UA RU

Günter & Hauer

- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- Predpis učbenik
- használati útmutató
- **Керівництво користувача**
- **Руководство пользователя**

Glaskeramik Einbau Kochfeld

Вбудована склокерамічна варильна поверхня

Встраиваемая стеклокерамическая варочная панель

MODEL:

CE 644
CE 645

www.Gunter-Hauer.de

MODEL:

CE 644
CE 645

ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

Перед тим як встановлювати прилад і почати ним користуватися, просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання.

Дуже важливо, щоб інструкція зберігалася разом з приладом, щоб до неї можна було звертатися в майбутньому в разі виникнення будь-яких питань.

У разі передачі або продажу даного приладу іншій особі перевірте, щоб йому також була передана і інструкція. Таким чином новий користувач зможе ознайомитися з правилами користування та з інструкцією з безпеки.

Даний прилад повинен використовуватися тільки з метою, для яких він призначений, тобто для приготування їжі в домашніх умовах.

Користування даним виробом дозволено тільки дорослим особам. Переконайтеся, що діти не чіпають органи управління і не грають з виробом.

Прилад заборонено використовувати дітям та особам, чиї сенсорні, розумові або фізичні здібності, а також недостатній досвід або незнання приладу не дозволяють використовувати його в умовах безпеки без нагляду або без вказівок відповідальної особи, яка забезпечує правильне використання приладу.

Слідкуйте за дітьми протягом усього часу приготування їжі, щоб вони не торкалися до гарячих поверхонь і не перебували поблизу від включеного приладу.

Підключення проводиться згідно з розділом «Підключення варильної панелі до електромережі», а також відповідно до діючих приписів і стандартів. Підключення повинен проводити тільки кваліфікований фахівець.

	Цей прилад відповідає Директиві ЄС 2002/96/CE Спеціальний знак, який зображає перекреслений сміттєвий контейнер, означає, що цей прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до існуючих норм. Ви допоможете уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'ю людей, які можуть бути викликані неправильної переробкою по закінченні терміну служби. Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства і правилам утилізації відходів. Для отримання більш докладної інформації з вторинної переробки цього приладу слід звертатися у відповідне відомство (департамент екології та охорони навколишнього середовища), в службу очищення або в магазин, де Ви придбали прилад.

Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушеннях правил експлуатації або використання його не за призначенням.

MODEL:

CE 644
CE 645

Розпакуйте і огляньте варильну панель. У разі виявлення транспортних пошкоджень не підключайте варильну панель і зверніться до торгової організації, де Ви придбали прилад.

УСТАНОВКА І ПІДКЛЮЧЕННЯ

Вбудовувати прилад у елемент кухонних меблів і проводити підключення до електромережі може тільки кваліфікований фахівець. Виробник не несе відповідальність за можливі несправності, пов'язані з неправильним підключенням і монтажем. Гарантія на такі несправності не поширюється.

Приєднувальні кабелі електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок. Небезпека короткого замикання!

ГАРЯЧЕ МАСЛО І ЖИР

Перегрітий жир може запалати, тому страви з використанням великої кількості жиру або масла (напр., картопля «фрі») готуйте під постійним контролем.

НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ І ПОЖЕЖІ!

Якщо масло загорілося, не тушіть полум'я водою. Накрийте посуд кришкою або тарілкою. Вимкніть конфорку. Залиште посуд остигати на конфорці.

КОНФОРКИ

Варильна панель не призначена для обігріву приміщення. Не ставте порожній посуд на гарячі конфорки.

Дно посуду і поверхня конфорки завжди повинні бути чистими і сухими, щоб забезпечити хорошу теплопровідність і уникнути пошкодження варильної поверхні.

Не зберігайте під приладом легкозаймисті предмети, напр., чистячі засоби або аерозолі. Небезпека пожежі!

ПОШКОДЖЕННЯ

Цукор і солодкі страви можуть сильно пошкодити склокерамічну поверхню, тому щоб уникнути пошкодження поверхні, негайно видаляйте їх за допомогою скребка, навіть якщо робоча поверхня ще не охолола.

Не використовуйте варильну панель в якості робочого столу. Гострі предмети можуть залишити подряпини на склокераміці.

Не використовуйте посуд з шорстким дном, так як він може подряпати склокерамічну поверхню.

Не готуйте на варильній панелі в тонкостінному алюмінієвому посуді і фользі, а також у пластиковому посуді. Ці матеріали можуть розплавитися і пошкодити варильну панель. Не кладіть на варильну поверхню пластикові предмети або алюмінієву фольгу.

MODEL:

CE 644
CE 645

Не використовуйте тріснуту і розбиту варильну панель. При виявленні тріщин негайно відключіть прилад від електромережі, вимкнувши запобіжник, до якого підключений прилад, і зверніться до сервісного центру.

Для очищення варильної панелі не використовуйте очищувачі високого тиску і пароструминні очищувачі, так як це може викликати коротке замикання і привести до удару електричним струмом.

При виникненні несправностей негайно відключіть прилад від електромережі і зателефонуйте в сервісний центр.

Ремонт і заміну деталей приладу в гарантійний період може робити тільки фахівець авторизованого сервісного центру. Не намагайтеся ремонтувати техніку самостійно. Інакше некваліфікований ремонт може стати причиною небезпеки пошкодження приладу і травм для користувача. Небезпека короткого замикання та удару електричним струмом!

Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт і т. д.) може становити небезпеку для дітей. Небезпека удушення! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ
Всі матеріали, використовувані для упаковки варильної панелі, повністю придатні для повторного використання. Картон і пінопласт позначені відповідним чином. Будь-ласка, проводьте утилізацію пакувальних матеріалів і електроприладів, що відслужили свій термін, таким чином, щоб не завдавати шкоди навколишньому середовищу.

УТИЛІЗАЦІЯ ВАШОЇ СТАРОЇ КУХОННОЇ ПЛИТИ
Попередження: Перед утилізацією Вашої старої кухонної плити відключіть її, щоб вона не могла стати джерелом небезпеки. Для цього зверніться до кваліфікованого технічного фахівця, щоб він відключив кухонну плиту і видалив електричний кабель.

CE

Дана склокерамічна панель відповідає Європейським директивам:
73/23 / EWG від 19 лютого 1973 (Директива по пристроях низької напруги);
89/336 / EWG від 5 березня 1989 (Директива щодо електромагнітної сумісності - поправка до Директиви 92/31 / EWG); а також Директива про ярлики CE 93/68 / EWG CE.

MODEL:

CE 644
CE 645

УСТАНОВКА І МОНТАЖ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Забезпечте, щоб Ваш новий виріб правильно встановив і заземлив кваліфікований фахівець. Обов'язково виконайте дану вказівку! Гарантійні зобов'язання не будуть поширюватися на будь-яку несправність, викликану неправильною установкою. Технічні характеристики варильної панелі наведені в кінці цього керівництва.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ УСТАНОВЦІ

Електричний монтаж повинен бути виконаний так, щоб для відключення виробу від мережі змінного струму мався пристрій, у якого розмикаються всі полюса з відстанню між контактами не менше 3мм.
Для відключення підходять такі пристрої, як автомат захисту від надструмів, плавкі запобіжники (запобіжники типу "пробок" мають бути видалені з тримача), пристрої відключення при витоку на землю і контактори.

Відносно захисту від загоряння цей виріб відповідає стандарту
EN 60335 - 2 - 6 Електроприлади цього типу можуть встановлюватися таким чином, що з одного боку може перебувати високий шафа або стіна.

Варильна панель повинна встановлюватися так, щоб забезпечити захист від ударів.

Предмет кухонних меблів, в який вбудовується варильна панель, повинен відповідати по стійкості вимогам стандарту DIN 68930.

Для захисту від вологи все відпиленні площини повинні бути герметизовані відповідним герметизуючим складом.

На робочих поверхнях з керамічної плитки всі місця, дотичні з поверхнею, повинні бути повністю заповнені "затиркою" для плитки.

На робочих поверхнях з натурального або штучного каменю чи з кераміки для кріплення необхідно використовувати придатну синтетичну смолу або комбінований клей.

Переконайтеся у тому, що ущільнювач навколо робочої поверхні розподілений без щілин.

Забороняється додатково застосовувати силіконові герметики, так як це може утруднити демонтаж варильної панелі при технічному обслуговуванні.

При демонтажі варильної панелі її необхідно виштовхувати знизу.

MODEL:

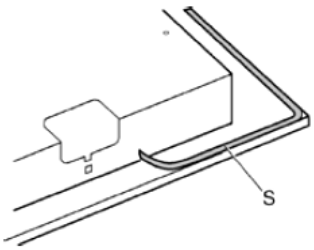
CE 644
CE 645

Кухонні меблі, в які буде вбудовуватися варильна панель, а також всі розташовані поблизу від неї меблі, повинні бути виготовлені з термостійких матеріалів. Крім того, всі декоративні елементи повинні бути приклеєні теплостійким клеєм.

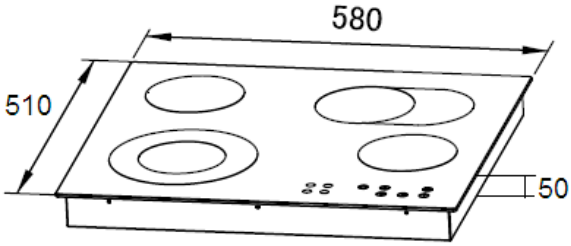
ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ

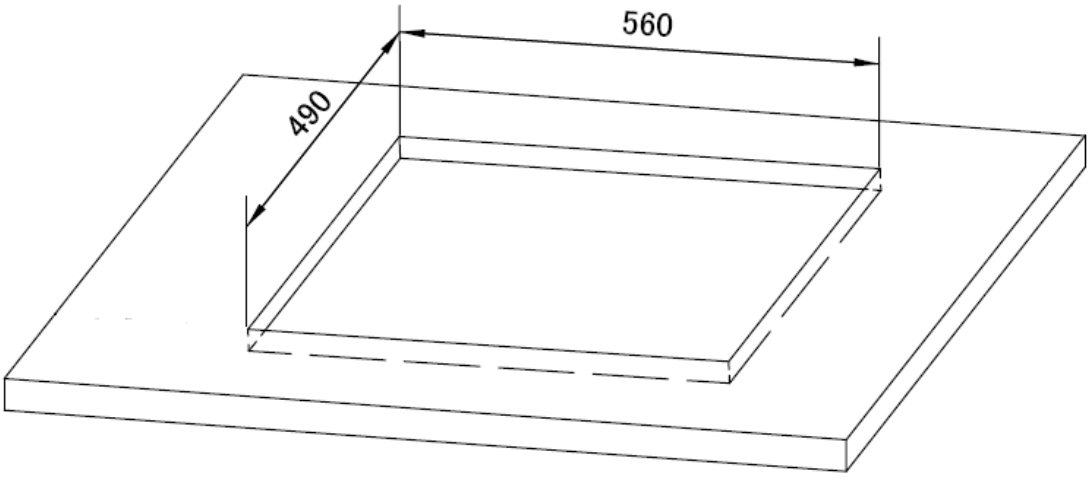
Перед установкою запишіть заводський номер виробу, який є на табличці з технічними даними. Цей номер може знадобитися в разі звернення до служби технічної підтримки. Після установки доступ до нього буде неможливий, так як табличка з технічними даними знаходиться на нижній стороні електроприладу.

Покладіть варильну панель так, щоб скляна поверхня була спрямована вниз.
Скляна поверхня повинна бути захищена від пошкоджень.
Встановіть герметизуючу прокладку по периметру варильної панелі як показано на рисунку.
Переконайтеся в тому, що прокладка (S) встановлена правильно, для уникнення протікання в шафу під варильною панеллю.



