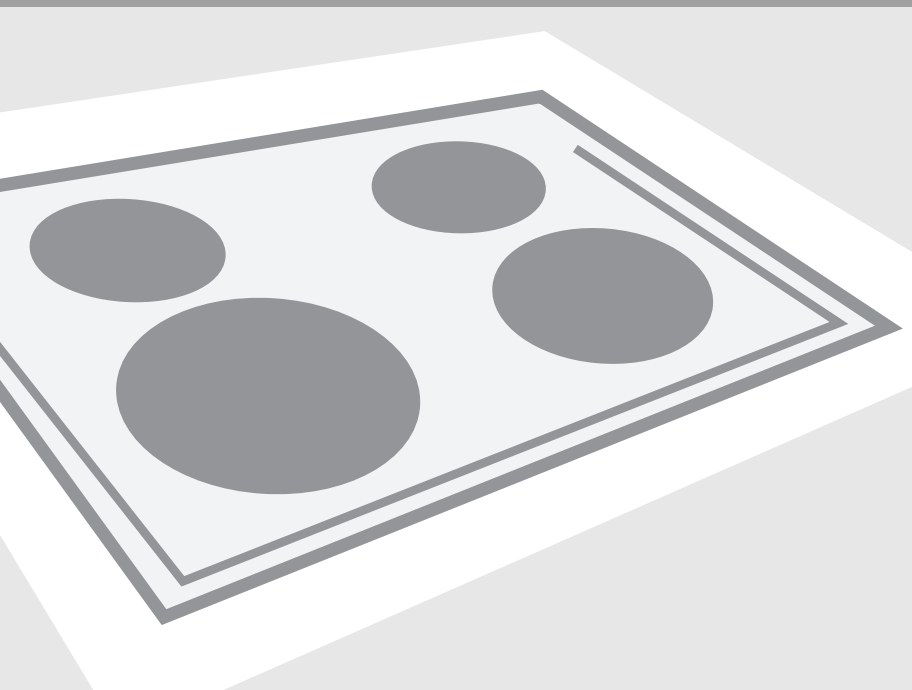


UA

Інструкції з експлуатації, установка та підключення



Склокерамічна індукційна вбудована варильна поверхня

Склокерамічна індукційна вбудована варильна поверхня

Шановний покупець !

Вбудована склокерамічна індукційна варильна поверхня призначена для використання у домашньому господарстві. Наша продукція упакована у матеріали, нешкідливі для довкілля, які можуть бути перероблені та утилізовані. Пакувальні матеріали мають відповідне маркування. Коли прилад відпрацював свій термін, і ви бажаєте позбутися його, будь ласка, зробіть це не забруднюючи оточуюче середовище. Зверніться до спеціалізованого центру, який займається утилізацією старих побутових приладів.

Інструкція з експлуатації

Інструкція з експлуатації призначена для користувача. В ній описано прилад та його правильне і безпечне використання. В цій інструкції дається опис різних моделей варильних поверхонь одного типу, тому деякі функції та інформація може не відповідати приладу, який Ви придбали.

Інструкція для монтажу

Прилад необхідно підключити до електромережі згідно розділу "Електричне підключення" та згідно діючих стандартів та розпоряджень. Підключення повинен проводити лише кваліфікований фахівець.

Таблиця основних даних

Таблиця з основними технічними даними знаходиться в нижній частині приладу.

Протипожежний захист

Прилад можна вмонтувати в елемент кухонного гарнітуру, висота якого перевищує висоту плити. З іншого боку плити можна помістити елемент кухонного гарнітуру, висота якого однакова з висотою плити.

Важливі застереження	3
Склокерамічна варильна поверхня.....	4
Управління варильною поверхнею.....	8
Чищення та технічне обслуговування	15
Установка	16
Підключення до електромережі	20
Технічні дані.....	22

Важливі застереження

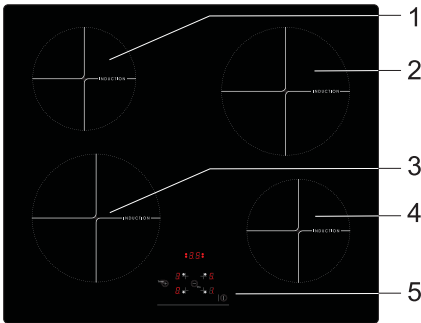
- Розміщення приладу на робочій поверхні кухонних меблів та його підключення до джерела електроенергії та газу має право здійснювати тільки кваліфікований фахівець.
- Не залишайте маленьких дітей без нагляду під час роботи приладу. Існує ризик одержання ними опіків!
- Під час готування гарячий жир або 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.
- Не ставте металеві предмети на індукційні конфорки (ножі, вилки, ложки, кришки від кастрюль і т. п.), тому що вони можуть сильно нагріватись.
- 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.



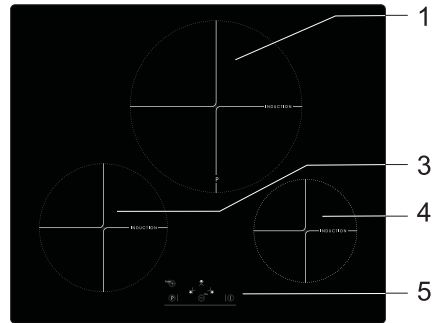
Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні 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.

