

GRAUDE

Руководство по эксплуатации и установке

Стеклокерамическая варочная панель

EK 60.2 WF

EK 60.2 E

EK 60.2

www.graude.ru

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по безопасности	3
Общие сведения	7
Описание прибора.....	7
Информация о приборе	7
Принцип работы.....	7
Перед первым использованием прибора	8
Сенсорная панель управления.....	8
Выбор посуды	8
Эксплуатация прибора	9
Управление SLIDER	9
Блокировка панели управления	12
Защита от перегрева	12
Автоматическое отключение	12
Использование таймера	12
Технические характеристики	14
Рекомендации по приготовлению	15
Советы по приготовлению	15
Тушение, приготовление риса	15
Запечатывание (поджаривание) мяса	15
Стер-фрай.....	16
Настройка мощности	16
Чистка и уход	17
Устранение неполадок	18
Установка	19
Перед установкой прибора	20
После установки прибора	20
Перед установкой крепежных скоб.....	20
Регулировка положения скоб.....	21
Меры предосторожности.....	21
Подключение к электросети	21
Защита окружающей среды	23

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели!

Внимательно изучите данное руководство, в котором представлена информация по установке и эксплуатации прибора.

Подробная информация по установке представлена в разделе «Установка».

Тщательно изучите инструкции по безопасности перед началом эксплуатации прибора и сохраните данное руководство для использования в будущем.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте информацию, представленную в данном руководстве до того, как начать пользоваться варочной панелью.

УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрической сети до проведения любых работ по установке или техническому обслуживанию прибора.
- Обязательным и необходимым является подключение прибора к рабочей системе заземления.
- Работы по подключению прибора к электрической сети и любые другие манипуляции, связанные с электрической сетью, должны производиться квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных указаний может привести к удару электрическим током или смерти.

Опасность пореза

- Будьте осторожны – края варочной панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам и порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Прочитайте данные инструкции внимательно и до конца до начала установки или эксплуатации прибора.
- Ни при каких обстоятельствах не следует располагать какие-либо горючие материалы или предметы поверх варочной панели.
- Пожалуйста, передайте данную информацию специалисту, ответственному за установку прибора, это может снизить Ваши расходы на установку.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен согласно данным инструкциям по установке.
- Установку прибора и подключение прибора к электрической сети с заземлением должен осуществлять только квалифицированный специалист.
- Данный прибор должен подключаться к электрической сети с помощью изолированного замыкающего устройства, обеспечивающего полное отключение от электрической сети.
- В случае неисполнения данных инструкций по установке прибора производитель снимает с себя ответственность за любые последствия и аннулирует действие гарантийных обязательств.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

Опасность поражения электрическим током

- Не включайте варочную панель, если стеклокерамическая поверхность треснула или разбилась. В случае наличия повреждений поверхности немедленно отключите прибор от электросети, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед проведением чистки или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Несоблюдение данных правил может привести к удару электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной безопасности.

Опасность ожога

- В процессе использования внешние части прибора сильно разогреваются и могут привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды или других предметов за исключением подходящей посуды со стеклокерамической поверхностью прибора, пока она не остынет.
- Не рекомендуется помещать такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки на горячие поверхности прибора, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль и сковород могут сильно нагреваться. Убедитесь, что ручки не нависают над нагреваемой поверхностью включенных варочных зон. Не позволяйте детям дотрагиваться до ручек посуды.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность пореза

- Острое, как бритва, лезвие скребка для очистки варочной панели после снятия с него защитной крышки может представлять опасность. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните вне доступа детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам и порезам.