РОЗМІРИ ВИРОБУ І МОНТАЖНОГО ОТВОРУ (ММ)

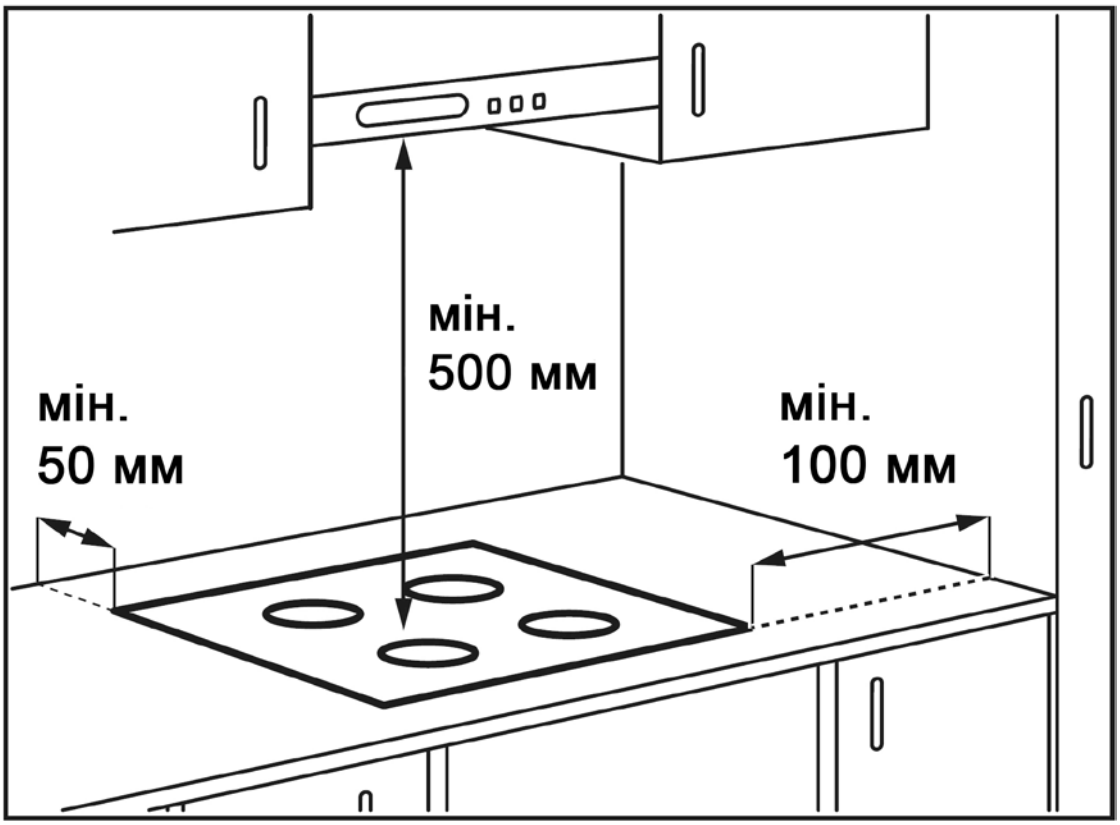




MODEL:

CE 644
CE 645

- Варильна панель призначена для вбудовування в стільницю над кухонною шафою, ширина якої 600 мм і більше.
- Варильна панель може бути встановлена в стільницю товщиною 30-50мм.
- Мінімальна відстань між варильною панеллю і стіною ззаду приведено на схемі вбудовування.
- Відстань між варильною панеллю і витяжкою повинна бути не менше 500 мм, якщо інша відстань не зазначена в інструкції з монтажу витяжки.

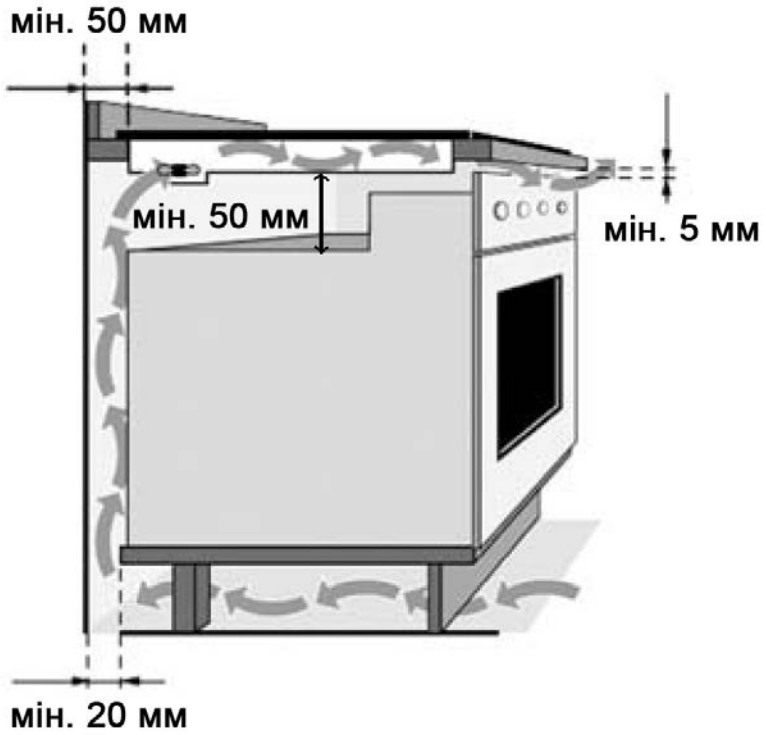


- Відстань між варильною панеллю і вертикальними стінками розташованих поруч з нею кухонних меблів повинна бути не менше 100 мм.
- Стільниця кухонного гарнітура повинна бути рівною і горизонтальною.
- Торці вирізу слід відповідним чином загерметизувати для захисту від вологи та бруду.

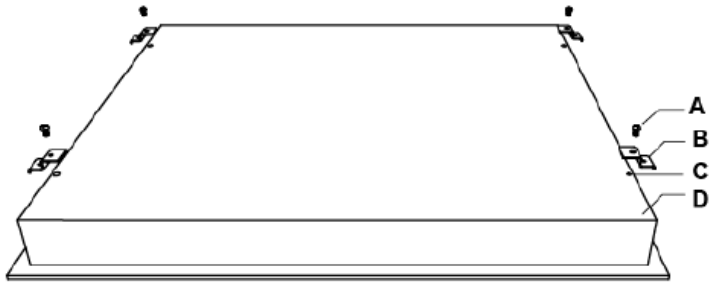
MODEL:

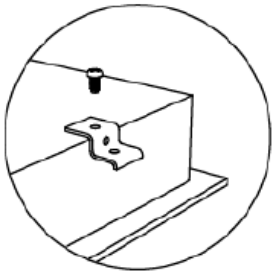
CE 644
CE 645

При монтажі необхідно забезпечити циркуляцію повітря для охолодження варильної поверхні.

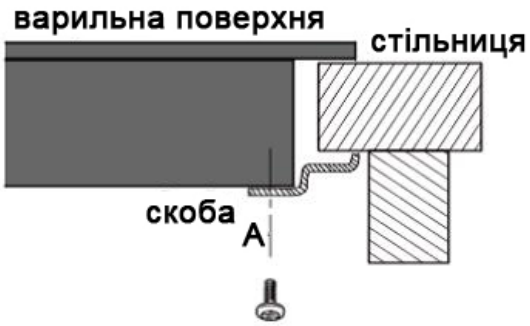


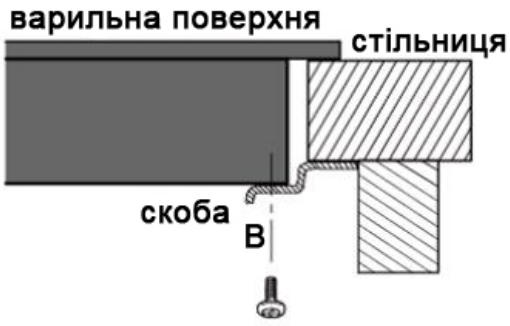
Закріпіть панель на робочій поверхні, прикрутивши чотири скоби до нижньої сторони панелі (див. рисунок) після установки.





A - гвинт
B - скоба
C - гвинтовий отвір
D - основа





Відрегулюйте положення скоб так, щоб воно підходило для відрізної товщини робочої поверхні.

MODEL:

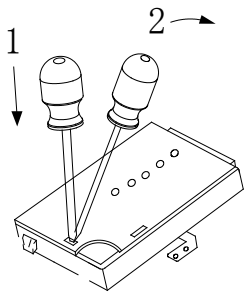
CE 644
CE 645

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

Ваша нова панель вже забезпечена відповідним кабелем який спрощує її підключення до джерела електроживлення.

Перед підключенням переконайтеся у тому, що робоча напруга електроживлення варильної панелі, позначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі наявної мережі змінного струму. Табличка з технічними даними знаходиться на нижній поверхні варильної панелі.

Варильна панель виготовляється налаштованою для роботи в мережах трифазного змінного струму (400V3N ~ 50Hz). Номінальна напруга нагрівальних елементів варильної поверхні - 230В. Налаштування варильної поверхні на роботу в межах однофазного струму можливе шляхом відповідного моста в сполучній коробці згідно з наведеною нижче схемою підключення. Схема підключення також знаходиться на обкладинці в сполучній коробці. Пам'ятайте, що з'єднувальний кабель повинен відповідати типу з'єднання і номінальній потужності варильної поверхні. З'єднувальний кабель повинен бути закріплений затискачем.



Перед підключенням кабелів до ланцюга живлення відключіть подачу напруги!

Напруга живлення нагрівальних елементів складає 220 ~ 240В змінного струму.

Варильна панель повинна бути підключена до мережі змінного струму так, щоб для відключення від мережі змінного струму мався пристрій, у якого розмикаються всі полюса з відстанню між контактами не менше 3мм, наприклад, автомат захисту від надструмів, пристрій відключення при витоку на землю або плавкий запобіжник.

Перед виконанням підключення до електромережі переконайтеся, що підключення захищено за допомогою відповідного запобіжника і площа поперечного перерізу проводки відповідає споживаній потужності приладу. Підключення має бути виконано з урахуванням можливостей запобіжників і струмового навантаження електромережі.

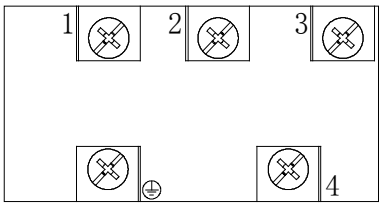
УВАГА! Після монтажу необхідно забезпечити повний захист від дотику до струмопровідних і ізольованих деталей.

Електричне підключення варильної панелі і можливої вбудованої духової шафи повинно виконуватися окремо з причин безпеки, а також для легкого знімання духової шафи.

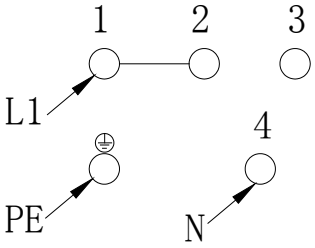
MODEL:

CE 644
CE 645

СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ З’ЄДНАНЬ

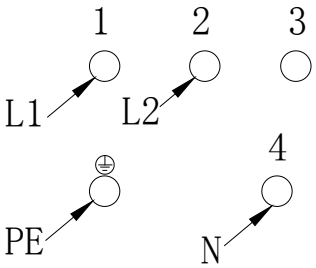


Увага! Напруга нагрівальних елементів 230В
Увага! у разі будь-якого зв'язку запобіжний провід повинен бути підключений до терміналу PE



Для 230В заземлений однофазний зв'язок, мости з'єднують 1-2 терміналів, запобіжний провід до

Рекомендований тип з’єднувального кабелю: H05VV-F 3G2.5



Для 400/230V заземлений двофазний зв'язок, запобіжний провід до

Рекомендований тип з’єднувального кабелю: H05VV-F 4G2.5

L1=R, L2=S, L3=T, N = клема заземлення, PE = клема запобіжного проводу.

Сполучні кабелі повинні бути у відповідності зі схемою, розташованої в нижній частині варильної панелі.
Ви повинні, використовуючи викрутки, обережно повністю затягнути всі гвинти.

Якщо панель включається в перший раз, тільки дві з зон працюють, Ви повинні перевірити ще раз, що гвинти клем всі повністю затягнуті. Це має бути зроблено перед зверненням в сервісний центр.

ВАЖЛИВО: прилад не повинен бути підключений до мережі за допомогою 13А розетки і вилки.

Варильна панель повинна бути підключена до мережі змінного струму так, щоб для відключення від мережі змінного струму мався пристрій, у якого розмикаються всі полюса з відстанню між контактами не менше 3мм, наприклад, автомат захисту від надструмів, пристрій відключення при витоку на землю або плавкий запобіжник.

MODEL:

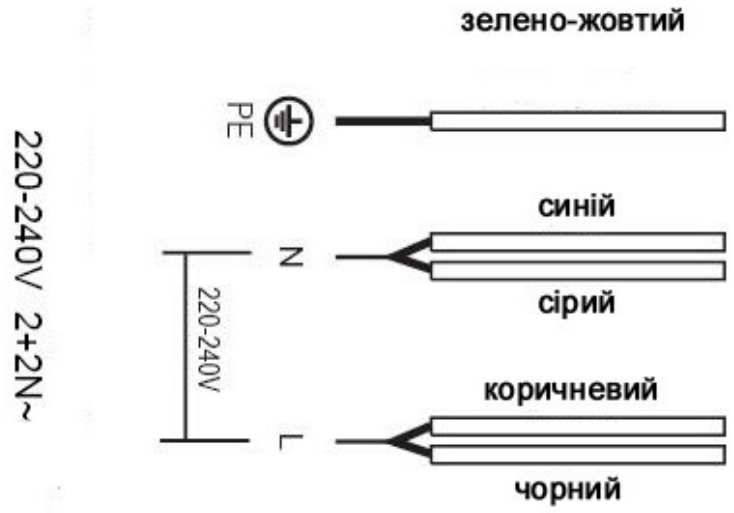
CE 644
CE 645

Якщо кабель живлення мережі пошкоджений, він повинен бути замінений відповідним.

Кабель живлення повинен бути замінений у відповідності з наступними інструкціями:

- Вимкніть прилад на перемикачі управління.
- Відкрийте клемний блок на нижній панелі.
- Відгвинтіть гвинти клем кріплення кабелю.
- Замінити кабель тієї ж довжини

"Зелено-жовтий" земляний дріт повинен бути підключений до терміналу маркування ⏚. Він повинен бути близько 10 мм довшим за інші.
"Синій" нейтральний провід повинен бути підключений до терміналу позначені літерою (N)
Коричневий провід повинен бути підключений до клеми з буквою (L).