Склокерамічна варильна поверхня

A



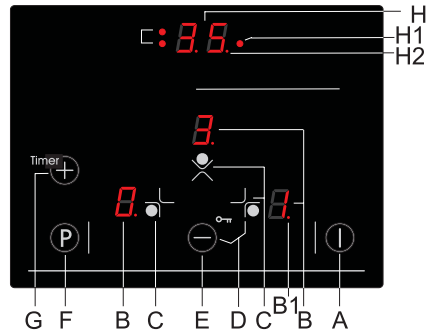
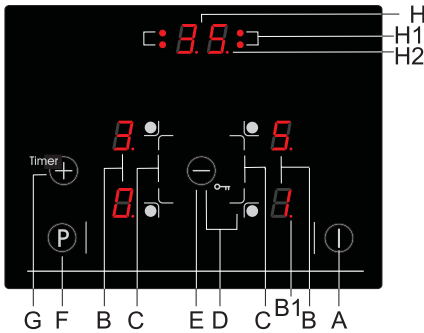
B



1. Конфорка індукційна задня (ліва - A)
2. Конфорка індукційна задня права
3. Конфорка індукційна передня ліва

4. Конфорка індукційна передня права
5. Панель управління поверхнею

Управління варильною поверхнею



- A** Сенсор вмикання/вимикання
- B** Потужність конфорки або поточна потужність
- B1** Десятинна крапка потужності показує:
- **ВКЛ.:** контроль потужності конфорки можливий
 - **ВИКЛ.:** контроль потужності конфорки неможливий
- C** Вибір конфорки і сенсори вкл./викл. (+)
- D** Сенсор вмикання/вимикання блокування від дітей
- E** Сенсор (-)

- F** Сенсор встановлення додаткової потужності ВКЛ./ВИКЛ. (тільки у деяких моделях)
- G** Сенсор вмикання/вимикання таймеру
- H** Дисплей таймеру
- H1** Сигнальна лампа таймеру
- H2** Десятинна крапка на дисплеї часу:
- **ВКЛ.:** встановлення часу можливе
 - **ВИКЛ.:** встановлення часу неможливе

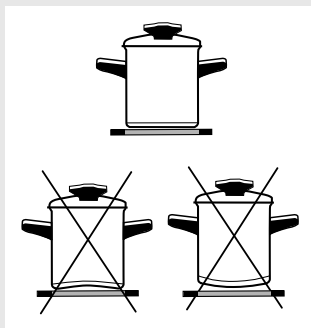
Принцип функціонування індукційної конфорки

- Склокерамічна поверхня обладнана трьома або чотирма конфорками. Вона абсолютно рівна, тому не збирає грязь.
- Варильна поверхня обладнана потужними індукційними конфорками. Тепло генерується на дні посуду, де це найбільш необхідно, без жодних витоків через склокерамічну поверхню. В такий спосіб потрібна кількість енергії є значно меншою порівняно з традиційними нагрівачами, що працюють за принципом відображення.
- Склокерамічна конфорка не нагрівається прямо, а тільки через тепло, яке передається посудом. Це тепло фігурує як “залишкове тепло” після вимкнення конфорки. Індукційна конфорка генерує тепло від індукційної катушки, встановленої під склокерамічною варильною поверхнею. Катушка створює магнітне поле на дні посуду, який в свою чергу спричиняє кругові потоки, що нагрівають конфорку.

ВАЖЛИВО!

- У випадку розсипання цукру або проливання страв з використанням цукру, терміново протріть поверхню та видаліть цукор за допомогою скребка, навіть якщо конфорка гаряча, щоб уникнути пошкодження варильної поверхні.
- Уникайте чищення гарячої варильної поверхні, оскільки ви можете пошкодити її.

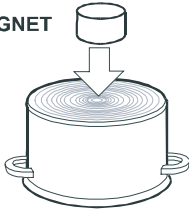
Посуд, придатний для склокерамічної поверхні



- Індукційна конфорка функціонуватиме належним чином тільки якщо використовується відповідний посуд.
- Під час готування посуд треба розмістити посередині конфорки.
- Відповідний посуд є таким, що забезпечує індукцію, напр. метал, емаль або посуд із металевого сплаву. Кастрюлі з металевого сплаву з мідним або алюмінієвим дном або ж скляний посуд не слід використовувати для готування на склокерамічній поверхні .
- При користуванні сковораркою, постійно наглядайте за нею, поки тиск не підніметься до відповідного рівня. Спочатку увімкніть конфорку на максимальну потужність, а потім знизьте рівень потужності до покажчика, який рекомендовано виробником посуду.
- **Купуючи посуд, перевірте, чи є на ньому наклейка “дозволяє індукцію”.**

Конфорка	Мінімальний діаметр дна кастрюлі
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm
Ø 275 mm	Ø 180 mm

MAGNET



Тест за допомогою магніту

За допомогою невеликого магніту ви можете перевірити, чи намагнічується дно вашого посуду. Користуйтеся тільки тим посудом, який притягує магніт.