Важные инструкции по эксплуатации

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра, пока он работает. Перелив жидкости может привести к образованию дыма и жирным пятнам, которые могут самовозгореться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или зоны для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или столовые приборы на поверхности прибора.
- Никогда не используйте прибор для разогрева или обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве по эксплуатации (например, с помощью поворотных переключателей).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей в шкафах над прибором. Дети, забираясь на прибор, могут быть серьезно травмированы.
- Не оставляйте детей одних без присмотра в том пространстве, где работает прибор.
- Дети и люди с ограниченными способностями, которые ограничивают их способность использования прибора, нуждаются во взрослом человеке, ответственном за их безопасность и обладающим необходимыми умениями и навыками, который должен произвести инструктаж по правильному использованию прибора. Такой инструктор должен быть уверен в том, что его подопечные могут пользоваться прибором без потенциального риска для самих себя и окружающей их обстановки.
- Не осуществляйте ремонт прибора или замену запчастей, если только это не рекомендовано особым образом в данном руководстве по эксплуатации. Все работы по ремонту и техническому обслуживанию прибора должен производить квалифицированный специалист.
- Не используйте пароочистители для очистки Вашего прибора.
- Не помещайте и не бросайте тяжелые предметы на Ваш прибор.
- Не становитесь на поверхность прибора.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по стеклокерамической поверхности, так как это может ее поцарапать.
- Не используйте грубые губки и щетки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать ее стеклянную поверхность.
- Если поврежден сетевой кабель, то его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией, чтобы избежать возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен для бытового и схожего использования, например: -кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих пространствах; -частных домах; -клиентами отелей, мотелей, хостелов и других схожих пространств; -в отелях типа «bed and breakfast».
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные его части сильно разогреваются в процессе использования.
- Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору или осуществляйте за ними непрерывный контроль.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте до 8 лет и людьми с ограниченными физическими, тактильными и умственными способностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только в том случае, если они прошли инструктаж по безопасному использованию прибора или находятся под наблюдением взрослого лица, ответственного за их безопасность, чтобы они могли понимать связанные с прибором опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Очистку прибора и техническое обслуживание дети могут осуществлять только под контролем взрослого человека, ответственного за их безопасность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Осуществляемый без присмотра процесс приготовления на варочной панели может быть опасен и может привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь затушить пламя при помощи воды, вместо этого отключите прибор от электрической сети, накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возникновения пожара: не храните предметы на поверхности прибора.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите прибор от электрической сети, чтобы избежать возможность удара электрическим током. Поверхность из стеклокерамики или схожего материала защищает электрические компоненты под напряжением.
- Запрещается использование пароочистителей.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с покупкой Вашей новой стеклокерамической панели.

Уделите время прочтению данного руководства по эксплуатации и установке прибора, чтобы полностью понимать, как правильно установить и использовать прибор.

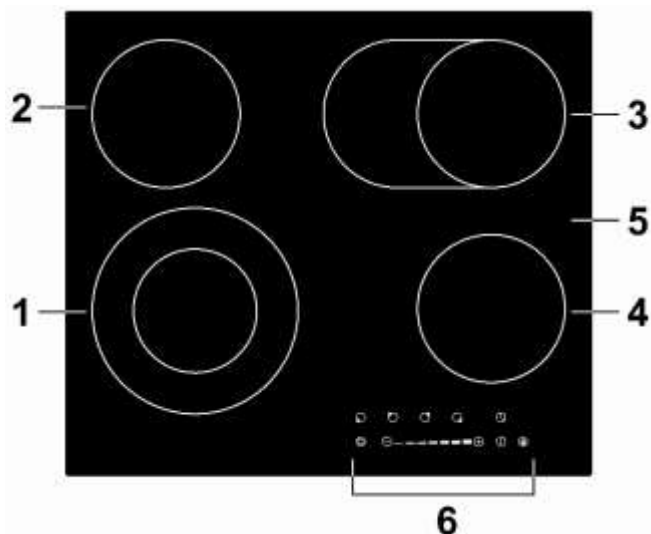
Перед установкой внимательно изучите раздел «Установка».

Прочитайте внимательно все инструкции по безопасности перед началом эксплуатации прибора и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

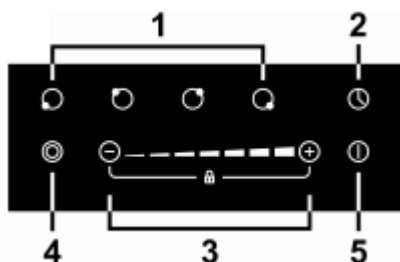
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Вид сверху



1. Варочная зона макс. 2200 Вт
2. Варочная зона макс. 1200 Вт
3. Варочная зона макс. 2000 Вт
4. Варочная зона макс. 1200 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

Управление «SLIDER»



1. Выбор варочной зоны
2. Кнопка таймера
3. Настройка мощности или таймера / Защита от детей (одновременно нажмите «+» и «-»)
4. Кнопка включения внешнего контура
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

Данная варочная панель может удовлетворить самые различные кулинарные потребности благодаря нагреву проводу высокого сопротивления, действительно оптимальный выбор для современных семей.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

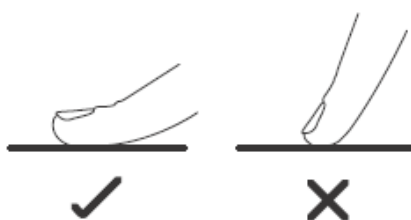
Данная стеклокерамическая варочная панель использует нагрев проволочной спирали, обладающей высоким электрическим сопротивлением. Для регулировки мощности нагрева используются механические поворотные переключатели.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Внимательно прочтите данное руководство. Особое внимание уделите разделу по вопросам безопасности.
- Удалите защитную пленку, которая может оставаться на стеклокерамической варочной панели.