Слідкуйте, щоб при монтажі кабель не виявився затиснутий і не потрапляв на гострі краї.

Приєднувальні кабелі сусідніх підключених електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок.

Після того як варильна панель підключена до джерела електроживлення, переконайтеся в тому, що всі конфорки працюють, по черзі включивши кожну з них на максимальну потужність на короткий час.

Обов'язково перевірте функцію блокування від дітей і індикаторів залишкового тепла.

Попередження: Зверніть увагу на правильність підключення виробу до фазового і нейтрального проводів мережі змінного струму у Вашому будинку, інакше компоненти варильної панелі можуть вийти з ладу.
Приєднувальний кабель обов'язково прокладіть через затиск, що запобігатиме надмірному натягненню кабелю.

MODEL:

CE 644
CE 645

ОПИС ПРИЛАДУ

ПЕРШЕ ВКЛЮЧЕННЯ

Видаліть всі наклейки і захисну плівку, якщо вона є.
Перед першим включенням склокерамічну поверхню очистіть вологою ганчіркою і невеликою кількістю засобу для ручного миття посуду. Не використовуйте агресивні та абразивні чистячі засоби, грубі губки для миття посуду, засоби для видалення іржі, засоби для виведення плям.

Після під'єднання електроживлення всі індикатори загоряться на кілька секунд. У перші хвилини роботи Ви можете відчути запах паленої гуми, який швидко пропадає. Це нормальне явище, викликане згорянням заводського мастила, використовуваного при транспортуванні. Дайте попрацювати по черзі кожній конфорці панелі перші кілька хвилин на повній потужності.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ

Температура конфорки регулюється включенням і виключенням нагрівального елемента. Коли нагрівальний елемент включений, видно червоне свічення, коли вимкнений, світіння немає. При низькому ступеню нагріву нагрівальний елемент відключається частіше, при високому ступені нагріву - рідше.

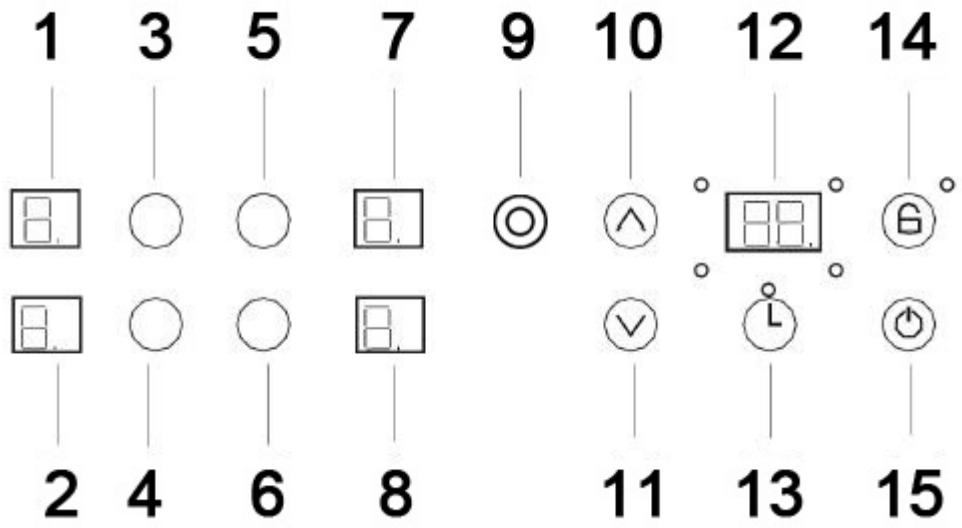
Не ставте на варильну панель мокрий посуд і вологі кришки. Волога може пошкодити конфорки.

Не залишайте гарячий посуд на невикористовуваних конфорках, так як під дном посуду утворюється конденсат, що може призвести до корозії дна посуду.

MODEL:

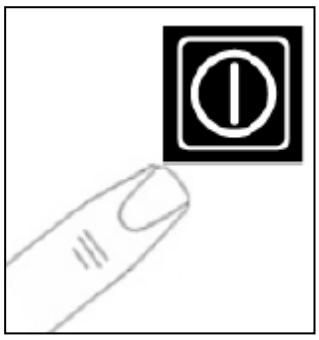
CE 644
CE 645

СИМВОЛИ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



1. Індикатор задньої лівої конфорки
2. Індикатор передньої лівої конфорки
3. Сенсор задньої лівої конфорки
4. Сенсор передньої лівої конфорки
5. Сенсор задньої правої конфорки
6. Сенсор передньої правої конфорки
7. Індикатор задньої правої конфорки
8. Індикатор передньої правої конфорки
9. Сенсор зміни розміру зони нагріву
10. Сенсор «Збільшення»
11. Сенсор «Зменшення»
12. Дисплей таймеру
13. Сенсор таймеру
14. Сенсор блокування
15. Сенсор увімкнення / вимкнення варильної поверхні

УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ



Натисніть протягом декількох секунд сенсор «увімкнення / вимкнення» (15). Пролунає сигнал і на декілька секунд загоряться всі індикатори – варильна панель включилась і перейшла в режим очікування.

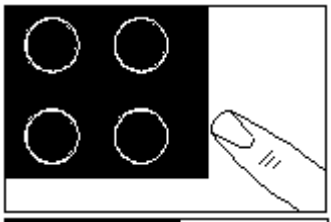
Сенсором «увімкнення / вимкнення» (15) можна вимкнути варильну поверхню у будь який момент.

Примітка: у разі вимкнення електроживлення, всі індикатори будуть вимкнені, в незалежності від ступеня нагріву конфорок.

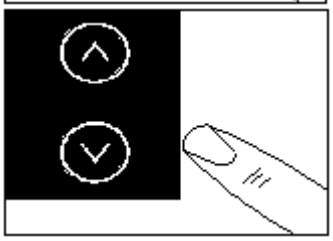
MODEL:

CE 644
CE 645

УВІМКНЕННЯ КОНФОРКИ ТА ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

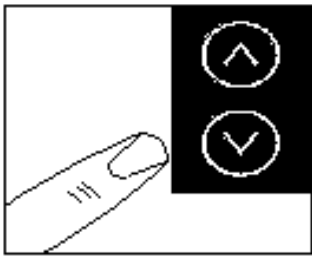


- Натисніть сенсор «увімкнення / вимкнення» варильної поверхні. Виберіть необхідну конфорку на допомогою відповідних сенсорів (3-6).



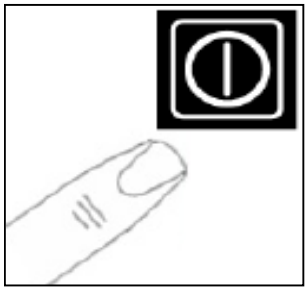
- Після вибору конфорки встановіть рівень потужності нагріву, використовуючи сенсори «збільшення», «зменшення» (10,11). (рівні потужності від 0 до 9).

ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ



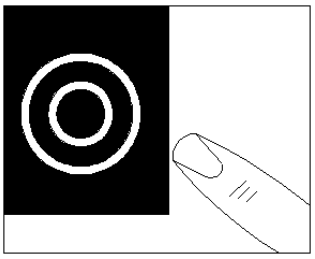
- Для виключення конфорки, натисніть відповідний даній конфорці сенсор та уменшіть рівень потужності даної конфорки до «0» за допомогою сенсора «зменшення» (11). Після чого конфорка вимкнеться через декілька секунд.
  На відповідному даній конфорці індикаторі буде відображатися «**H**»
  (Це означає, що конфорка ще не охолола)

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



- Ви можете вимкнути варильну панель у будь-який момент, натиснувши сенсор «увімкнення / вимкнення» (14)
- Якщо жодна з конфорок більше не використовується, варильна панель вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

ЗМІНА РОЗМІРУ ЗОНИ НАГРІВУ

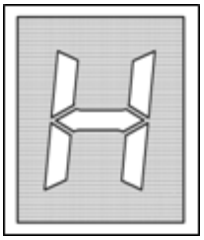


- Для зміни площі зони нагріву натисніть сенсор необхідної Вам конфорки (якщо така функція передбачена для даної конфорки), потім натисніть сенсор (9) та встановіть рівень потужності від 1 до 9.

MODEL:

CE 644
CE 645

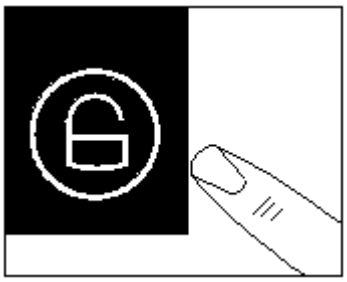
ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА



- Після вимкнення зони нагріву, на відповідному індикаторі конфорки (1) або (2), (7), (8) з'явиться літера **"H"**. Це означає, що температура в зоні становить понад 60 ° C і, отже, все ще досить висока і може призвести до травми.
  Коли температура зони впаде нижче 60 ° C - "H" згасне.

  Важливо: індикатор залишкового тепла зникне, якщо варильна панель буде відключена від мережі.

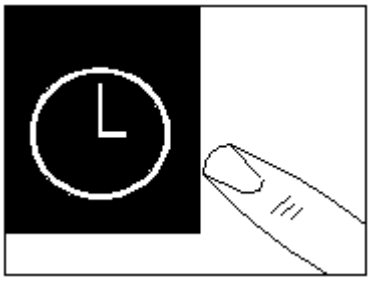
БЛОКУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

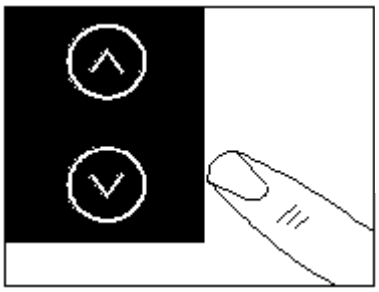


- Ви можете повністю заблокувати увімкнену панель управління варильною поверхнею, за допомогою сенсора (14).
  На дисплеї таймеру (12) відобразиться «L0» - блокування активоване. Всі сенсори, крім «увімкнення / вимкнення» (15), не активні.

- Для розблокування повторно натисніть сенсор (14).

ТАЙМЕР





- Таймер можна встановити від 1 до 99 хвилин. По закінченню встановленого часу прозвучить сигнал.
  Натисніть сенсор (13). Користуючись сенсорами (10,11) встановіть необхідний час відліку (одне натискання – 1 хвилина)
  На дисплеї таймера буде відображатися встановлений час відліку.
- При одночасному натисканні сенсорів (10,11), час відліку таймера буде скинуто та повернуто до 0.

ВАЖЛИВО: таймер встановлюється на роботу варильної поверхні загалом, а не на певну конфорку. Тому по закінченню відліку таймера варильна поверхня перейде в режим очікування.

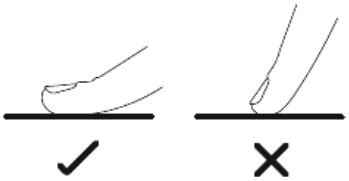
MODEL:

CE 644
CE 645

ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ КНОПОК

Варильна панель обладнана сенсорною панеллю керування. Для включення сенсора доторкніться до відповідного символу і утримуйте палець на ньому 1 секунду.

- Кнопки реагують на дотик, тому не потрібно докладати зусиль.
- Використовуйте подушечки, а не кінчики пальців.
- Кожне натискання на сенсор підтверджується звуковим сигналом.



Не кладіть на сенсорну панель управління ніякі предмети (можуть з'явитися повідомлення про помилки).
Слідкуйте, щоб панель управління завжди була чистою. У разі якщо панель управління забруднена або на ній розлита рідина, також можуть з'явитися повідомлення про помилки.

ЗРУЧНА ЧИСТКА
Переваги склокерамічної варильної поверхні і сенсорних кнопок управління полягають у зручності чистки. Рівну і плоску поверхню набагато простіше чистити.

ІНДИКАТОРИ УПРАВЛІННЯ І ФУНКЦІЙ:
Цифровий дисплей та індикатори показують інформацію про установки і включені функції, а також про наявність залишкового тепла на різних конфорках.

ЧОТИРИ ЗОНИ НАГРІВАННЯ:
Кожна конфорка незалежна від іншої. Ви можете змінювати силу нагріву будь-якої конфорки в будь-який час приготування їжі. Ви можете вибрати будь-який рівень від 1 до 9.

ОСТЕРІГАЙТЕСЯ ГАРЯЧИХ ПОВЕРХОНЬ!

«H» на індикаторі вказує, що конфорка гаряча. Знак зникає, коли конфорка охолоне до безпечної температури. Також може використовуватися як функція енергозбереження: якщо вам потрібно розігріти інші каструлі, використовуйте панель, поки вона ще гаряча.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ:
Вбудований датчик температури контролює температуру всередині керамічної варильної панелі. При виявленні надмірного нагріву, керамічна панель автоматично вимикається.

ЗАХИСНЕ ВІДКЛЮЧЕННЯ:
Функція захисного відключення забезпечує автоматичне вимикання всіх конфорок після закінчення певного часу (див. таблицю), якщо установки не змінювалися.