Розпізнавання наявності посуду

Одна з багатьох переваг індукційної варильної поверхні, це здатність розпізнавати наявність посуду на її поверхні. Якщо на конфорці немає посуду, або на ній розташована каструля з діаметром дна меншим, ніж діаметр конфорки, тепло не буде марно витрачатися. Якщо посуд значно менший за конфорку, вона може не розпізнати його. Якщо конфорка увімкнена, символ “U” буде висвічуватися на дисплеї визначення рівня потужності. Якщо будь-який посуд залишається на конфорці протягом наступних 10 хвилин, варильна поверхня розпізнає його, і конфорка буде нагріватися до встановленого рівня потужності.

Щойно посуд забрали з конфорки, подання енергії до цієї конфорки припиняється. Якщо діаметр посуду менший за діаметр конфорки, на якій він розташований, буде подаватися така потужність, яка необхідна для його нагрівання.

Конфорку можна пошкодити:

- Якщо розмістити на ній порожній посуд.
- Перед тим, як поставити посуд на конфорку, треба насухо протерти його дно, щоб забезпечити рівномірне розповсюдження тепла і не пошкодити конфорку.
- Для готування або смаження користуйтеся тільки таким посудом, який намагнічується, тобто, сталевим, емальованим або чавунним. Тільки тоді індукційна конфорка працюватиме.

Регулювання потужності

Існує дев'ять різних рівнів потужності.

В наступній таблиці надано вказівки щодо їх застосування.

Потужність	Мета
0	Виключена, використовується залишкове тепло
1 - 2	Підігрівання теплої їжі, повільне кипіння невеликого об'єму їжі (найнижча установка)
3	Повільне кипіння (процес готування після основної стадії)
4 - 5	Повільне готування (продовження) більшого об'єму, смаження великих шматків
6	Підсмажування
7 - 8	Смаження
9	Початок готування, смаження
A	Автоматичне збільшення потужності
P	Функція Power Boost Для більшої кількості продуктів (тільки у деяких моделях)

Заощадження електроенергії

- Купуючи посуд, будьте уважними у виборі розмірів: за діаметр посуду зазвичай вважається діаметр верха посуду, а він часто більший за діаметр дна.
- Скороварки, де тиск виникає у щільно закритому просторі, є особливо економними та заощаджують і час, і електроенергію. Чим менший час готування, тим більше вітамінів зберігається в їжі.
- Слідкуйте, щоб у скороварці завжди було достатньо води, інакше це призведе до перенагрівання, що може пошкодити як посуд, так і конфорку.
- Завжди накривайте посуд кришками відповідного розміру.
- Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості їжі. Якщо Ви використовуєте надто велику каструлю для маленької кількості їжі, то споживання електроенергії буде набагато більшим.

Управління варильною поверхнею

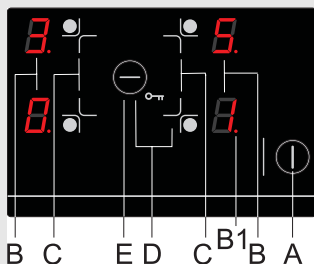
- Після підключення склокерамічної варильної поверхні до електромережі, усі символи на дисплеї коротко висвітяться. Варильна поверхня готова до роботи.
- Варильна поверхня обладнана електронними сенсорами, які активуються, якщо торкатися певних зон поверхні пальцем не менш, ніж одну секунду.
- Кожного разу, коли сенсор активується, це підтверджується звуковим сигналом.
- Не кладіть будь-які предмети на ту частину поверхні, де розташовані сенсори. Зона сенсорів завжди повинна бути чистою.

Увімкнення варильної поверхні

Торкайтеся сенсора включення/виключення або (А) протягом 1 секунди. Тепер варильна поверхня активована; висвічується «0» і поруч із кожним дисплеєм потужності (В) блимає десятинна індикація (В1).

⚠ Наступна установка має бути задіяна упродовж наступних десяти секунд, а інакше варильна поверхня вимкнеться.

Активация конфорок



Якщо варильна поверхня була увімкнена за допомогою клавіші включення/виключення (А), необхідну конфорку можна активувати протягом наступних 10 секунд.

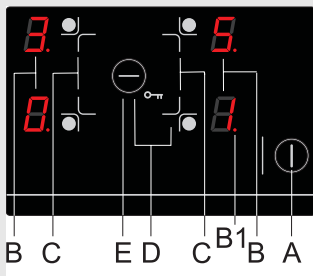
- Після того, як ви торкнулися сенсору необхідної конфорки (С), висвітиться «0» і десятинна індикація (В1) для бажаної конфорки..
- Торкаючись сенсорів „+” (С) або „-” (Е) встановіть потрібну потужність від 1 до 9.

⚠ Поступове натискання сенсорів „+” (С) або „-” (Е) автоматично зменшує або збільшує потужність. В інший спосіб змінити рівень потужності можна натискаючи відповідні сенсори по черзі.