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Все кнопки реагируют на легкое прикосновение, поэтому Вам не требуется прилагать никакого давления.
- Нажимайте на панель подушечкой пальца, а не кончиком.
- При каждом успешном касании будет раздаваться звуковой сигнал.
- Следите, чтобы сенсорная панель управления всегда была чистой, сухой, и чтобы ее не закрывали посторонние предметы (столовые предметы, ткань). Даже тонкая пленка воды может мешать работать элементам управления.



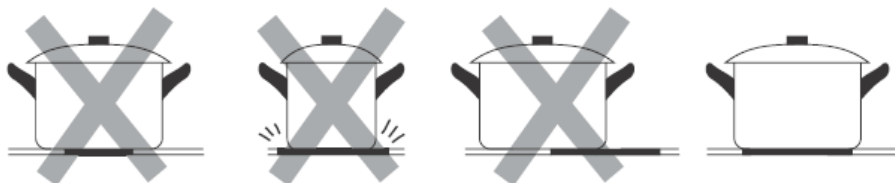
ВЫБОР ПОСУДЫ



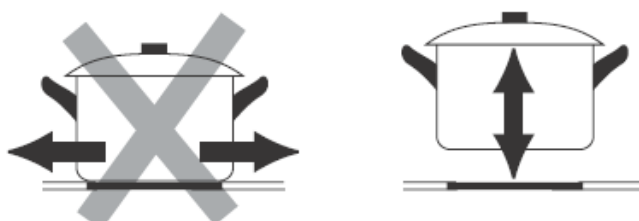
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к поверхности варочной панели, а диаметр дна соответствует диаметру варочной зоны. При использовании посуды с дном большего диаметра будет расходоваться большее количество энергии. Если Вы используете посуду с меньшим диаметром дна, то эффективность использования энергии может быть меньше, чем ожидалось. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



Снимая посуду с варочной поверхности поднимайте ее вверх, а не двигайте по поверхности, т.к. может поцарапать поверхность прибора.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УПРАВЛЕНИЕ SLIDER

Начало работы с прибором

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

После подачи питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «- -», указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую вы планируете использовать.

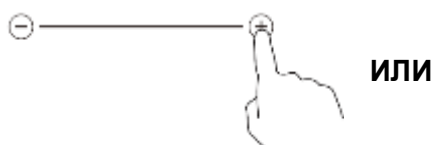
- Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



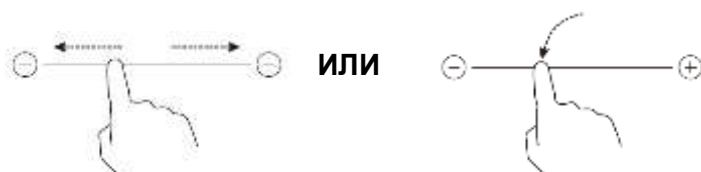
3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Установите уровень мощности при помощи кнопок «+» и «-» ИЛИ проведите пальцем по кнопке управления «—» или просто нажмите в любой точке на кнопке управления «—».



ИЛИ



ИЛИ

- Если вы не установите мощность в течение 1 минуты, то варочная панель автоматически выключится. Вам придется начать процедуру заново с шага 1.
- Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.
- Если провести по кнопке управления «—», то уровень мощности будет изменяться от уровня 2 до уровня 8.

Кнопкой «-» Вы можете уменьшить мощность до 0 с шагом 1.

Кнопкой «+» Вы можете увеличить мощность до 9 с шагом 1.

Если на дисплее попеременно с установкой мощности мигает иконка , это означает, что:


- вы не поместили посуду на правильную варочную зону или,
- диаметр дна используемой вами посуды слишком маленький или посуда расположена не по центру варочной зоны.

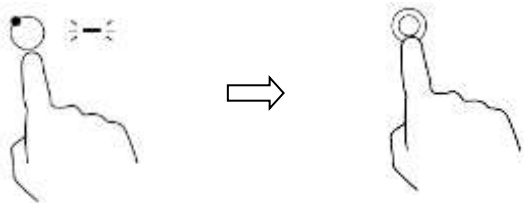
Процесс приготовления не будет запущен, пока на варочную зону не будет помещена подходящая посуда.