Рівень потужності	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Макс. тривалість роботи (години)	2	2	2	4	4	4	8	8	8

MODEL:

CE 644
CE 645

ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Не допускайте контакту чистячих засобів з гарячою склокерамічною поверхнею. Всі засоби для чищення після чищення необхідно ретельно видалити за допомогою чистої води, так як вони можуть призвести роз'їдаючий ефект при нагріванні варильної поверхні. Не використовуйте ніяких агресивних чистячих засобів, таких, як аерозолі для чищення грилів або печей, абразивні подушечки або абразивні засоби для чищення каструль.

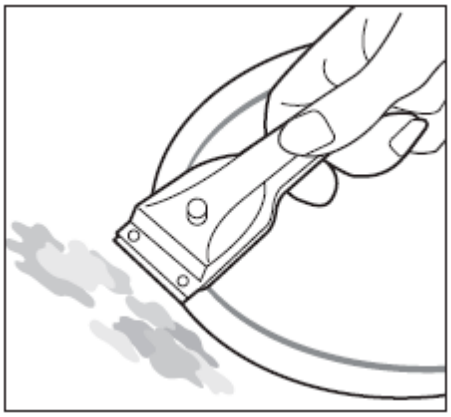
Очищайте склокерамічне покриття після кожного використання, коли воно ще тепле на дотик. Таким чином, Ви уникнете утворення пригару з пролитих рідин. Видаляйте окалину, сліди води, краплі жиру і плями від металу за допомогою наявних у продажу чистячих засобів для склокераміки.

ЛЕГКІ ЗАБРУДНЕННЯ

Протріть склокерамічну поверхню вологою ганчіркою.
Насухо протріть склокерамічну поверхню чистою ганчіркою. На поверхні не повинно залишитися слідів засобів для чищення.
Ретельно очищайте всю склокерамічну поверхню раз на тиждень за допомогою наявних у продажу чистячих засобів для склокераміки.
Очищайте склокерамічну поверхню за допомогою достатньої кількості чистої води і насухо витирайте чистою ганчіркою без ворсу.

СИЛЬНІ ЗАБРУДНЕННЯ

Для видалення їжі, що википіла, і жирних плям використовуйте скребок для скла.
Розташуйте скребок під кутом до склокерамічної поверхні.
Видаліть забруднення лезом скребка.



Скребки для скла та чистячі засоби для склокераміки можна придбати в спеціалізованих магазинах.

ТЯЖКІ ЗАБРУДНЕННЯ

Негайно видаляйте пригорілий цукор, налиплий пластик, алюмінієву фольгу або інші матеріали за допомогою скребка для скла, поки варильна панель ще залишається гарячою.

Важливо: При очищенні скребком для скла гарячої варильної поверхні є ризик опіку!

Після того, як варильна панель охолоне, очистіть її як звичайно.
Якщо конфорка, на якій щось розплавилося, охолола, знову нагрійте її для чищення.
Подряпини або темні плями на склокерамічній поверхні, викликані, наприклад, посудом з гострими краями, не можна видалити. Однак вони не впливають на роботу варильної панелі.

ЩОБ УНИКНУТИ ПОШКОДЖЕННЯ ВАШОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Не використовуйте склокерамічну поверхню як робочий стіл або для зберігання будь-яких предметів.
- Не вмикайте конфорку, якщо на неї не встановлений посуд або якщо цей посуд порожній.
- Склокерамічна поверхня є дуже міцною і стійкою до нагрівання, але вона може бути розбита. Її можна пошкодити, якщо сильно вдарити по ній гострим або твердим предметом або впустити його на неї.
- Не використовуйте чавунний посуд або посуд з пошкодженим дном, з гострими кутами. При пересуванні такого посуду на поверхні можуть утворитися подряпини.
- Не ставте посуд на обрамлення варильної панелі. На покритті можуть утворитися подряпини і пошкодження.
- Уникайте попадання кислотних рідин, наприклад, оцту, лимонного соку і засобів для видалення накипу на обрамлення варильної панелі, так як ці рідини можуть призвести до утворення тьмяних плям.
- Якщо на гарячу варильну поверхню потрапить цукор або їжа, що містить цукор, і пригорить, цю пляму необхідно негайно видалити за допомогою скребка для скла, поки конфорка ще гаряча. Якщо дати конфорці охолонути, видалення плями може призвести до її пошкодження.
- Тримайте будь-які предмети та матеріали, які можуть розплавитися, наприклад, пластик, алюмінієву фольгу і фольгу для запікання подалі від склокерамічною поверхні. У разі розплавлення цих матеріалів на варильній поверхні їх необхідно негайно видалити за допомогою скребка.
- Ніколи не користуйтеся для чищення поверхні ножем або викруткою. Скребок з лезом не зашкодить поверхні, якщо тримати його під кутом 30 °.
- Регулярне чищення варильної панелі сприяє збереженню захисного шару, який необхідний для запобігання утворення подряпин і зносу поверхні. Перед тим як включити варильну панель, переконайтеся, що її поверхня чиста.

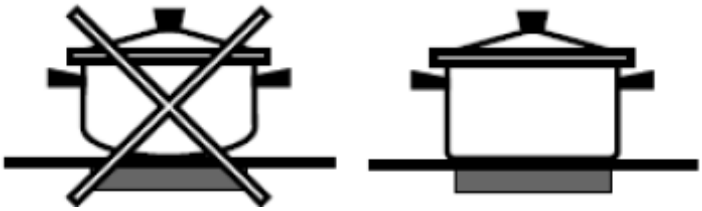
MODEL:

CE 644
CE 645

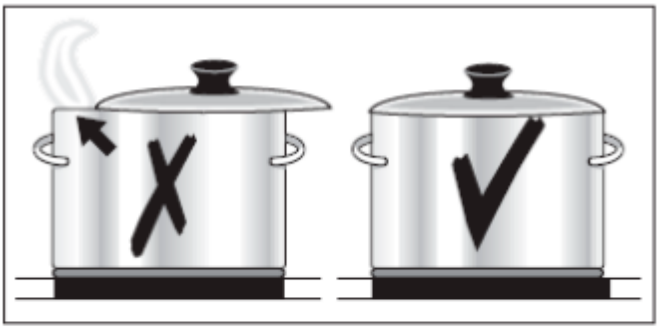
ПОРАДИ ПО ВИБОРУ КУХОННОГО ПОСУДУ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НА ВАРИЛЬНІЙ ПАНЕЛІ

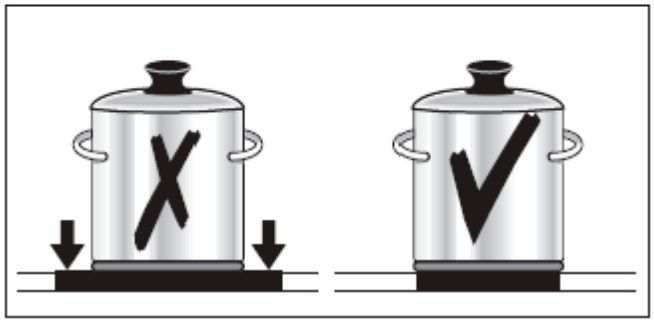
Для забезпечення високої ефективності варильної панелі повинен використовуватися високоякісний кухонний посуд.

Користуйтеся тільки високоякісним кухонним посудом з абсолютно плоским і товстим дном: використання такого посуду запобігає утворенню точок перегріву, в яких підгоратиме їжа. Каструлі і сковороди з товстим дном будуть забезпечувати рівномірний розподіл тепла.



Основа каструлі або сковороди повинна бути сухою: після того, як в посуд буде залита рідина, або при використанні каструлі, яка до цього перебувала в холодильнику, перед установкою на варильну панель переконайтеся, що основа каструлі є абсолютно сухою. Це запобіжить утворенню плям на варильній панелі.
Діаметр посуду повинен бути не менше діаметра зони нагріву. Якщо діаметр посуду трохи більше діаметру зони нагріву, то енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю.





Слідкуйте, щоб в посуді завжди була достатня кількість рідини. Через нагрівання порожнього посуду варильна панель може перегрітися, в результаті чого пошкодиться посуд і сама панель.
При використанні особливого посуду дотримуйтесь рекомендацій виробника даного посуду.

MODEL:

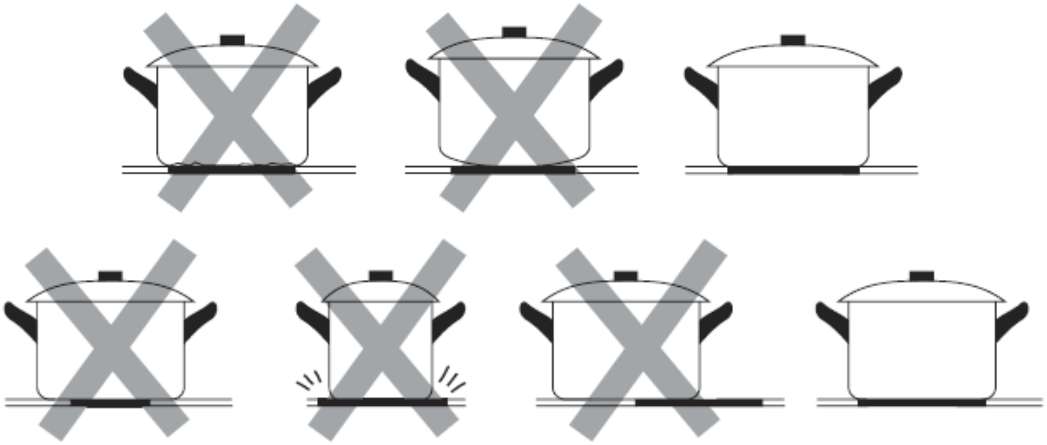
CE 644
CE 645

ПОРАДИ ПО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

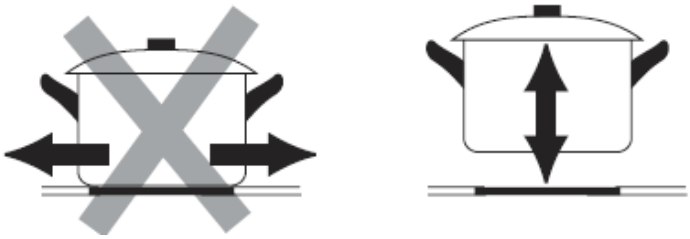
Той хто відповідним чином користується електроенергією, не тільки зберігає домашній бюджет, але також свідомо діє на користь навколишнього середовища. Тому, допоможемо Вам економити електроенергію!

- Завжди накривайте посуд відповідною за розміром кришкою. При приготуванні їжі без кришки витрачається в чотири рази більше енергії.
- Користуйтеся лише посудом з рівним товстим дном. Через нерівного дна споживається більше енергії.

- Діаметр дна посуду повинен збігатися з розміром конфорки. Зазвичай діаметр верхнього краю каструлі більше діаметру її дна. Якщо діаметр дна посуду не збігається з розміром конфорки, рекомендується, щоб дно посуду було трохи більше діаметру конфорки. В іншому випадку, половина енергії витрачається даремно. Зверніть увагу, чи не вказав виробник на виробі діаметр верхнього краю каструлі.
- Завжди ставте посуд в центр конфорки.
- Вибирайте розмір каструлі відповідно до кількості продуктів. Велика каструля, наповнена наполовину, витрачає багато енергії.
- Варіть продукти в невеликій кількості води. Це допомагає заощадити енергію і зберегти вітаміни і мінерали, одержані в овочах.
- Готуйте на найнижчій можливій мірі потужності.



- Не рухайте посуд по поверхні, намагайтеся опускати і піднімати його вертикально, це позбавить Вас від зайвих подряпин на склокерамічній поверхні.



MODEL:

CE 644
CE 645

Посуд з нержавіючої сталі: настійно рекомендується використовувати. Особливо добре підходить кухонний посуд з трьохшаровою структурою дна, яке об'єднує в собі переваги нержавіючої сталі (привабливий зовнішній вигляд, довговічність і міцність) і переваги алюмінію або міді (висока теплопровідність, рівномірний розподіл температури).

Алюмінієвий посуд: рекомендується використовувати важкий посуд. Висока теплопровідність. Алюмінієвий посуд іноді залишає на варильній поверхні сліди, схожі на подряпини. Але ці сліди легко видаляються, якщо чищення варильної поверхні виконується негайно після утворення цих слідів. Через низьку температуру плавлення алюмінію не використовуйте тонкостінний алюмінієвий посуд.

Чавунний посуд: можна використовувати, але не рекомендується. Погані експлуатаційні характеристики. Може дряпати поверхню варильної панелі.

Посуд з мідним дном / кераміка: рекомендується використовувати важкий посуд. Хороші експлуатаційні характеристики, але мідь може залишати на поверхні варильної панелі сліди, схожі на подряпини. Ці сліди можуть бути видалені, якщо чищення варильної поверхні виконується негайно після утворення цих слідів. Не ставте на варильну панель порожній посуд. Перегрітий метал може пригоріти до склокерамічної поверхні. Перегрітий посуд з мідним дном може залишити на склокерамічній поверхні сліди, які неможливо буде видалити.

Фарфоровий / емальований посуд: хороші експлуатаційні характеристики тільки для посуду з тонким, гладким, плоским дном.