⚠ Установку потужності можна змінити тільки для однієї конфорки за один раз; конфорка, яка обрана для установки потужності, позначена блиманням десятинної індикації (В1).

Вимкнення конфорок

- Обрана конфорка має бути активована, десятинна крапка (В1) ввімкнена.
- Щоб встановити рівень готування на «0», торкніться сенсору конфорки включення/виключення «-» (Е). Якщо потужність усіх конфорок встановлена на «0», варильна поверхня буде вимкнена через 20 секунд.



Негайне відключення потужності

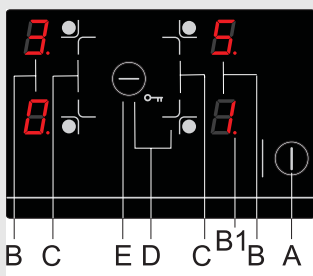
- Потрібна конфорка має бути активована, що позначено висвячуванням десятинної індикації (B1).
- Конфорка відключена, якщо одночасно торкнутися сенсорів (+) та (-) (C та E).

Вимкнення конфорки

- Варильну поверхню можна вимкнути у будь-який час, торкнувшись сенсора (A) включення/виключення. Усі установки будуть повторно встановлені.

Увімкнення блокування панелі управління / блокування від дітей

Активуючи блокування панелі управління ви зможете запобігти управлінню або користуванню конфорками. Блокування панелі управління також працює, як блокування від дітей.



Активация блокування панелі управління

- Варильна поверхня має бути вимкнена.
- Натисніть сенсор (A), щоб увімкнути варильну поверхню. На усіх дисплеях висвітиться установка «0».
- Одночасно натисніть сенсори (D+/-). Після звукового сигналу знову натисніть сенсор (+); на дисплеї на кілька секунд з'явиться символ "L". Тепер блокування від дітей активовано.

Розблокування панелі управління

- Натисніть сенсор (A), щоб увімкнути варильну поверхню. На усіх дисплеях висвітиться символ «L».
- Одночасно натисніть сенсори (D+/-). На усіх дисплеях з'явиться символ «0». Після звукового сигналу знову натисніть сенсор (-). Тепер блокування від дітей скасовано.

Тимчасове розблокування панелі управління

- Блокування від дітей також може бути скасовано тимчасово, щоб відновити процес готування. Після завершення готування блокування буде автоматично поновлено.
- Натисніть сенсор (A), щоб увімкнути варильну поверхню. На усіх дисплеях висвітиться символ «L».
- Одночасно натисніть сенсори (D+/-). На усіх дисплеях з'явиться символ «0».
- Тепер необхідну конфорку можна увімкнути.

Індикатор залишкового тепла

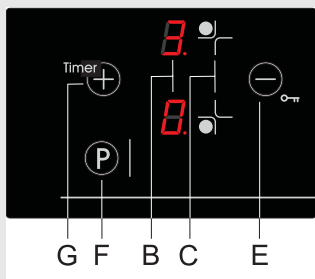
Варильна поверхня обладнана індикатором залишкового тепла „Н”. Конфорки нагріваються шляхом відображення тепла від посуду. Поки світиться символ „Н” після вимкнення конфорки їжу можна підігрівати або розморожувати на залишковому теплі.

Навіть коли символ „Н” зникає, конфорка все ще гаряча. Уникайте опіків!

Power boost (конфорки із символом «P» - тільки у деяких моделях)

Для того, щоб швидко нагріти їжу на конфорках з символом «P», активуйте функцію Power boost. На конфорку подаватиметься додаткова потужність для того, щоб швидко нагріти навіть велику кількість продуктів.

Після активації Power boost додаткова потужність працюватиме вісім хвилин, після цього конфорка знову автоматично переключиться на рівень 9. Коли Power boost активовано, потужність суміжних (верхніх та нижніх) конфорок буде обмежена. Це зрозуміло, адже установлений рівень потужності буде знижено автоматично.



Активация Power Boost

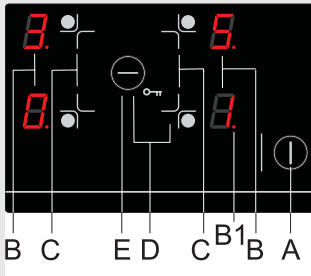
- Натисніть сенсор (C), щоб обрати конфорку, потім негайно натисніть сенсор P (F), щоб активувати Power Boost. На дисплеї рівня потужності з'явиться символ P.
- Через вісім хвилин конфорку буде увімкнено автоматично на рівні 9.

Переривання функції Power Boost

- Натисніть сенсор (C), щоб обрати необхідну конфорку, потім негайно натисніть сенсор P. З'явиться символ P, і конфорку буде увімкнено автоматично на рівні 9.

Автоматичне 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 автоматического підвищення потужності

- Встановить обрану конфорку на „0”.
- Торкніться сенсору „E” і дисплей переключиться на рівень 9.
- Натисніть сенсор „+” (C) відповідної конфорки, на дисплеї з’явиться „A”.
- Оберіть рівень потужності.