Дисплей автоматически отключится через 1 минуту, если на варочную зону не поместить подходящую посуду.

5. Включение внешнего контура для двухконтурных варочных зон

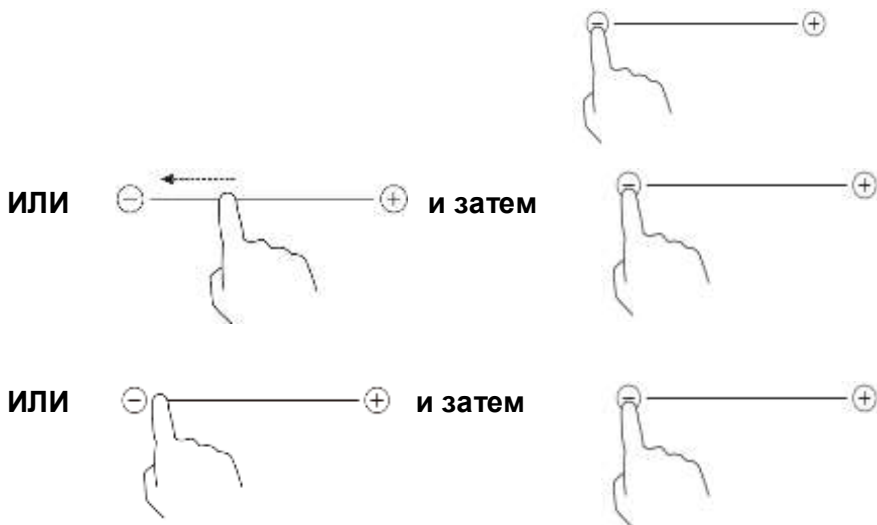
Для приготовления с использованием посуды большего диаметра или с помощью утятницы можно использовать второй (внешний) контур двухконтурной варочной зоны или зоны для утятниц.

Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать, затем нажмите кнопку включения внешнего контура . Если Вы хотите снова перейти к использованию только внутреннего контура, повторите описанную ранее процедуру, индикатор погаснет.



Завершение работы с прибором

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите отключить.
2. Отключите варочную зону установив значение мощности на «0» при помощи кнопки «-»
Или проведите по кнопке управления «—» до конца влево, а затем нажмите «-».
Или нажмите на левый край кнопки управления «—», а затем нажмите «-».



Убедитесь, что на дисплее отображается «0», а затем «Н».



3. Выключите всю панель, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».



4. Будьте осторожны: варочные зоны горячие!

Символ «Н» укажет, какая именно зона еще горячая. Когда варочная зона остынет до безопасной температуры, символ исчезнет. Вы можете воспользоваться горячей варочной зоной для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, что позволит Вам сэкономить электроэнергию



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Панель управления можно заблокировать, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, если ребенок случайно включит варочную зону).
- Когда панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не реагируют на касание.

Активация блокировки

Коснитесь кнопки блокировки. На дисплее таймера отобразится «Lo».

Снятие блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.
3. Теперь Вы можете вновь использовать варочную панель.

Пока варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки «Вкл./Выкл.» в случае необходимости, но при следующем включении первым делом необходимо будет отключить блокировку.



ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель автоматически отключается.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Автоматическое отключение – это функция для обеспечения безопасности варочной панели. Ограничение продолжительности работы – это функция защиты вашей варочной панели. Функция автоматически отключает прибор, если вдруг вы забыли это сделать сами. Продолжительность работы варочной зоны по умолчанию зависит от установленного уровня мощности, как описано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Продолжительность работы по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если посуду снять с варочной панели, то варочная зона отключится незамедлительно, а варочная панель автоматически выключится спустя 2 минуты.



Людам с кардиостимулятором необходимо проконсультироваться со своим лечащим врачом перед началом использования прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

1. В качестве независимого таймера. В этом случае по истечению времени варочные зоны не отключаются.
2. Вы можете использовать таймер для отключения одной варочной зоны по истечению установленного времени.

Максимальная установка таймера – 99 минут.

УПРАВЛЕНИЕ SLIDER

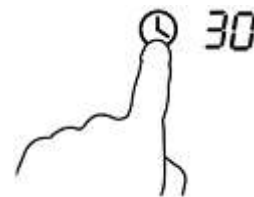
Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон.

