возникновения. В противном случае они затвердеют, и их удаление займет массу сил и времени.
- **Данное требование необходимо выполнить незамедлительно в случае попадания на варочную поверхность сахарных смесей, которые могут просочиться в поверхность плиты, если их вовремя не удалить.**
- Если те или иные из указанных продуктов расплавились на керамической поверхности, Вы должны незамедлительно ее почистить (пока поверхность еще горячая) с помощью специального скребка, это позволит избежать стойкого повреждения поверхности.
- Не допускайте попадания на плиту предметов, которые могут расплавиться (например, пластика, алюминиевой фольги, сахара, сахарного сиропа и т.п.)
- Использование ножа или заостренных предметов для чистки поверхности запрещено: в противном случае Вы можете повредить керамическую поверхность.
- Не используйте стальные терки или абразивные губки, которые могут поцарапать поверхность.

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (только для моделей с рамкой из нержавеющей стали)

- Для чистки деталей из нержавеющей стали необходимо использовать сухие и чистые материалы.
- Для чистки въедливых пятен используйте неабразивные материалы или слегка подогретый уксус.

Использовать пароструйные приборы запрещено, поскольку влага может проникнуть внутрь устройства, что представляет опасность для работы оборудования.

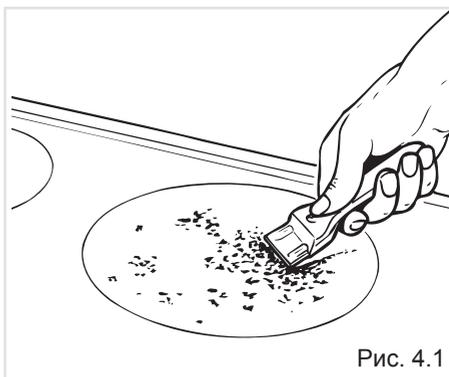


Рис. 4.1

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

5 УСТАНОВКА

ОСТОРОЖНО:

- Только квалифицированный персонал может обслуживать данную бытовую технику.
- Только уполномоченный персонал вправе устанавливать данную бытовую технику в соответствии с требованиями действующих норм и инструкций производителя.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате неправильной установки.
- Перед проведением операций технического обслуживания или ремонта не забудьте отключить варочную поверхность от сети.

Предупреждение:

- Обратите внимание, что клеящее вещество, с помощью которого слоистый пластик крепится к мебели, должен выдерживать воздействие температуры не ниже 150°C, в противном случае произойдет расслоение.
- Варочная поверхность встраивается в термостойкие секции.
- Стенки мебельных секций должны выдерживать воздействие температуры не менее чем на 75°C выше комнатной.

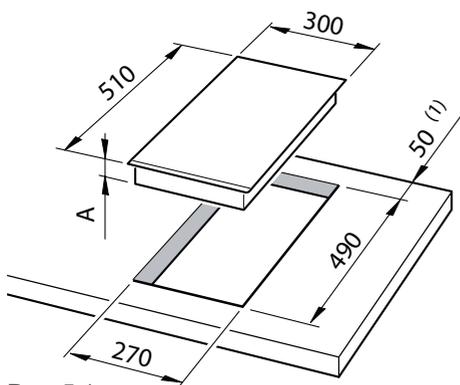


Рис. 5.1

A	45,2 мм	От верхней части выреза до нижнего металлического покрытия
	63,5 мм	От верхней части выреза до нижнего блока

(1): как минимум 50 мм между задней стороной выреза и задней частью столешницы.

Вы можете встроить варочную поверхность в секцию толщиной 20-40 мм и глубиной 600 мм.

Для встройки керамической поверхности необходимо проделать отверстие, как указано на Рис.5.1, учитывая при этом следующие требования:

- Минимальное расстояние между боковыми стенками и керамической поверхностью должно быть 30 мм.
- В случае если варочная поверхность установлена над встраиваемым духовым шкафом, минимальное расстояние между приборами должно быть 30 мм. Духовой шкаф должен быть оснащен охлаждающим вентилятором.
- Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стеной должно быть 50 мм. Минимальное расстояние между варочной поверхностью и настенным шкафом/ вытяжным шкафом, устанавливаемым над ней, должно быть 650 мм.
- Поверхности блоков мебели и устройств рядом с варочной поверхностью должны быть термостойкими.
- **Установка варочной поверхности рядом с легковоспламеняющимися материалами (например, шторами) запрещена.**