Індикатор потужності по черзі показує символ „A” і рівень обраної потужності. Після закінчення швидкого підігрівання конфорка перемикається на обраний рівень потужності, який постійно утримується на дисплеї.

- Якщо Ви зняли посуд з конфорки під час швидкого підігрівання, а потім протягом 10 хвилин повернули його назад, функція швидкого підігрівання відновиться.



Якщо Ви активували функцію швидкого підігрівання і увімкнули додаткову потужність одночасно, остання превалюватиме над автоматичною установкою.

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 показчики приблизні і залежать від параметрів (напр., типу та розмірі посуду, кількості доданої води, тощо).
- Нижчі показчики стосуються менших конфорок, а більші – більших конфорок.

Автоматичне підвищення потужності доречне для...

- холодної їжі, яку слід підігрівати спочатку на підвищеній потужності конфорки, а потім на звичайній без необхідності часто піднімати кришку (наприклад, тушене м'ясо).

Автоматичне підвищення потужності не доречне для...

- смаження або підрум'янення їжі, яку слід часто перевертати, мішати або додавати води;
- випічка з великою кількістю рідини;
- продукти для тривалого тушіння в скороварці.

Ліміт часу роботи

Запобіжна деактивація

Встановлення потужності	Години до запобіжної деактивації
1	8,5
2	7
3	5
4	4
5	3,5
6	3
7	2,5
8	2
9	1,5
P	1,5

Час роботи конфорок обмежений, його тривалість наведена у таблиці зверху. Коли конфорка виключається запобіжним пристроєм, на дисплеї з'являється „0” або „H”, якщо є залишкове тепло.

Приклад:

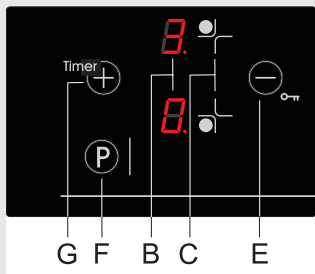
Установіть конфорку на рівні 6 і дайте трохи попрацювати. Якщо установка потужності конфорки не змінено, запобіжний механізм відключить конфорку через три з половиною години.

Запобіжний механізм від перегрівання

- Кожна конфорка обладнана вентилятором охолодження, який охолоджує електронні деталі під час готування і продовжує працювати протягом кількох хвилин після завершення готування – коли світиться символ «H».
- Індукційні варильні поверхні також обладнані вбудованим запобіжним механізмом від перегрівання, який захищає електронні деталі від пошкодження. Запобіжний механізм працює на кількох рівнях. Коли температура конфорки збільшується поступово, потужність зменшується автоматично. Якщо цього недостатньо, потужність

конфорок, що нагріваються, додатково зменшується або вимикається повністю. У такому разі на дисплеї з'являється «E2». Коли варильна поверхня охолоне, варильною поверхнею знову можна буде користуватися на повній потужності.

Функція таймеру (залежно від моделі)



ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРУ

Таймер може сприяти процесу готування, дозволяючи вам встановити час роботи конфорки. Ним також можна користуватися для щохвилинного контролю.

Активація таймеру

- Торкніться сенсору (C) включення/виключення конфорки, щоб обрати необхідну. З'явиться десятинна індикація (B1).
- За допомогою сенсора «+» або «-» (C або E) оберіть рівень потужності 1 - 9.
- Торкніться сенсору включення/виключення таймеру (G), щоб активувати таймер. На дисплеї таймеру (H) з'явиться повідомлення «00».
- За допомогою сенсора «+» або «-» (G або E) оберіть необхідний час готування (від 01 до 99 хвилин). Через кілька секунд таймер почне працювати автоматично. Контрольна лампа обраної конфорки, якою керує таймер, (H1) також висвітлиться.

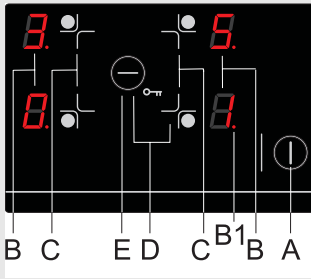
⚠ Таймером можна користуватися для того, щоб встановити час готування, окремо для кожної конфорки. Щоб прискорити процес, торкніться сенсора «+» або «-» (G або E) і утримуйте його.

Зміна встановленого часу

- Встановлений час можна змінити в процесі готування.
- Торкніться сенсору (C) для обрання конфорки. Десятинна крапка (B1) увімкнена.
- Торкніться сенсору (G) для активації таймеру. Дисплей обраної конфорки (H1) мигає.
- Встановіть час за допомогою сенсорів „+” або „-” (G або E).

Залишковий час готування

Час, що залишився до кінця готування, можна вивести на дисплей, торкаючись сенсору (C).

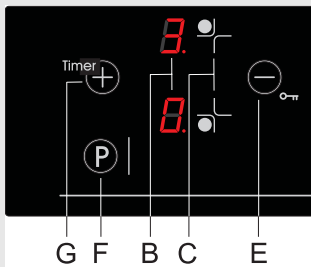


Вимкнення таймеру

По закінченні встановленого часу Ви почуєте звуковий сигнал, який можна або вимкнути натисненням на будь-який сенсор, або залишити і він припиниться автоматично через 2 хвилини.