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

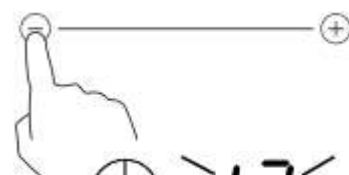
2. Нажмите кнопку таймера: начнет мигать индикатор таймера, а на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите значение таймера кнопками «+» и «-».

Подсказка: кратко нажимайте на кнопки «+» и «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 1 минуту;

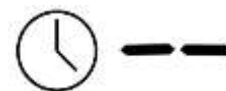
длительно нажимайте кнопку «+» или «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 10 минут.



4. Обратный отсчет времени начнется сразу же после настройки таймера. Оставшееся время будет выводиться на дисплей, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



5. По истечению установленного времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплей таймера будет выведено «- -».



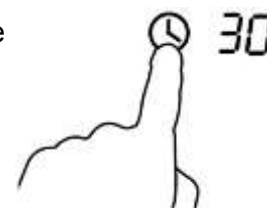
Отключение одной варочной зоны

Установка таймера для одной варочной зоны

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой Вы хотите установить таймер.



2. Нажмите кнопку таймера: индикатор таймера начнет мигать, на дисплее отобразится «30».



3. Установите значение таймера кнопками «+» и «-».



Подсказка: кратко нажимайте на кнопки «+» и «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 1 минуту;

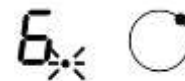
длительно нажимайте кнопку «+» или «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 10 минут.

Если установленное значение времени превысит 99 минут, то система автоматически вернется к значению «0».

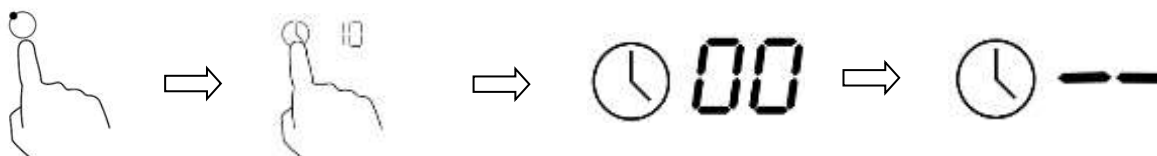
4. Обратный отсчет времени начнется сразу же после настройки таймера. Оставшееся время будет выводиться на дисплей.



Примечание: рядом с индикатором уровня мощности выбранной зоны загорится красная точка.



5. Для отмены таймера нажмите кнопку выбора варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера. На дисплее сначала загорится «00», а затем – «- -».



6. По истечению установленного времени выбранная варочная зона автоматически отключится. Раздастся однократный звуковой сигнал, на дисплее загорится «- -».



Если Вы включали другие варочные зоны, то они продолжат работу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ЕК 60.2 WF	ЕК 60.2 E	ЕК 60.2
Количество варочных зон	4		
Напряжение / частота	220-240 В~50 Гц		
Мощность	5490-7186 Вт		
Габариты Ш x В x Г (мм)	590 x 52 x 520		
Размеры ниши А x В (мм)	560 x 490		

Производитель оставляет за собой право изменять технические параметры прибора без предварительного уведомления

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Соблюдайте меры предосторожности в процессе жарения, так как жир и растительное масло разогреваются достаточно быстро. При достижении высоких температур жир и растительное масло могут воспламениться, что представляет серьезную опасность возникновения пожара.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда жидкость начинает закипать, уменьшите температуру.
- При использовании крышки уменьшается длительность приготовления и расход электроэнергии благодаря сохранению тепла.
- Старайтесь использовать минимальное количество жидкости или жира – это уменьшит длительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления на высоком уровне мощности, а затем, когда продукты нагреются, уменьшайте уровень мощности.

ТУШЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, прибл. 85°С, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Это секрет вкуснейших супов и нежного тушеного мяса, потому что вкус создается без избыточной обработки продуктов. Соусы на основе яиц и муки также рекомендуется готовить при температуре ниже температуры кипения воды.
- Для приготовления некоторых блюд, например, варки риса методом абсорбции, может потребоваться установка мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ) МЯСА

Чтобы приготовить сочный стейк с насыщенным вкусом:

1. Перед обжариванием оставьте мясо при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.
4. Переверните стейк только один раз в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожарки. Продолжительность может варьироваться от 2–8 минут для каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем лучше он прожарен.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке на несколько минут до подачи блюда на стол.

СТЕР-ФРАЙ

Стер-фрай - это метод приготовления путем быстрого обжаривания при постоянном помешивании блюда.