Склокерамічний посуд: не рекомендується використовувати. Погані експлуатаційні характеристики. Може подряпати склокерамічну варильну поверхню.

При приготуванні в скороварці постійно контролюйте процес приготування, поки не буде досягнутим відповідний тиск. Спочатку конфорка повинна працювати на максимальній потужності, а потім, дотримуючись рекомендацій виробника скороварки, своєчасно уменшіть ступінь нагріву конфорки.

При приготуванні їжі на склокерамічній панелі в посуді з тепловідбивними властивостями (наприклад, світле металеве дно) або з товстим дном, час закипання може збільшитися на кілька хвилин (приблизно на 10 хвилин). Якщо необхідно закип'ятити велику кількість рідини, рекомендується використовувати посуд з рівним темним дном.
Посуд має відповідати кількості їжі, що готується.
Приготування невеликої кількості їжі у великому посуді призводить до втрати електроенергії.

MODEL:

CE 644
CE 645

ВІДПОВІДІ НА НАЙЧАСТІШІ ЗАПИТАННЯ І УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема може виникнути через невеликі помилки, і Ви можете ліквідувати їх самостійно за допомогою наступних інструкцій. Не намагайтеся самостійно вживати ніяких дій по ремонту, якщо нижченаведені інструкції не допомогли вирішити проблему.

Що робити, якщо конфорки не працюють? Перевірте наступне:

- Запобіжники в домашній електромережі (на розподільчому щитку) знаходяться в робочому стані
- Якщо запобіжники спрацьовують кілька разів, зверніться до електрика
- Варильна панель правильно підключена
- Індикатори на панелі управління світяться
- Конфорка включена
- Для конфорок встановлений бажаний рівень нагріву

Що робити, якщо після виключення конфорок не світиться індикатор залишкового тепла? Це може виникнути з такої причини:

- Конфорка була включена протягом невеликого періоду часу і недостатньо нагрілася.
- Якщо конфорка використовувалася тривалий час, але індикатор залишкового тепла не спалахує, то Вам необхідно звернутися в авторизований сервісний центр.

Що робити, якщо конфорка не включається або не вимикається?
Це може виникнути з наступних причин:

- Частина панелі управління закрита вологою ганчіркою або залита рідиною
- Включений режим блокування для безпеки дітей

Що означає, якщо конфорка не світиться червоним світлом?
Обрана температура конфорки підтримується датчиком, який періодично включає і вимикає конфорку, тому робоча поверхня не завжди світиться червоним світлом. Якщо ви встановили низький рівень нагріву, включення і виключення будуть проводитися частіше, ніж при високому рівні нагріву. Але і при самому великому рівні нагріву все одно періодично відбувається вмикання і вимикання конфорки.

MODEL:

CE 644
CE 645

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

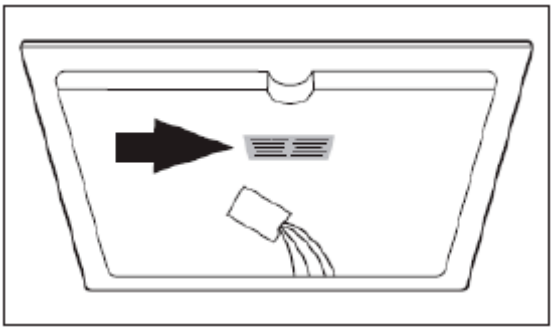
Напруга, що підводиться 220/240 В ~ 50 Гц змінного струму
Встановлена потужність 6000 Вт

Кількість конфорок:
CE 644 - (2 x 1200 Вт + 2x1800Вт)
CE 645 - (2 x 1200 Вт + 1 x 2200/1000 Вт + 1 x 2000/1000 Вт)
Вага нетто ~ 8,5 кг.
Виробник склокераміки: ILVA Glass Italy (www.ilvaglass.com)

Габаритні розміри варильної панелі
Ширина: 580 мм
Глибина: 510 мм
Висота: 50 мм

Розміри вирізів в стільниці
Ширина: 560 мм
Глибина: 490 мм

При виникненні технічних несправностей спробуйте вирішити проблему самостійно за допомогою даного керівництва.
Якщо Ви не можете усунути проблему, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Для цього можуть знадобитися дані (назва моделі та серійний номер) з фірмової таблички.



ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ.

Günter & Hauer GmbH
www.gunter-hauer.de

Tel: +49 (2253) 960839
Fax: +49 (2253) 960827
Email: info@gunter-hauer.de

Postfach 1268,
53896 Bad Münstereifel,
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України
Тел. 0 800 60 44 69
Email: info@gunter-hauer.ua

MODEL:

CE 644
CE 645

СОВЕТЫ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого Вы сможете правильно обращаться с прибором.
Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте эти руководства вместе с ним.
Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, Вы утратите право на получение компенсации.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УДАЛИТЕ ВСЕ НАКЛЕЙКИ И ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ С ПАНЕЛИ!

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра

Безопасная эксплуатация
Для безопасного использования данного прибора взрослые и
дети, которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений, по неопытности или незнанию не в состоянии им пользоваться, не должны делать этого без присмотра ответственного взрослого человека.
Не допускайте, чтобы дети играли с электроприбором!

Перегретое масло и жир
Существует опасность пожара!
Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. В случае воспламенения масла или жира никогда не заливайте пламя водой. Потушите его, накрыв посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление пищи на водяной бане
При приготовлении на водяной бане продукты помещаются в посуду, которая в свою очередь ставится в кастрюлю большего диаметра с водой. Таким образом, продукты готовятся под действием равномерного и мягкого тепла горячей воды, а не непосредственно на конфорке. Во время приготовления пищи на водяной бане металлические, стеклянные и другие сосуды не должны соприкасаться непосредственно с дном кастрюли, в которой находится вода. Это поможет избежать повреждения стеклянной поверхности варочной панели и посуды из-за перегрева конфорки.

Варочная панель нагревается. Существует опасность ожога!
Не трогайте горячие конфорки. Не допускайте детей к варочной панели.
■ Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.
■ Не храните легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли в ящиках под варочной панелью.

MODEL:

CE 644
CE 645

Мокрое дно посуды и мокрые конфорки
Существует опасность получения травм!
Если между дном посуды и конфоркой находится какая-то жидкость, при нагревании может возникнуть давление пара. Из- за него посуда может внезапно подскочить. Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

Трещины на варочной панели
Существует опасность поражения электротоком!
Если варочная панель разбита или имеет трещину, отключит прибор от электросети. Свяжитесь с сервисным центром.
Если индикатор не работает, выключите конфорку. Свяжитесь с сервисным центром.

Варочная панель отключается
Существует опасность пожара!
Если варочная панель автоматически отключается и ее невозможно использовать, впоследствии она может внезапно включиться. Во избежание этого отключите прибор от электрической сети. Свяжитесь с сервисным центром.

Неквалифицированный ремонт
Существует опасность поражения электротоком!
Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность.
Отключите неисправный прибор от электросети. Свяжитесь с сервисным центром. Ремонт и замена поврежденных кабелей питания должны производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

Конфорки
Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие конфорки.
Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!

Повреждения
Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель.
Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.

MODEL:

CE 644
CE 645

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.

Нагревательная поверхность керамической плиты стойкая против термического удара. Она не чувствительна ни к холоду, ни к теплу.

• Не следует спускать на плиту тяжелые предметы. Точечный удар напр. от падения бутылочки с приправами, может привести к трещинам и отслоениям керамической плиты.

• Через поврежденные места, кипящие блюда, могут попасть на находящиеся под напряжением элементы керамической плиты.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Все материалы, используемые для упаковки варочной панели, полностью пригодны для повторного использования. Картон и пенопласт, помечены соответствующим образом. Пожалуйста, проводите утилизацию упаковочных материалов и отслуживших свой срок электроприборов таким образом, чтобы не наносить ущерба окружающей среде. Примечание! Упаковочные материалы (полиэтилен, куски стиропора и пр.), следует держать в недоступном месте от детей.

Утилизация Вашей старой кухонной плиты
Предупреждение: Перед утилизацией вашей старой кухонной плиты отключите ее, чтобы она не могла стать источником опасности. Для этого обратитесь к квалифицированному техническому специалисту, чтобы он отключил кухонную плиту и удалил электрический кабель.
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Данная стеклокерамическая варочная панель соответствуют Европейским директивам:

73 / 23 / EWG от 19 02 1973 (Директива по устройствам низкого напряжения);
89 / 336 / EWG от 03 05 1989 (Директива по электромагнитной совместимости - поправка к Директиве 92 / 31 / EWG); а также Директива о ярлыках CE 93 / 68 / EWG CE

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, а также при нарушениях правил эксплуатации или использования его не по назначению.

MODEL:

CE 644
CE 645

УСТАНОВКА И МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Обеспечьте, чтобы ваше новое изделие правильно установил и заземлил квалифицированный специалист. Обязательно выполните данное указание! Гарантийные обязательства не будут распространяться на любую неисправность, вызванную неправильной установкой. Технические характеристики варочной панели приведены в конце этого руководства

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Электрический монтаж должен быть выполнен так, чтобы для отключения изделия от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3мм. Для отключения подходят такие устройства, как автомат защиты от сверхтоков, плавкие предохранители (предохранители типа “пробок” должны быть удалены из держателя), устройства отключения при утечке на землю и контакторы.

В отношении защиты от возгорания это изделие соответствует стандарту EN 60 335 - 2 – 6. Электроприборы этого типа могут устанавливаться таким образом, что с одной стороны может находиться высокий шкаф или стена.

Варочная панель должна устанавливаться так, чтобы обеспечить защиту от ударов.

Предмет кухонной мебели, в который встраивается варочная панель, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

Для защиты от влаги все отпиленные плоскости должны быть герметизированы соответствующим герметизирующим составом.

На рабочих поверхностях из керамической плитки все места, соприкасающиеся с варочной панелью, должны быть полностью заполнены “затиркой” для плитки.

На рабочих поверхностях из натурального или искусственного камня или из керамики для крепления необходимо использовать пригодную синтетическую смолу или комбинированный клей.

Убедитесь в том, что уплотнительный материал вокруг рабочей поверхности распределен без щелей. Запрещается дополнительно применять силиконовые герметики, так как это может затруднить демонтаж варочной панели при техническом обслуживании.

При демонтаже варочной панели ее необходимо выталкивать снизу.

MODEL:

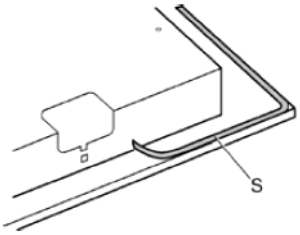
CE 644
CE 645

Кухонная мебель, в которую будет встраиваться варочная панель, а также вся расположенная поблизости от нее мебель, должна быть изготовлена из термостойких материалов. Кроме того, все декоративные элементы должны быть приклеены теплостойким клеем.

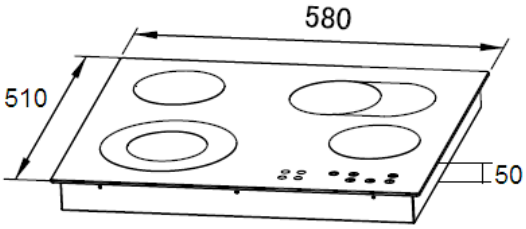
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

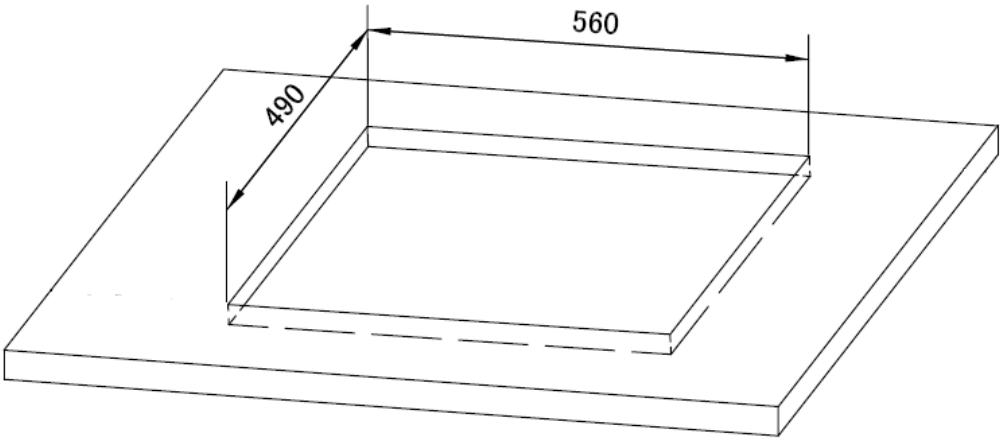
Перед установкой запишите заводской номер изделия, который имеется на табличке с техническими данными. Этот номер может понадобиться в случае обращения в службу технической поддержки. После установки доступ к нему будет невозможен, так как табличка с техническими данными находится на нижней стороне электроприбора.

Положите варочную панель так, чтобы стеклянная поверхность была направлена вниз.
Стеклянная поверхность должна быть защищена от повреждений.
Установите герметизирующую прокладку по периметру варочной панели как показано на рисунке (в некоторых случаях герметизирующая прокладка будет уже установлена на фабрике)
Убедитесь в том, что прокладка (S) установлена правильно, для избежания протечек в шкаф под варочной панелью.