Деактивація таймеру під час готування:

- Оберіть конфорку за допомогою сенсора (С). Десятинна крапка (В1) увімкнена.
- Торкніться сенсору таймера (G).
- За допомогою сенсора «-» (Е) встановіть час готування на «00». Функцію таймера буде скасовано, і варильна поверхня продовжуватиме працювати, поки вона не буде вимкнена вручну.



Негайне вимкнення таймеру

- Торкніться сенсора включення/виключення (С), щоб увімкнути необхідну конфорку. З'явиться десятинна індикація (В1).
- Одночасно натисніть сенсори «+» або «-» (G або E), щоб вимкнути таймер. На дисплеї таймера (H) з'явиться повідомлення «00», а дисплей конфорки продовжуватиме показувати обраний рівень потужності.

ЩОХВИЛИННИЙ КОНТРОЛЬ

Таймером можна також користуватися для щохвилинного контролю – але коли жодна з конфорок не активована.

Встановлення таймеру

- Торкніться сенсора включення/виключення (А), щоб увімкнути варильну поверхню.
- Торкніться сенсору таймеру (G) для активації таймеру.
- Торкаючись сенсорів „+” (G) або „-” (E), встановіть час.

Відключення звукового сигналу

По закінченні часу готування лунає звуковий сигнал, який можна виключити натисненням будь-якого сенсору або ж він припиниться автоматично через 2 хвилини.

Відключення таймеру до закінчення готування:

- Торкніться сенсору таймера (G).
- Торкніться сенсора «-» (E), щоб встановити час готування на «00». Тепер функцію щохвилинного контролю скасовано. Щоб негайно вимкнути щохвилинний контроль, одночасно натисніть сенсори «+» або «-» (G або E).
- Якщо сигналізацію активовано, таймер не можна встановити для жодної конфорки (деактивуйте сигналізацію і можна встановлювати таймер).

Міри безпеки і дисплей помилок

Варильна поверхня обладнана сенсорами захисту від перегрівання. Якщо температура дуже висока, окремі конфорки і навіть уся варильна поверхня може тимчасово автоматично вимкнутися.

Дефект, можлива причина, усунення

- Безперервний звуковий сигнал, або E₀₃,
 - На сенсор потрапила вода. (Витріть воду з поверхні)
- Блимання E/2
 - Конфорка перегрілася. Почекайте, поки вона охолоне.



Якщо виникли проблеми у роботі, або якщо повідомлення про помилку/ проблему не з'являється, відключіть варильну поверхню від електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник, або вимкнувши основний вимикач); потім знову підключіть до електромережі і увімкніть основний вимикач.

Чищення та технічне обслуговування



рис. 1



рис. 2



рис. 3

Необхідно регулярно чистити склокерамічну поверхню. Використовуйте лише ті миючі засоби, які призначені для чищення склокерамічних поверхонь. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби, наприклад, порошкові засоби, грубі губки та засоби для виведення плям та іржі.

Необхідно чистити варильну поверхню лише холодною, крім випадків, коли на поверхню розсипався цукор або пролилася дуже солодка страва. У такому випадку терміново протріть поверхню та зітріть залишки цукру за допомогою скребка, навіть якщо конфорки гарячі. Інакше може пошкодитися варильна поверхня.

Дуже легко чистити поверхню регулярно. Зазвичай, достатньо протерти склокерамічну поверхню вологою, а потім сухою ганчіркою перед та після приготування страв. Перед початком приготування ви стираєте пил та частини бруду, які можуть спричинити подряпини при розміщенні посуду. Якщо склокерамічна поверхня буде не досить чистою, вона може стати з часом шорсткою та втратити свій природній блиск. Плями та обезбарвлення поверхні (причина – неправильно підбрали миючий засіб, або посуд) можна усунути за допомогою відповідних миючих засобів, які призначені спеціально для склокерамічних варильних поверхонь. Нанесіть концентрований миючий засіб на поверхню, залиште на деякий час та протріть вологою ганчіркою (крім випадків, коли цього не дозволяє інструкція виробника

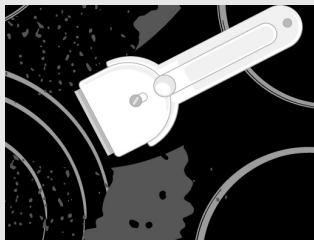


рис. 4

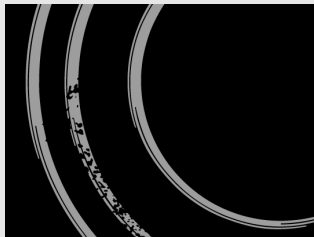


рис. 5

миючого засобу).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ! При чищенні гарячої варильної поверхні миючий засіб може пошкодити її!

Забруднення, що затверділи, можна усунути за допомогою скребка.

Варильну поверхню можна захистити від пошкоджень за допомогою нанесення спеціального захисного покриття.

Це особливо важливо перед приготуванням страв з великим вмістом цукру. Ніколи не користуйтеся засобами, які призначені для миття посуду або для прання білизни. Зазвичай вони містять лужні речовини, які можуть обезбарвити склокерамічну поверхню.