1. Возьмите сковороду вок с плоским дном, подходящую для индукционной варочной панели, или большую сковороду.
2. Заранее подготовьте все ингредиенты и приборы. Приготовление должно выполняться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, рекомендуется разделить их на небольшие части.
3. Немного разогрейте сковороду и налейте в нее 2 столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо. Отложите его в сторону и держите теплым.
5. Обжарьте овощи. Когда овощи нагреются, но все еще будут хрустящими, уменьшите уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прожарились.
7. Сразу же подавайте на стол.

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Описанные далее настройки носят лишь рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа посуды и объема приготавливаемых продуктов. Поэкспериментируйте с Вашей варочной панелью, чтобы определить настройки, которые лучше всего удовлетворяют Ваши требования.

Уровень мощности	Рекомендация
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатное разогревание небольших объемов продуктов• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают• мягкое тушение• медленный нагрев
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• разогревание• активное тушение• варка риса
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• пассерование• приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• стер-фрай• запечатывание мяса• доведение супа до кипения• кипячение воды

ЧИСТКА И УХОД

Что?	Как?	Важно!
<p>Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкости на стекло)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно еще теплое (но не горячее!). 3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца. 4. Снова подключите варочную панель к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • После отключения прибора от электрической сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. Будьте предельно осторожны! • Тяжелые металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, если ваше чистящее средство или мочалка (губка) подходит. • Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.
<p>Перелив жидкости, расплавленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость на стекло</p>	<p>Удалите их незамедлительно при помощи лопатки для переворачивания рыбы, мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической варочной панели, но помните о том, что поверхность варочной зоны все еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или пролитую жидкость на холодную поверхность прибора. 3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца. 4. Прделайте шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите пятна, образовавшие от расплавленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. Если их оставить на стекле и они остынут, то их будет очень сложно удалить, они также могут безвозвратно испортить стеклокерамическую поверхность. • Опасность пореза: когда удалена защитная крышка, лезвие острое как бритва, Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможные причины	Что делать?
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было бы перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы все проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Стекло царапается.	Используется посуда с грубым дном Используется неподходящее или абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и чистка».

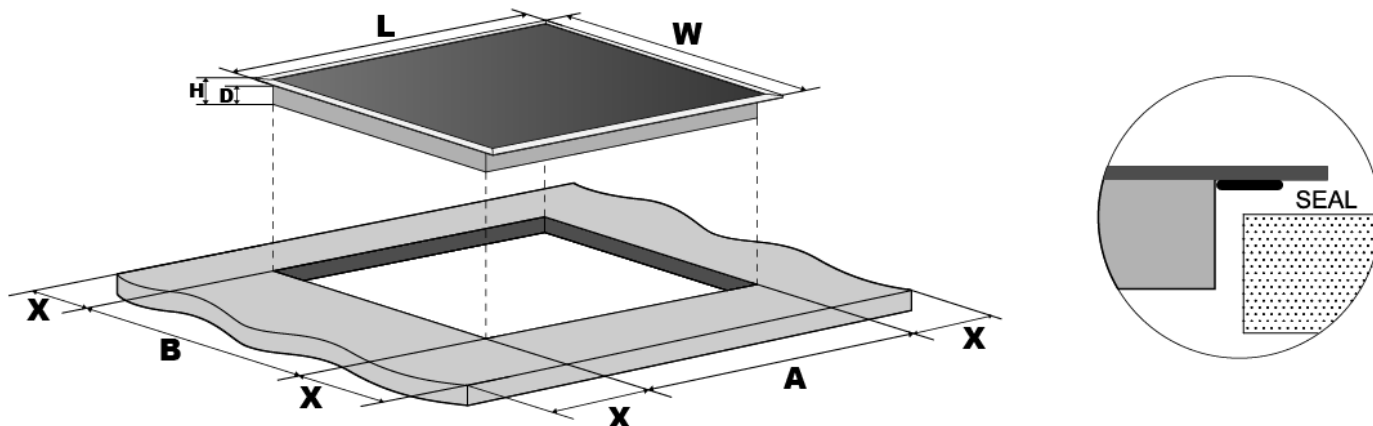
Запрещается разбор прибора и внесение изменений в конструкцию прибора, так как это может привести к опасности и возникновению повреждений стеклокерамической поверхности.

УСТАНОВКА

Сделайте в столешнице вырез в соответствии с размерами, показанными на чертеже далее.