МИНИМАЛЬНЫЕ РАССТОЯНИЯ И РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ПРОЕМА





MODEL:

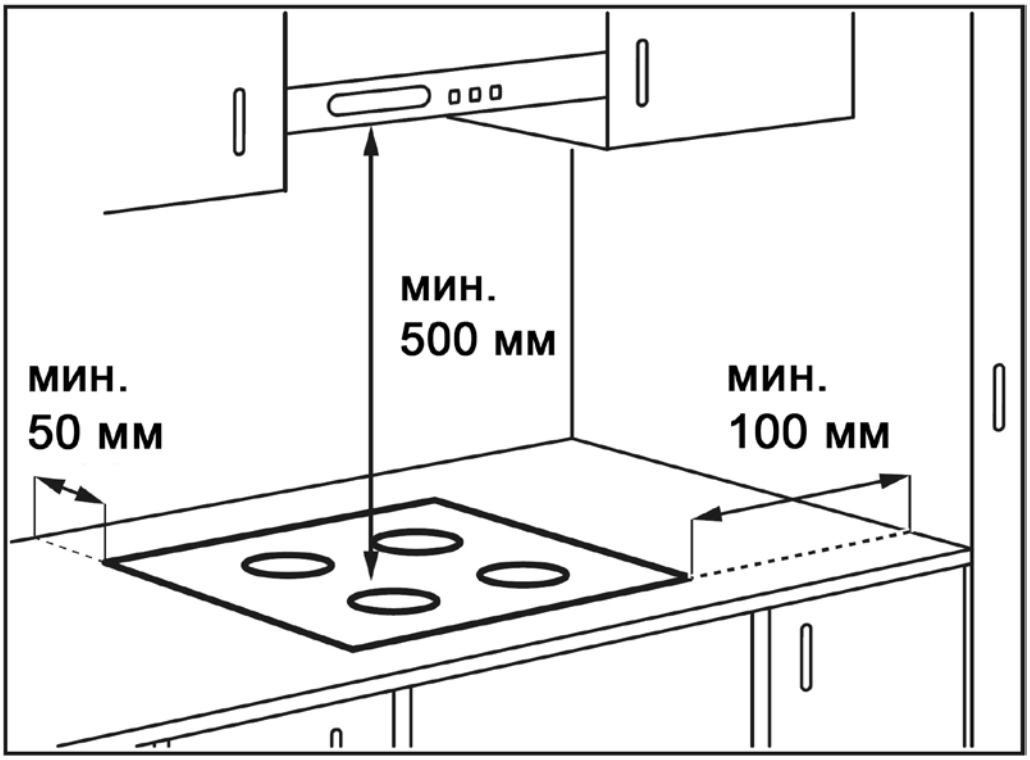
CE 644
CE 645

- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 мм и более.

- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50 мм.

- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.

- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше 500 мм, если другое не оговорено в руководстве по монтажу вытяжки.



- Расстояние между варочной панелью и вертикальными стенками расположенной рядом с ней кухонной мебели должно быть не меньше 100 мм.

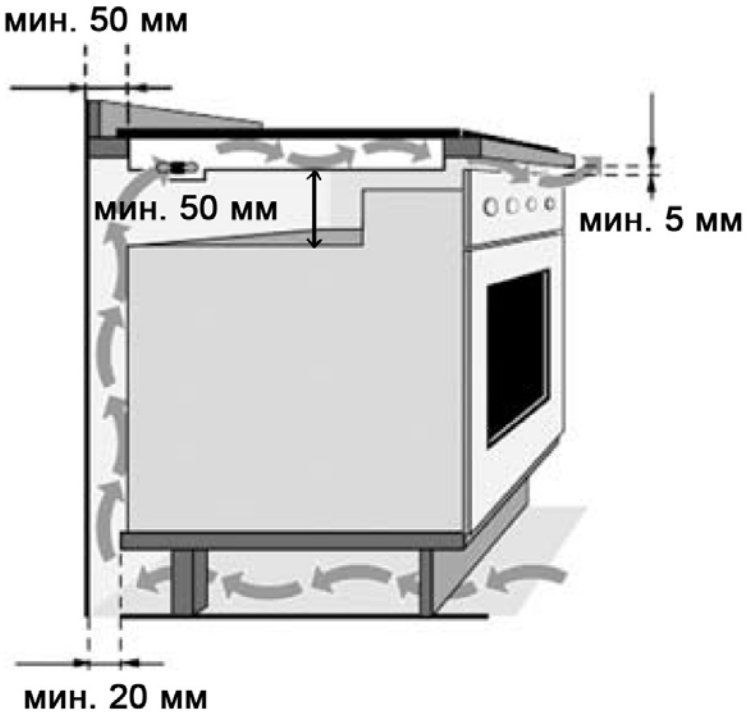
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.

- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.

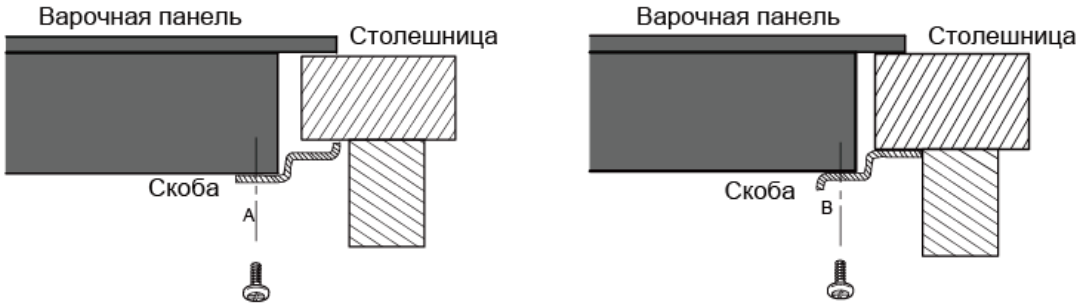
MODEL:

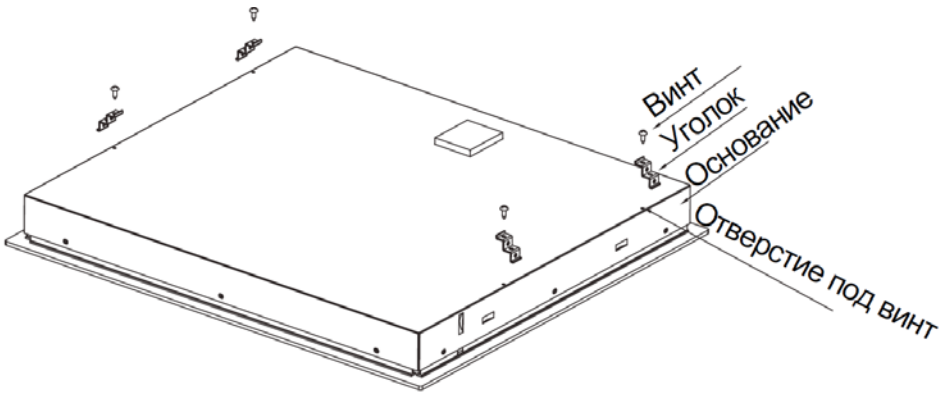
CE 644
CE 645

При монтаже необходимо обеспечить циркуляцию воздуха для охлаждения варочной поверхности.



Закрепите панель на рабочей поверхности, прикрутив скобы (уголки) к нижней стороне панели после установки.





Отрегулируйте положение скоб (уголков) так, чтобы оно подходило для отличающейся толщины рабочей поверхности.

MODEL:

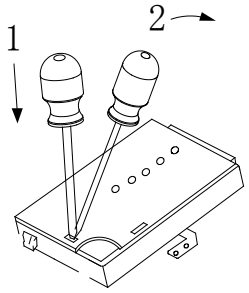
CE 644
CE 645

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Ваша новая панель уже обеспечена соответствующим кабелем, который упрощает ее подключения к источнику электропитания.

Перед подключением убедитесь в том, что рабочее напряжение электропитания варочной панели, обозначенное на табличке, соответствует напряжению имеющейся сети переменного тока. Табличка с техническими данными находится на нижней поверхности варочной панели.

Варочная панель изготавливается с настройками для работы в сетях трехфазного переменного тока (400V3N ~ 50Hz). Номинальное напряжение нагревательных элементов варочной поверхности - 230. Настройка варочной поверхности на работу в пределах однофазного тока возможно путем соответствующего моста в соединительной коробке согласно приведенной ниже схеме подключения. Схема подключения также находится на обложке в соединительной коробке. Помните, что соединительный кабель должен соответствовать типу соединения и номинальной мощности варочной поверхности. Соединительный кабель должен быть закреплен зажимом.



Перед подключением кабелей к цепи питания отключите подачу напряжения!

Напряжение питания нагревательных элементов составляет 220 ~ 240В переменного тока.

Варочная панель должна быть подключена к сети переменного тока так, чтобы для отключения от сети переменного тока имелся устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3мм, например, автомат защиты от сверхтоков, устройство отключения при утечке на землю или предохранитель.

Перед выполнением подключения к электросети убедитесь, что подключение защищено с помощью соответствующего предохранителя и площадь поперечного сечения проводки соответствует потребляемой мощности прибора. Подключение должно быть выполнено с учетом возможностей предохранителей и токовой нагрузки электросети.

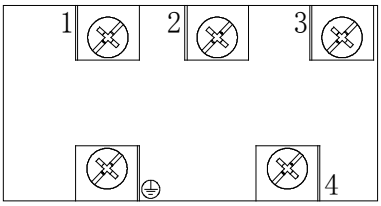
ВНИМАНИЕ! После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токоведущим и изолированным деталям.

Электрическое подключение варочной панели и возможной встроенной духовки должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а также для легкого съема духового шкафа.

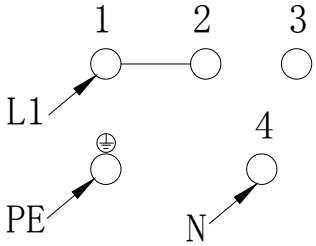
СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

MODEL:

CE 644
CE 645

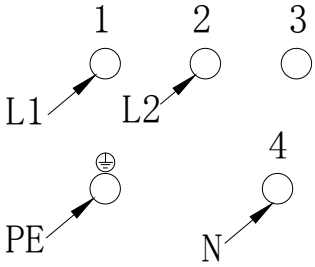


Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230
Внимание! в случае какого-либо соединения предохранительный провод должен быть подключен к терминалу PE ⏚.



Для 230 заземленное однофазное соединение, мосты соединяют 1-2 терминала, предохранительный провод к ⏚.

Рекомендуемый тип соединительного кабеля: H05VV-F 3G2.5



Для 400 / 230V заземленное двухфазное соединение, предохранительный провод к ⏚.

Рекомендуемый тип соединительного кабеля: H05VV-F 4G2.5

L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = клемма заземления, PE = клемма предохранительного провода.

Соединительные кабели должны быть в соответствии со схемой, расположенной в нижней части варочной панели.
Вы должны, используя отвертки, осторожно полностью затянуть все винты.

Если панель включается в первый раз, только две из зон работают, Вы должны проверить еще раз, что винты клемм все полностью затянуты. Это должно быть сделано перед обращением в сервисный центр.

ВАЖНО: прибор не должен быть подключен к сети с помощью 13А розетки и вилки!

Варочная панель должна быть подключена к сети переменного тока так, чтобы для отключения от сети переменного тока имелся устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3мм, например, автомат защиты от сверхтоков, устройство отключения при утечке на землю или предохранитель.

MODEL:

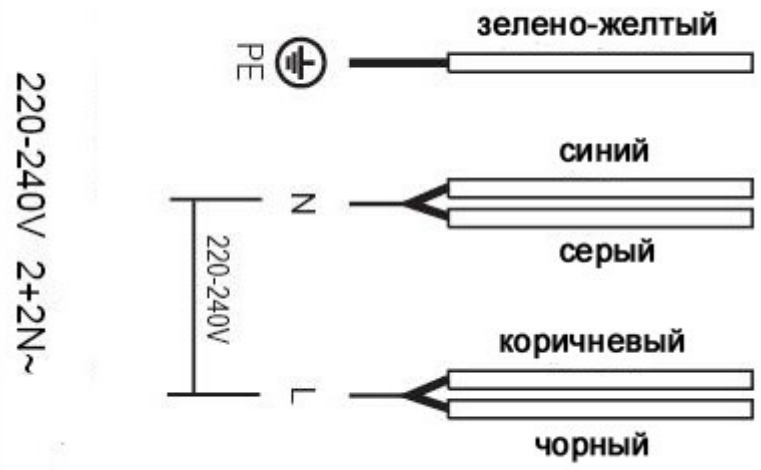
CE 644
CE 645

Если кабель питания сети поврежден, он должен быть заменен соответствующим.

Кабель питания должен быть заменен в соответствии со следующими инструкциями:

- Выключите прибор на переключатели управления.
- Откройте клеммный блок на нижней панели.
- Отвинтите винты клемм крепления кабеля.
- Заменить кабель той же длины

"Зелено-желтый" земляной провод должен быть подключен к терминалу маркировки ⏚. Он должен быть около 10 мм длиннее остальных.
"Синий" нейтральный провод должен быть подключен к терминалу, обозначенному буквой (N).
Коричневый провод должен быть подключен к клемме с буквой (L).



Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.

Присоединительные кабели соседних подключенных электроприборов не должны касаться горячих конфорок.

После того как варочная панель подключена к источнику электропитания, убедитесь в том, что все конфорки работают, по очереди включив каждую из них на максимальную мощность на короткое время.

Обязательно проверьте функцию блокировки от детей и индикаторов остаточного тепла.

Предупреждение: Обратите внимание на правильность подключения изделия к фазовому и нейтральному проводам сети переменного тока в Вашем доме, иначе компоненты варочной панели могут выйти из строя.
Соединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвратив чрезмерное натяжение кабеля.

MODEL:

CE 644
CE 645

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Удалите все наклейки и защитную пленку, если она имеется.
Перед первым включением стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

После подсоединения электропитания все индикаторы загорятся на несколько секунд. В первые минуты работы Вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает. Это нормальное явление, вызванное сгоранием заводской смазки используемой при транспортировке. Дайте поработать по очереди каждой конфорке панели первые несколько минут на полной мощности.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Когда нагревательный элемент включен, видно красное свечение, когда выключен, свечения нет. При низкой степени нагрева нагревательный элемент отключается чаще, при высокой степени нагрева — реже.

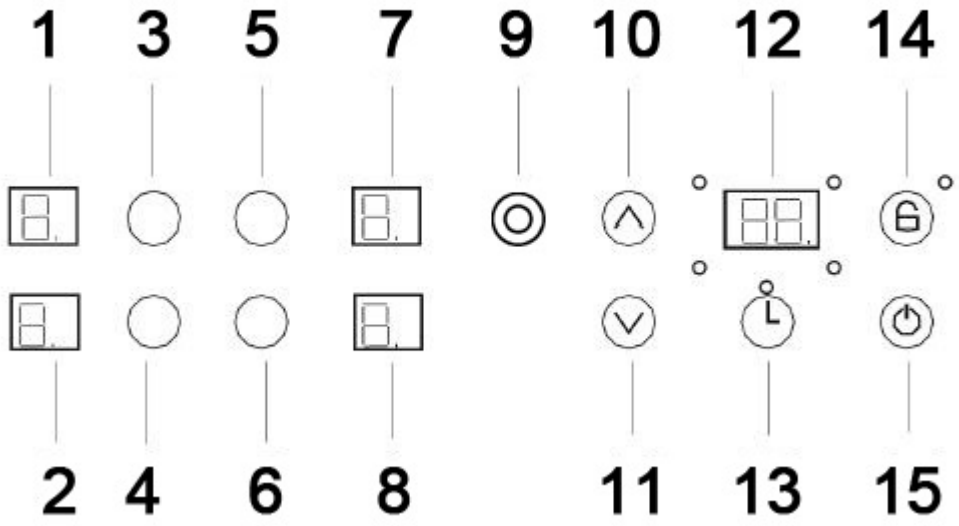
Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.

Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

MODEL:

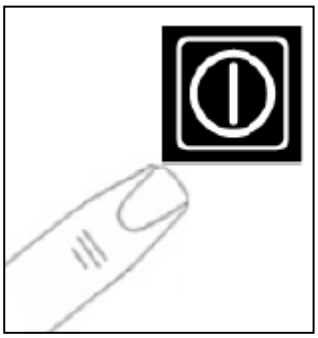
CE 644
CE 645

СИМВОЛЫ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор задней левой конфорки
2. Индикатор передней левой конфорки
3. Сенсор задней левой конфорки
4. Сенсор передней левой конфорки
5. Сенсор задней правой конфорки
6. Сенсор передней правой конфорки
7. Индикатор задней правой конфорки
8. Индикатор передней правой конфорки
9. Сенсор изменения размера зоны нагрева
10. Сенсор «Увеличения»
11. Сенсор «Уменьшения»
12. Дисплей таймера
13. Сенсор таймеру
14. Сенсор блокировки
15. Сенсор включения / выключения варочной поверхности

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Нажмите в течение нескольких секунд сенсор «включения / выключения» (15). Прозвучит сигнал и на несколько секунд загорятся все индикаторы - варочная панель включилась и перешла в режим ожидания.

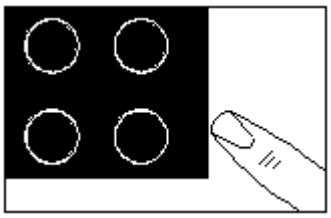
Сенсором «включения / выключения» (15) можно выключить варочную поверхность в любой момент.

Примечание: в случае отключения электропитания, все индикаторы будут выключены, в независимости от степени нагрева конфорок.

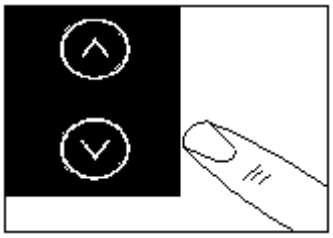
MODEL:

CE 644
CE 645

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ И ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

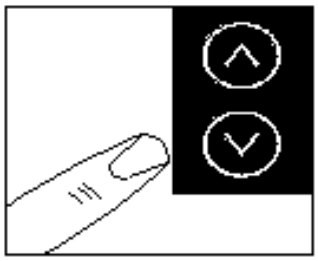


- Нажмите сенсор «включения / выключения» варочной поверхности. Выберите необходимую конфорку с помощью соответствующих сенсоров (3-6).



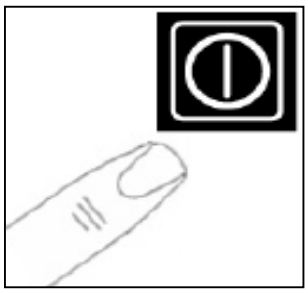
- После выбора конфорки установите уровень мощности нагрева, используя сенсоры «увеличения», «уменьшения» (10,11) (уровни мощности от 0 до 9).

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ



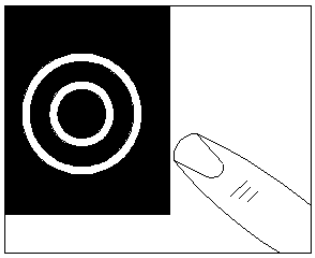
- Для выключения конфорки, нажмите на данной конфорке сенсор, уменьшите уровень мощности данной конфорки до «0» с помощью сенсора «уменьшения» (11). После чего конфорка выключится через несколько секунд.
- На соответствующем данной конфорке индикаторе будет отображаться «**H**» (Это означает, что конфорка еще не остыла)

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- Вы можете выключить варочную панель в любой момент, нажав сенсор «включения / выключения» (14)
- Если ни одна из конфорок больше не используется, варочная панель выключится автоматически через 2 минуты.

ИЗМЕНЕНИЕ РАЗМЕРА ЗОНЫ НАГРЕВА

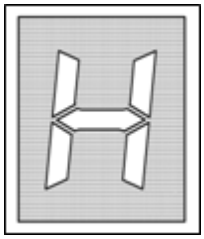


- Для изменения площади зоны нагрева нажмите сенсор необходимой Вам конфорки (если такая функция предусмотрена для данной конфорки), затем нажмите сенсор (9) и установите уровень мощности от 1 до 9.

MODEL:

CE 644
CE 645

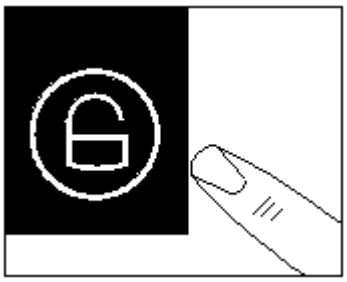
ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА



- После выключения зоны нагрева, на соответствующем индикаторе конфорки (1) или (2), (7), (8) появится буква "H". Это означает, что температура в зоне составляет более 60°C и, следовательно, все еще достаточно высока, чтобы привести к травме.
  Когда температура зоны упадет ниже 60°C - "H" погаснет.

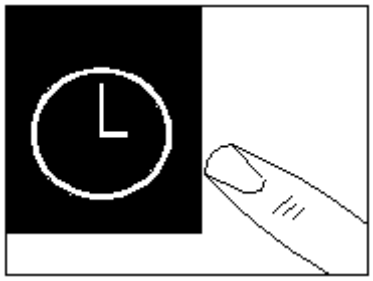
  Важно: индикатор остаточного тепла исчезнет, если варочная панель будет отключена от сети.

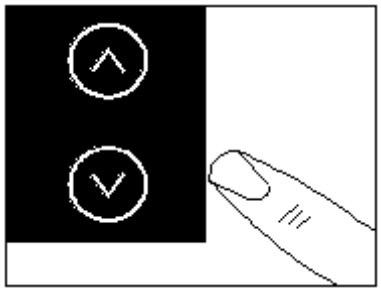
БЛОКИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- Вы можете полностью заблокировать включенную панель управления варочной поверхностью, с помощью сенсора (14).
  На дисплее таймера (12) отобразится «L0» - блокировка активирована. Все сенсоры, кроме «включения / выключения» (15), не активны.
- Для разблокировки повторно нажмите сенсор (14).

ТАЙМЕР





- Таймер можно установить от 1 до 99 минут. По истечении установленного времени прозвучит сигнал.
  Нажмите сенсор (13). Пользуясь сенсорами (10,11) установите необходимое время отсчета (одно нажатие - 1 минута)
  На дисплее таймера будет отображаться установленное время отсчета.
- При одновременном нажатии сенсоров (10,11), время отсчета таймера будет сброшено и возвращено в 0.

ВАЖНО: таймер устанавливается на работу варочной поверхности в целом, а не на определенную конфорку. Поэтому по окончании отсчета таймера варочная поверхность переходит в режим ожидания.

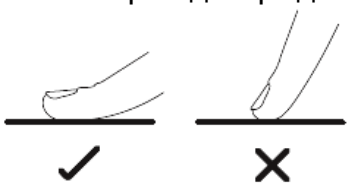
MODEL:

CE 644
CE 645

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ КНОПОК

Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора дотроньтесь до соответствующего символа и удерживайте палец на нем 1 секунду.

- Кнопки реагируют на касание, поэтому не нужно прилагать усилий.
- Используйте подушечки, а не кончики пальцев.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.



Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках).
Следите, чтобы панель управления всегда была чистой. В случае если панель управления загрязнена или на ней разлита жидкость, также могут появиться сообщения об ошибках.

Удобная чистка: Преимущества стеклокерамической варочной поверхности и сенсорных кнопок управления заключаются в удобстве чистки. Ровную и плоскую поверхность гораздо проще чистить.

Индикаторы управления и функций: цифровой дисплей и индикаторы показывают информацию об установках и включенных функциях, а также о наличии остаточного тепла на разных конфорках.

Четыре зоны нагрева: Каждая конфорка независима от другой. Вы можете изменять силу нагрева любой конфорки в любое время приготовления пищи. Вы можете выбрать любой уровень от 1 до 8.

Остерегайтесь горячих поверхностей!
«H» на индикаторе указывает, что конфорка горячая. Знак исчезает, когда конфорка охладится до безопасной температуры. Также может использоваться как функция энергосбережения: если вам нужно разогреть другие кастрюли, используйте панель, пока она еще горячая.

Защита от перегрева: Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри керамической варочной панели. При обнаружении избыточного нагрева, керамическая панель автоматически выключается.

Защитное отключение: функция защитного отключения обеспечивает автоматическое выключение всех конфорок по истечении определенного времени (см таблицу), если установки не изменялись.

Уровень мощности	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Макс. Продолжительность работы (часов)	2	2	2	4	4	4	8	8	8

MODEL:

CE 644
CE 645

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не допускайте контакта чистящих средств с неостывшей стеклокерамической поверхностью. Все чистящие средства после чистки необходимо тщательно удалить с помощью чистой воды, т. к. они могут произвести разъедающий эффект в дальнейшем. Не используйте никаких агрессивных чистящих средств, таких, как аэрозоли для чистки грилей или печей, абразивные подушечки или абразивные средства для чистки кастрюль

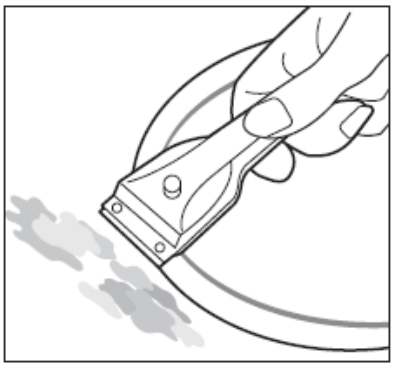
Очищайте стеклокерамическое покрытие после каждого использования, когда оно еще теплое на ощупь Таким образом, вы избежите образования пригара из пролитых жидкостей при следующем использовании. Удаляйте окалину, следы воды, капли жира и пятна от металла с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики

ЛЕГКИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой.
Насухо протрите стеклокерамическую поверхность чистой тряпкой. На поверхности не должно остаться следов чистящих средств.
Тщательно очищайте всю стеклокерамическую поверхность раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики.
Очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью достаточного количества чистой воды и насухо вытирайте чистой тряпкой без ворса.

СИЛЬНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Для удаления сильных загрязнений используйте скребок для стекла.
Расположите скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
Удалите загрязнение лезвием скребка.



Скребки для стекла и чистящие средства для стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.

Никогда не пользуйтесь для чистки поверхности ножом или отверткой. Скребок с лезвием не повредит поверхность, если держать его под углом 30°.

ТРУДНОВЫВОДИМЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Немедленно удаляйте пригоревший сахар, прилипший пластик, алюминиевую фольгу или другие материалы с помощью скребка для стекла, пока варочная панель еще остается горячей.

Важно: При очистке скребком для стекла горячей варочной поверхности имеется риск ожога!

После того, как варочная панель остынет, очистите ее как обычно.
Если конфорка, на которой что-то расплавилось, остыла, снова нагрейте ее для чистки.
Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, вызванные, например, посудой с острыми краями, нельзя удалить Однако они не влияют на работу варочной панели.

ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Не используйте стеклокерамическую поверхность для работы или хранения каких-либо предметов.
- Не включайте конфорку, если на нее не установлена посуда или если эта посуда пустая.
- Стеклокерамическая поверхность является очень прочной и устойчивой к нагреву, но она может быть разбита Ее можно повредить, если сильно ударить по ней острым или твердым предметом или уронить его на нее.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, с острыми углами или заусенцами. При передвижении такой посуды на поверхности могут образоваться царапины.
- Не ставьте посуду на обрамление варочной панели. На покрытии могут образоваться царапины и повреждения.
- Избегайте попадания кислотных жидкостей, например, уксуса, лимонного сока и средств для удаления накипи на обрамление варочной панели (некоторые модели имеют рамку из нержавеющей стали), т к эти жидкости могут привести к образованию тусклых пятен.
- Если на горячую варочную поверхность попадет сахар или пища, содержащая сахар, и пригорит, это пятно необходимо немедленно удалить с помощью скребка для стекла, пока конфорка еще горячая. Если дать конфорке остыть, удаление пятна может привести к ее повреждению.
- Держите любые предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластик, алюминиевую фольгу и фольгу для запекания подальше от стеклокерамической поверхности. В случае расплавления этих материалов на варочной поверхности их необходимо немедленно удалить с помощью скребка.
- Никогда не пользуйтесь для чистки поверхности ножом или отверткой. Скребок с лезвием не повредит поверхность, если держать его под углом 30°.
- Регулярная чистка варочной панели способствует сохранению защитного слоя, который необходим для предотвращения образования царапин и износа поверхности. Перед тем как включить варочную панель, убедитесь, что ее поверхность чистая.

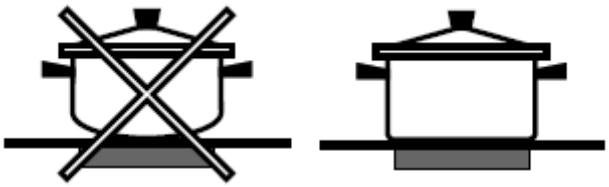
MODEL:

CE 644
CE 645

СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

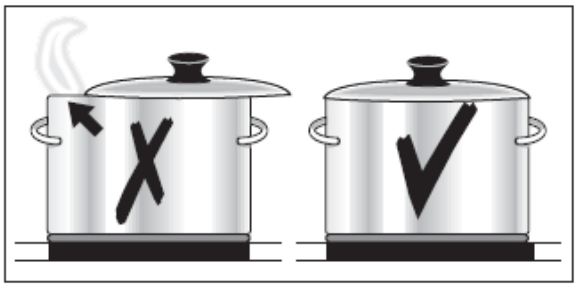
Для обеспечения высокой эффективности варочной панели должна использоваться высококачественная кухонная посуда.

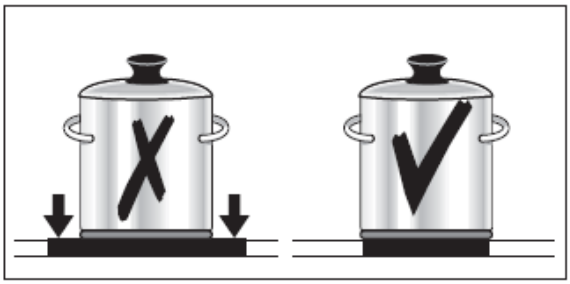
Пользуйтесь только высококачественной кухонной посудой с совершенно плоским и толстым дном: использование такой посуды предотвращает образование точек перегрева, в которых будет подгорать пища. Кастрюли и сковороды с толстым дном будут обеспечивать равномерное распределение тепла.



Основание кастрюли или сковороды должно быть сухим: после того, как в посуду будет залита жидкость, или при использовании кастрюли, которая до этого находилась в холодильнике, перед установкой на варочную панель убедитесь, что основание кастрюли является совершенно сухим. Это предотвратит образование пятен на варочной панели.

Диаметр посуды должен быть не меньше диаметра зоны нагрева. Если диаметр посуды немного больше диаметра зоны нагрева, то энергия будет использоваться с максимальной эффективностью.





Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама панель.

При использовании особой посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.

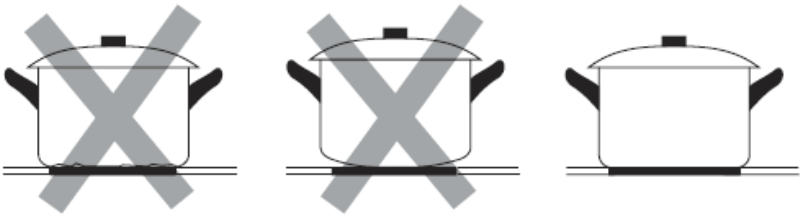
MODEL:

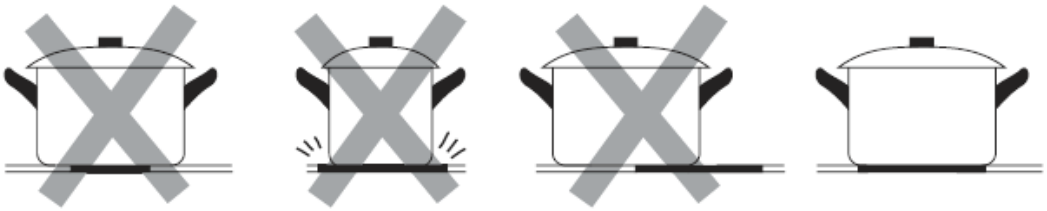
CE 644
CE 645

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

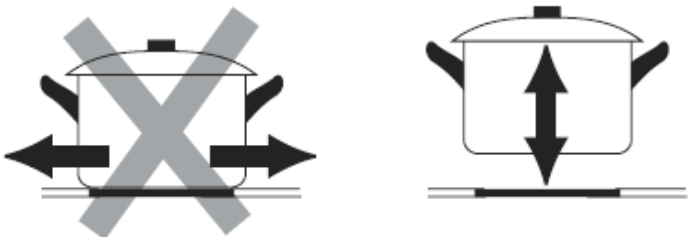
Тот, кто соответствующим образом пользуется электроэнергией, не только сохраняет домашний бюджет, но также сознательно действует в пользу окружающей среды. Поэтому, поможем Вам экономить электроэнергию**!**

- Всегда накрывайте посуду подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии.
- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна. Если диаметр дна посуды не совпадает с размером конфорки, рекомендуется, чтобы дно посуды было чуть больше диаметра конфорки. В противном случае, половина энергии расходуется зря. Обратите внимание, не указал ли производитель на изделии диаметр верхнего края кастрюли.
- Всегда ставьте посуду в центр конфорки.
- Выбирайте размер кастрюли в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Большая кастрюля, наполненная наполовину, расходует много энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить энергию и сохранить витамины и минералы, содержащееся в овощах.
- Готовьте на самой низкой возможной степени мощности.





- Не двигайте посуду по поверхности, старайтесь опускать и подымать ее вертикально, это избавит Вас от лишних царапин на стеклокерамической поверхности.



MODEL:

CE 644
CE 645

Посуда из нержавеющей стали: настоятельно рекомендуется использовать. Особенно хорошо подходит кухонная посуда с трехслойной структурой дна, которое объединяет в себе преимущества нержавеющей стали (привлекательный внешний вид, долговечность и прочность) и преимущества алюминия или меди (высокая теплопроводность, равномерное распределение температуры).

Алюминиевая посуда: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Высокая теплопроводность. Алюминиевая посуда иногда оставляет на варочной поверхности следы, похожие на царапины. Но эти следы легко удаляются, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования этих следов. Из-за низкой температуры плавления алюминия не используйте тонкостенную алюминиевую посуду.

Чугунная посуда: можно использовать, но не рекомендуется. Плохие эксплуатационные характеристики. Может царапать поверхность варочной панели.

Посуда с медным дном/керамика: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Хорошие эксплуатационные характеристики, но медь может оставлять на поверхности варочной панели следы, похожие на царапины. Эти следы могут быть удалены, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования этих следов. Не ставьте на варочную панель пустую посуду. Перегретый металл может пригореть к стеклокерамической поверхности.
Перегретая посуда с медным дном может оставить на стеклокерамической поверхности следы, которые невозможно будет удалить.

Фарфоровая/эмалированная посуда: хорошие эксплуатационные характеристики только для посуды с тонким, гладким, плоским дном.

Стеклокерамическая посуда: не рекомендуется использовать. Плохие эксплуатационные характеристики. Может царапать стеклокерамическую варочную поверхность.

При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.

При приготовлении пищи на стеклокерамической панели в посуде с теплоотражающими свойствами (например, светлое металлическое дно) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (прибл. на 10 минут). Если необходимо вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.

Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

MODEL:

CE 644
CE 645

ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема может возникнуть из-за небольшой ошибки, и вы можете ликвидировать ее самостоятельно с помощью следующих инструкций. Не пытайтесь самостоятельно предпринимать никаких действий по ремонту, если в каком-то случае нижеследующие инструкции не помогли разрешить проблему.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ КОНФОРКИ НЕ РАБОТАЮТ?

Проверьте следующее:

- Предохранители в электросети находятся в рабочем состоянии
- Если предохранители срабатывают несколько раз, обратитесь к электрику.
- Варочная панель правильно подключена
- Индикаторы на панели управления светятся
- Конфорка включена
- Для конфорок установлен желаемый уровень нагрева

Если после периода интенсивного использования плиты она перестает работать, то это означает, что внутри плиты слишком высокая температура и сработал автоматическая защита. Следует подождать несколько минут до тех пор, пока варочная поверхность не остынет.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРОК НЕ СВЕТИТСЯ ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА?

Это может возникнуть по следующей причине:

- Конфорка была включена в течение небольшого периода времени и недостаточно нагрелась.
- Если конфорка использовалась длительное время, но индикатор остаточного тепла не загорается, то Вам необходимо обратиться в авторизированный сервисный центр.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ КОНФОРКА НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ ИЛИ НЕ ВЫКЛЮЧАЕТСЯ?

Это может возникнуть по следующим причинам:

- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью
- Включен режим блокировки для безопасности детей

ЧТО ОЗНАЧАЕТ, ЕСЛИ КОНФОРКА НЕ СВЕТИТСЯ КРАСНЫМ СВЕТОМ?

Выбранная температура конфорки поддерживается датчиком, который периодически включает и выключает конфорку, поэтому варочная поверхность не всегда светится красным светом.
Если вы установили низкий уровень нагрева, включение и выключение будут производиться чаще, чем при высоком уровне нагрева.

MODEL:

CE 644
CE 645

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Подводимое напряжение: 220/240 В ~ 50 Гц переменного тока
Установленная мощность: 6000 Вт
Количество конфорок:
CE 644 - (2 x 1200 Вт + 2 x 1800 Вт)
CE 645 - (2 x 1200 Вт + 1 x 2200/1000 Вт + 1 x 2000/1000 Вт)
Вес нетто: 8,5 кг
Производитель стеклокерамики: ILVA Glass Italy (www.ilvaglass.com)

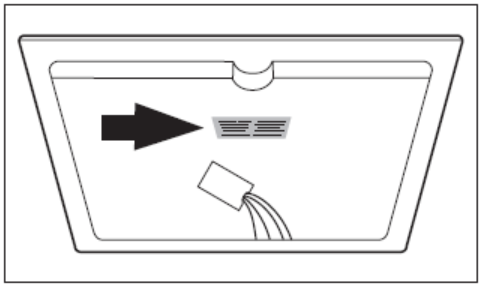
Габаритные размеры варочной панели

Ширина	580 мм
Глубина	510 мм
Высота	50 мм

Размеры вырезов в столешнице

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм

При возникновении технических неисправностей попытайтесь решить проблему самостоятельно с помощь данного руководства.
Если Вы не можете устранить проблему, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Для этого могут понадобиться данные (название модели и серийный номер) с фирменной таблички.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Günter & Hauer GmbH
www.gunter-hauer.de

Tel: +49 (2253) 960839
Fax: +49 (2253) 960827
Email: info@gunter-hauer.de

Postfach 1268,
53896 Bad Münstereifel,
Deutschland

Служба информационной поддержки на территории Украины
Тел. 0 800 60 44 69
Email: info@gunter-hauer.ua