Установка

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 достатнє місце 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).

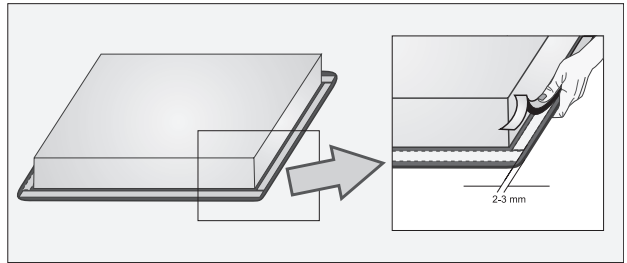
Не можна встановлювати прилад без ущільнювача!

Щоб закріпити ущільнювач на приладі, треба виконати наступне:

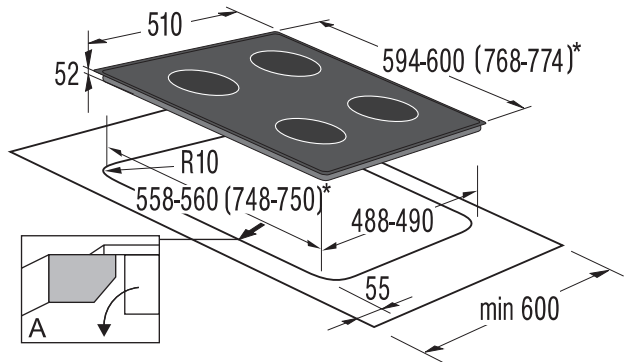
- Зніміть з ущільнювача захисну плівку.
- Потім, закріпіть ущільнювач на нижній стороні скла, відступивши приблизно 2-3 міліметри від краю (як показано на малюнку). Ущільнювач треба закріпити по усій довжині краю скла так, щоб на кутах його частини не заходили одне на одне.
- Під час процедури встановлення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

УВАГА!

На деяких приладах ущільнювач вже встановлено!



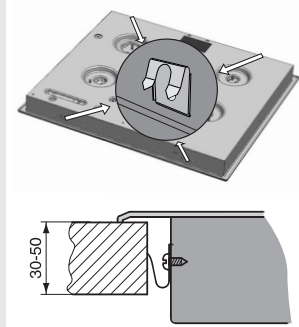
Розміри отвору для монтажу приладу



(*) - SIVK7

- Прилад може бути установлений у робочу поверхню від 30 до 50 мм завтовшки.
- Якщо дошка товстіша, ніж 40 мм, її внутрішній край треба обтесати (малюнок А), для забезпечення належної вентиляції.

Монтування



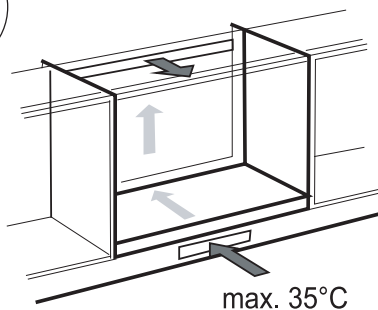
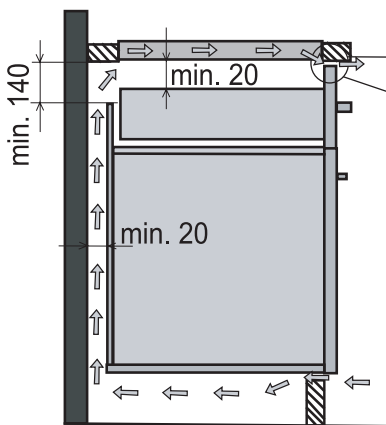
Вентиляційні отвори нижньої кухонної шафи

- Робоча поверхня повинна бути горизонтальна.
- Відповідно захищені краї вирізаного отвору.
- За допомогою 4 гвинтів, що додаються, закріпіть 4 скоб, що додаються, та прикріпіть до фронтальної та задньої сторін варильної поверхні та до приготовленого отвору.
- Під'єднайте прилад до електромережі (див. „Інструкція для під'єднання варильної поверхні до електромережі”).
- Вставте поверхню у вирізаний отвір.
- Обережно притисніть варильну поверхню до робочої поверхні.
- Закручуючи фіксуючий кронштейн, треба бути дуже обережним і не використовувати саморізи, довжина яких, більша, ніж 6,5 мм.

- Для того, щоб індукційна варильна поверхня могла нормально працювати, треба забезпечити належну циркуляцію повітря.