В целях установки и использования вокруг выреза рекомендуется оставлять запас как минимум 5 см.

Толщина столешницы должна составлять не менее 30 мм. Рекомендуется выбирать столешницу из жаропрочного материала, чтобы избежать деформации в результате воздействия теплового излучения от прибора.

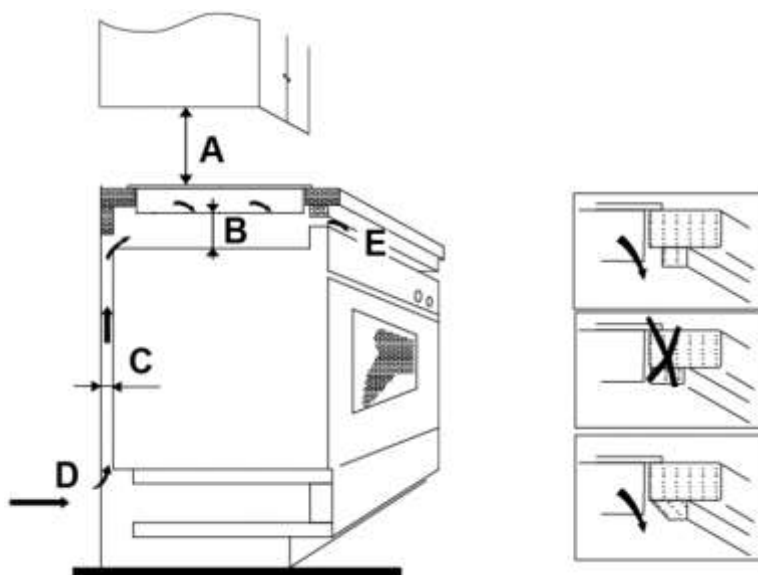


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	52	48	560	490	50 mini

Обязательно убедитесь, что для варочной панели обеспечен надлежащий уровень вентиляции и что входные и выходные вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор находится в рабочем состоянии.



Обратите внимание: безопасное расстояние между варочной панелью и предметом мебели над варочной панелью должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Подача воздуха	Вентиляционное отверстие, 5мм

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- поверхность столешницы прямоугольная, ровная, пространство выреза не пересекают никакие структурные элементы;
- столешница выполнена из термостойкого материала;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оснащен вентилятором охлаждения корпуса;
- установка прибора выполняется с соблюдением приведенных размеров и в соответствии с действующими нормами и правилами;
- соединение к электрической сети выполнено при помощи подходящего размыкающего устройства, обеспечивающего полное отключение прибора от электросети. Устройство должно быть установлено в строгом соответствии с местными правилами и нормами в отношении электропроводки. Размыкающее устройство должно быть сертифицировано; расстояние между контактами должно составлять не менее 3 мм на всех полюсах (или во всех активных проводниках [ФАЗА], если местные правила в отношении электропроводки допускают такой вариант);
- после установки прибора переключатель должен быть легко доступен для пользователя;
- в случае возникновения сомнений по поводу установки прибора, проконсультируйтесь с местной организацией, ответственной за строительство и обслуживание жилых зданий;
- стены вокруг варочной панели отделаны термостойким и легким в очистке материалом.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

После установки варочной панели убедитесь, что:

- кабель питания не доступен через двери предметов мебели и выдвижные ящики;
- к основанию прибора обеспечивается надлежащий приток свежего воздуха;
- если варочная панель устанавливается над ящиком или внутренним пространством шкафа, под основание прибора установлено теплозащитное ограждение;
- переключатель легко доступен для пользователя.

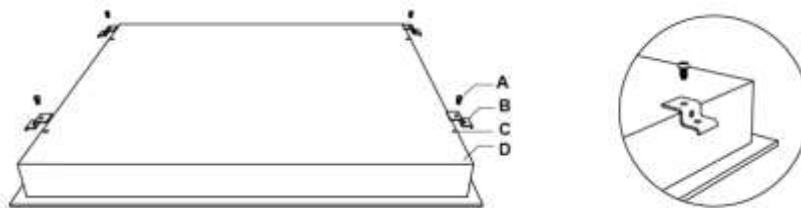
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

Поместите прибор следует на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте на элементы, которые выступают с поверхности прибора.

РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ СКОБ

Закрепите прибор в нише при помощи двух скоб, которые крепятся на нижнюю часть прибора (см. рисунок далее).

Отрегулируйте положение скоб в соответствии с толщиной столешницы.