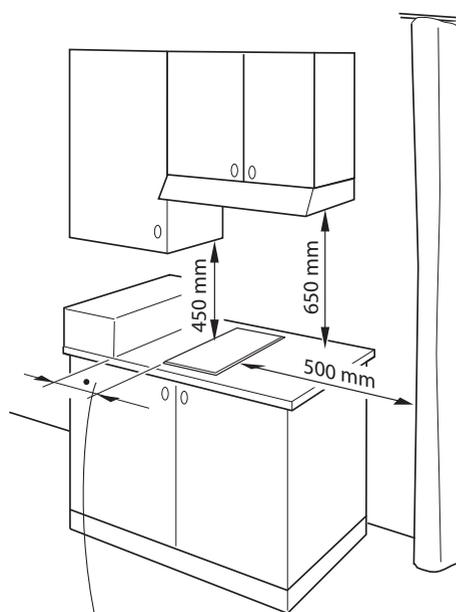


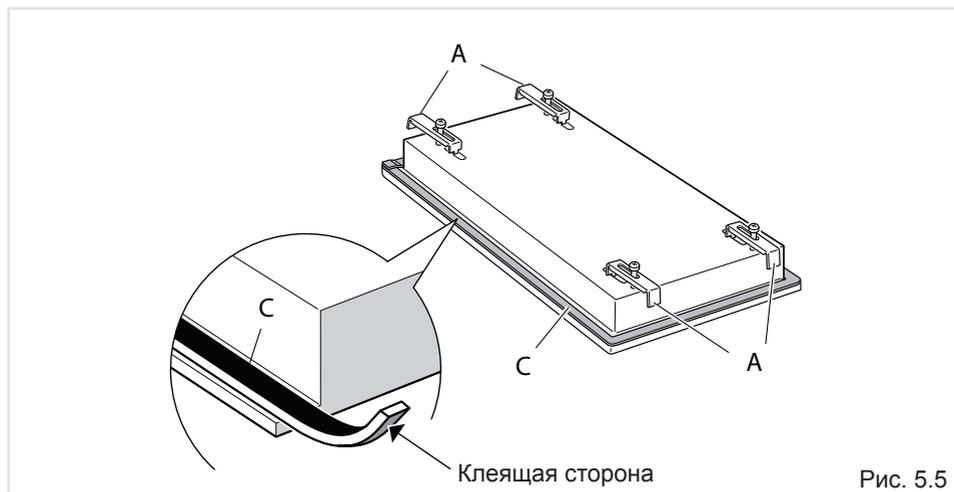
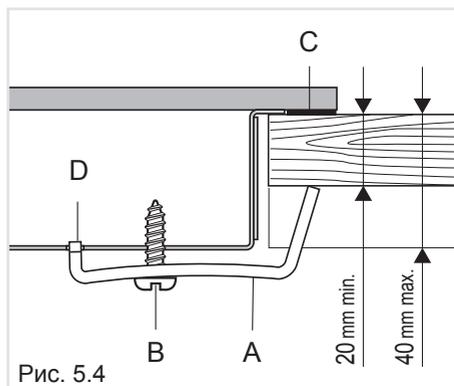
Рис. 5.2



КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Все варочные поверхности поставляются с комплектом петель и винтов для крепления в мебельных секциях с толщиной рабочей поверхности 2-4 см. В комплект входят 4 петли **A** и 4 самореза **B** (рис. 5.4).