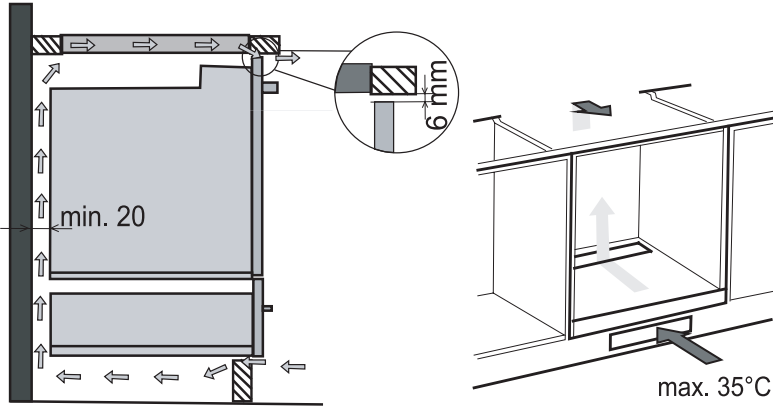
А Нижня кухонна шафа з шухлядою

- На задній стінці шафи повинен бути отвір 140 мм заввишки, вздовж усієї її ширини. З передньої сторони має бути зазор мінімум 6 мм, уздовж всієї ширини шафи.
- Варильна поверхня обладнана вентилятором, який розташований у її нижній частині. Якщо у кухонній шафі під варильною поверхнею буде шухляда, дрібні предмети або папір можуть потрапити всередину вентилятора, викликавши його пошкодження або усієї системи охолодження. Алюмінієва фольга або вогненебезпечні речовини (напр., аерозолі) також неможна зберігати у подібних шухлядах, або тримати біля варильної поверхні. Може статися вибух! Між вмістом шухляди та отворами вентилятора має бути зазор 20 мм.



В Нижня кухонна шафа з духовкою

- Встановлення духовки під індукційною варильною поверхнею можливе, якщо це духовки типу EVP4..., EVP2..., які обладнані вентилятором охолодження. Перед установкою духовки задню стінку кухонної шафи треба зняти. З передньої сторони має бути зазор мінімум 6 мм, уздовж всієї ширини шафи.



- Підключення до електромережі повинен проводити лише фахівець сервісної служби. Необхідно виконати заземлення згідно діючим стандартам.
- Сполучні клеми доступні при відчиненні кришки з'єднувальної коробки.
- Перед підключенням перевірте, щоб напруга, що вказана в таблиці основних даних, відповідає напрузі електромережі.
- Таблиця з основними технічними даними знаходиться в нижній частині приладу.
- Прилад призначено для під'єднання до змінного струму 230 В ~.
- Електрична установка повинна бути обладнана безпечним пристроєм, який може від'єднати прилад від електромережі з відстанню між контактами не менше, ніж 3 мм у відкритому положенні. Це можна зробити завдяки запобіжникам, безпечним перемикачам, тощо.
- При підключенні необхідно враховувати напругу та проходження струму в електромережі, а також запобіжники.
- Прилад можна вмонтувати в елемент кухонного гарнітуру, висота якого перевищує висоту плити. З іншого боку плити можна помістити елемент кухонного гарнітуру, висота якого однакова з висотою плити.

Пристосування сенсорів до навколишнього середовища

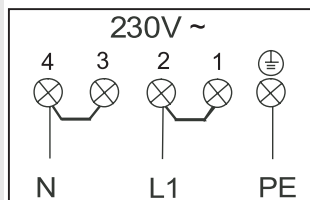
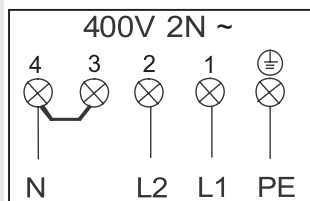
Після кожного приєднання до електромережі сенсори приладу автоматично пристосовуються до навколишнього середовища для забезпечення оптимального функціонування. Весь дисплей активується і світиться протягом кількох секунд. Під час пристосування сенсори повинні бути вільними, без будь-яких предметів. У іншому випадку, процедура пристосування буде перервана до тих пір, поки сенсори не будуть вільними. В цей період не можливе управління варильної поверхні.

УВАГА !

Перед будь-яким ремонтом приладу, вимкніть його з електромережі. Приймаючи до уваги напругу електромережі, прилад необхідно приєднати згідно вказаної схеми. Захисний кабель (PE) під'єднайте до клеми з позначкою \perp . З'єднувальний кабель необхідно провести через захисний пристрій, який захищає його від випадкового витягування.

Після завершення установки ввімкніть усі конфорки зони на 3 хвилини, щоб перевірити належне функціонування.

Схема підключення

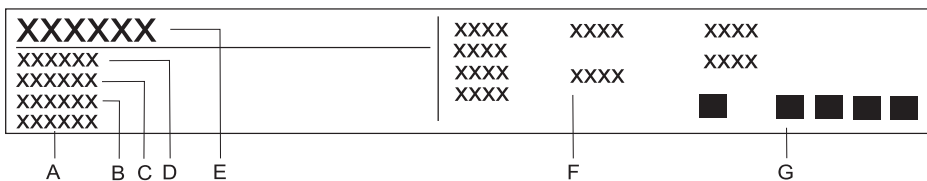


Під'єднання можна виконати за допомогою:

- кабель з гумовим покриттям, тип H05 RR-F 4x1,5 з захисним кабелем жовто-зеленого кольору;
- PVC ізолюваний кабель, тип H05 VV-F 4x1,5 з захисним кабелем жовто-зеленого кольору іншими рівноцінними кабелями.

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.