A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Крепежное отверстие	Основание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист. Не выполняйте установку прибора самостоятельно!
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильным или морозильным шкафом, стиральной или сушильной машиной, т.к. влажность может повредить электронные компоненты прибора.
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить максимально эффективное тепловое излучение для повышения надежности прибора.
4. Стена и область над поверхностью столешницы, подверженная нагреву, должны быть выполнены из жаропрочных материалов.
5. Во избежание повреждений многослойные элементы кухонного гарнитура должны быть выполнены из жаропрочных материалов.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ


 Подключение прибора к электросети должен выполнять только квалифицированный специалист.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

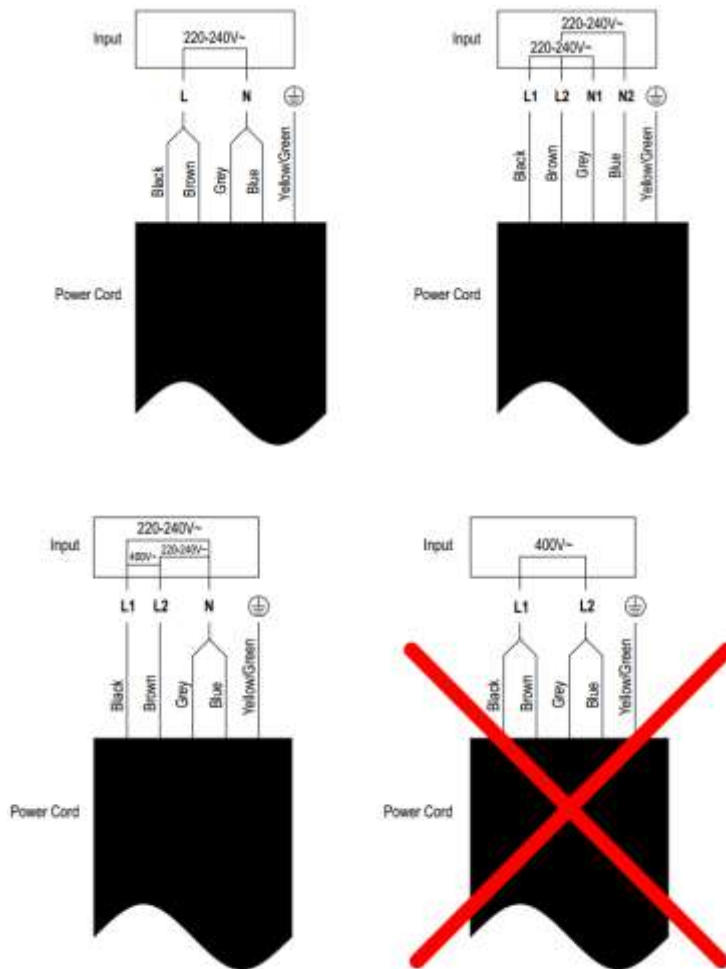
1. характеристики электрической сети в вашем доме подходят для данной варочной панели;
2. напряжение сети соответствует значению, указанному на типовой табличке прибора;
3. кабель питания может выдержать нагрузку, указанную на типовой табличке прибора.

Не используйте адаптеры, редукторы и тройники для подключения прибора к электросети, т.к. они могут перегреться и стать причиной пожара.

Кабель питания не должен соприкасаться с какими-либо горячими поверхностями и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке по всей длине не превышала 75°C.

 Проверьте вместе с электриком, подходит ли ваша электрическая сеть для данного прибора без каких-либо изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Подключение прибора к электросети должно выполняться в строгом соответствии с действующими стандартами и правилами или с помощью однополюсного выключателя. Схема подключения представлена далее:



- Если кабель питания поврежден или нуждается в замене, то во избежание несчастных случаев его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью специальных инструментов.
- Если прибор включается непосредственно в электросеть, необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.
- Установщик должен гарантировать правильное подключение прибора к электросети в соответствии с требованиями безопасности.
- Убедитесь, что кабель питания не сжат и не согнут.
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания. В случае необходимости его замену должен выполнять квалифицированный специалист.



УТИЛИЗАЦИЯ:

не утилизируйте прибор с бытовым мусором. Сдайте прибор в организацию по утилизации бытовых электронных и электрических устройств

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании его срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Помогите сохранить окружающую среду!

Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приема вторсырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.

Обеспечив надлежащую утилизацию прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье человека от возможного негативного воздействия при неправильной утилизации прибора.

Для получения подробной информации об организациях по утилизации бытовых приборов обратитесь в местную администрацию.