- Прodelайте отверстие в мебели.
- Переверните варочную поверхность и положите стеклянной поверхностью на ткань.
- Края поверхности покройте герметиком **C** (рис.5.5).
- Вставьте петли **A** в углубления, затяните винты **B** на несколько поворотов. Убедитесь, что петли установлены правильно, как показано на Рис.5.4.
- Установите и правильно разместите варочную поверхность в вырезном профиле.
- Установите петли **A** так, чтобы зубцы **D** вошли в отверстие.
- Полностью затяните винты **B**, чтобы поверхность была надежно зафиксирована.
- Острым предметом удалите излишки уплотнительной прокладки **C**, выступающей за края варочной поверхности.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Варочная поверхность устанавливается в соответствии с указаниями производителя. Неправильная установка может стать причиной получения травм людьми, животными и повреждения бытовой техники, в данном случае производитель не несет никакой ответственности. Перед тем как приступить к работе с электрическими элементами варочной поверхности, необходимо отсоединить устройство от сети. Варочная поверхность должна быть обязательно заземлена. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данного положения.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подсоединение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Перед подключением варочной поверхности к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками оборудования.
- Подключение варочной поверхности к сети может осуществляться напрямую через многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.
- Двухполюсный выключатель устанавливается на расстоянии не более 2 метров от плиты. Все кабели и провода заземления должны выдерживать воздействие температуры окружающего воздуха 50°C.
- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или разъему электропитания.

Примечание: При подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов.

При необходимости изменения местной электрической системы обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту. Последний должен убедиться, что сечение кабелей соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

В случае если поверхность варочной панели треснула, необходимо незамедлительно отключить устройство от сети и обратиться в отдел послепродажного обслуживания.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ

При подсоединении питающего кабеля необходимо учитывать следующие указания:

- Открутите винт А от щитка с зажимами, расположенного в нижней части варочной поверхности (Рис. 6.1).
- Открутите винт F вместе с остальными винтами и откройте кабельный зажим.
- Подсоедините провода фазы и заземления к щитку с зажимами, как показано на рис. 6.2.

**СЕЧЕНИЕ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ
ТИПА «НО5RR-F»
220-240 V – 3 x 1.5 mm²**

ОСТОРОЖНО: В случае если кабель поврежден, он должен быть установлен только авторизованными сервисными центрами во избежание опасности.

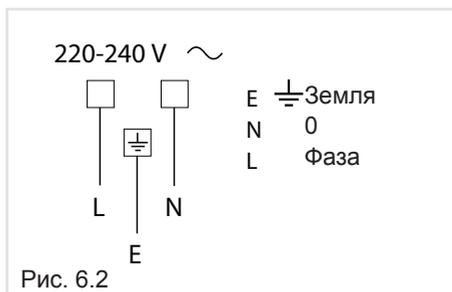


Рис. 6.2

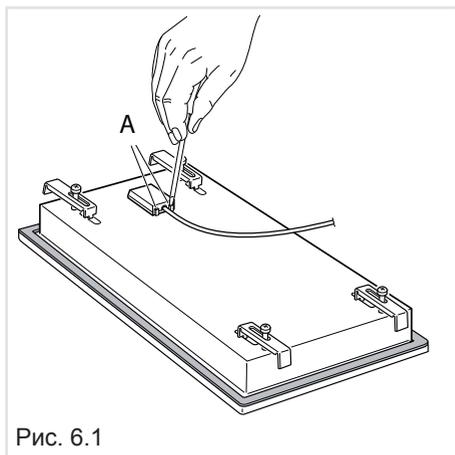


Рис. 6.1

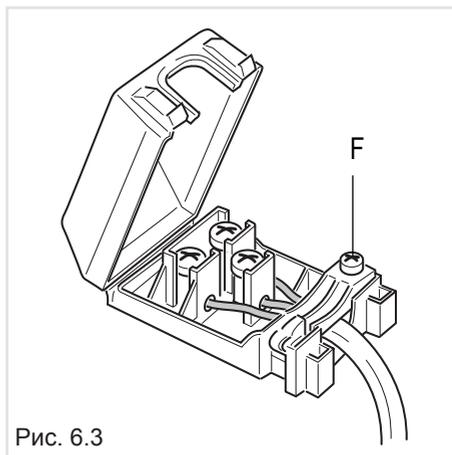
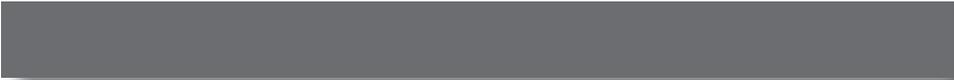


Рис. 6.3



Все описания и иллюстрации, представленные в настоящем буклете, носят чисто информативный характер. Производитель оставляет за собой право внесения в любой момент без предупреждения всех необходимых изменений в характеристики отдельных моделей, описанных в настоящем документе для осуществления соответствующих модификаций или для коммерческих целей.