

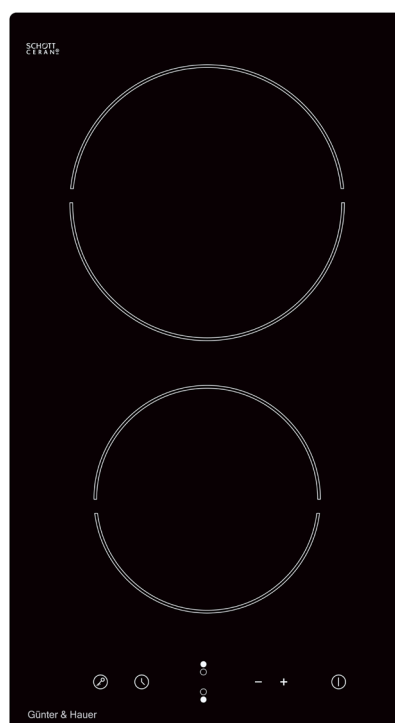
Günter & Hauer

- 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

Glaskeramik Einbau Kochfeld Вбудована склокерамічна варильна поверхня

MODEL:

CED 31 M



MODEL:

CED 31 M

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:

CED 31 M



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 відповідальності 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 легкозаймісті 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:**CED 31 M**

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.



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:

CED 31 M

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:

CED 31 M



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 термостійким клеєм.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ

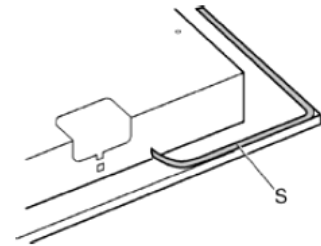
Перед установкою запишіть заводський номер виробу, який є на табличці з технічними даними. Цей номер може знадобитися в разі звернення до служби технічної підтримки. Після установки доступ до нього буде неможливий, так як табличка з технічними даними знаходиться на нижній стороні електроприладу.

Покладіть варильну панель так, щоб скляна поверхня була спрямована вниз.

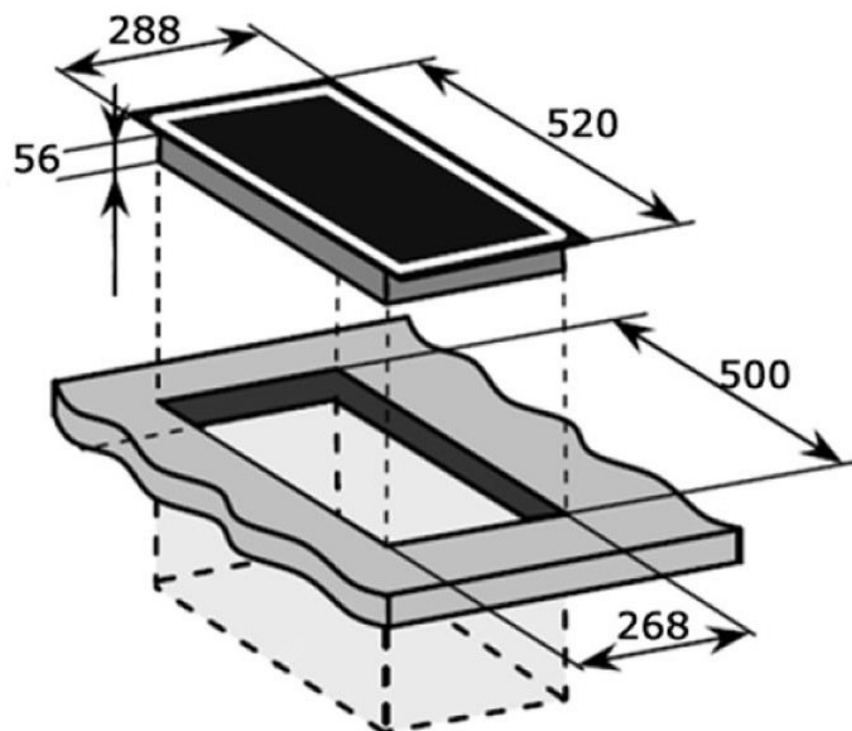
Скляна поверхня повинна бути захищена від пошкоджень.

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.



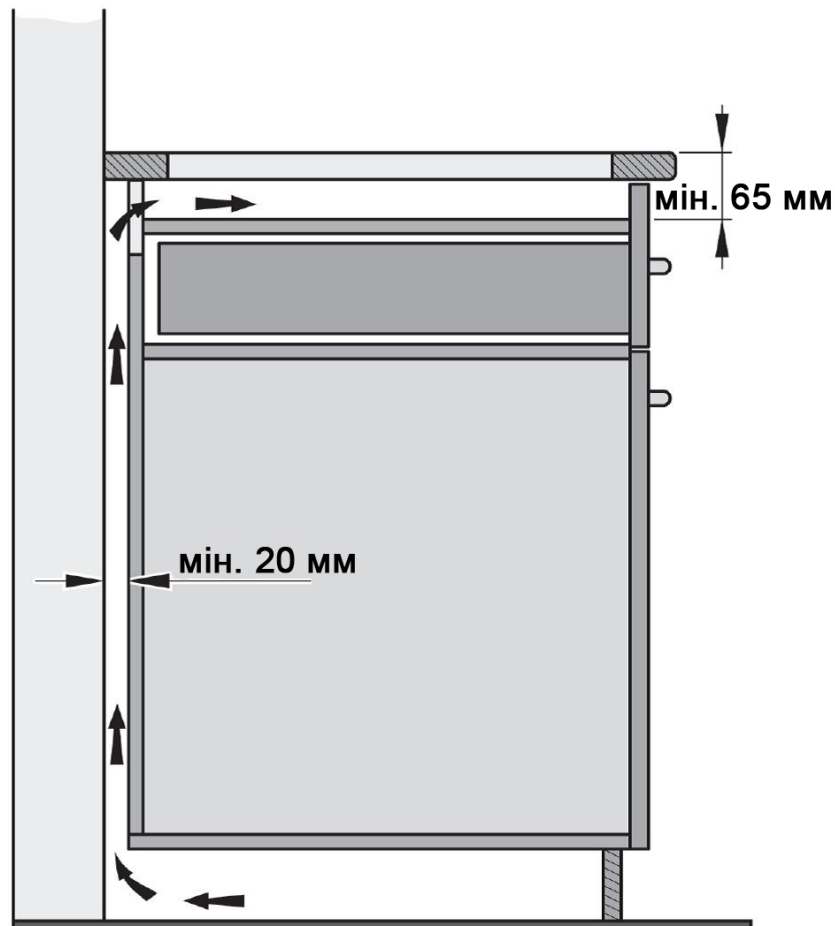
РОЗМІРИ ВИРОБУ І МОНТАЖНОГО ОТВОРУ (ММ)



MODEL:

CED 31 M

- 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 50 мм.
- Відстань між варильною панеллю і витяжкою повинна бути не менше, ніж зазначено в інструкції з монтажу витяжки.
- Меблі для монтажу повинні мати облицювання, а також клеї для її приклеювання, стійкі для температури 100° С. Наслідком невиконання даної вимоги може бути деформація поверхні або відклеювання облицювання.
- Відстань між варильною панеллю і вертикальними стінками розташованих поруч з нею кухонних меблів повинна бути не менше 50 мм.
- Стільниця кухонного гарнітура повинна бути рівною і горизонтальною.
- Торці вирізу слід відповідним чином загерметизувати для захисту від вологи та бруду.

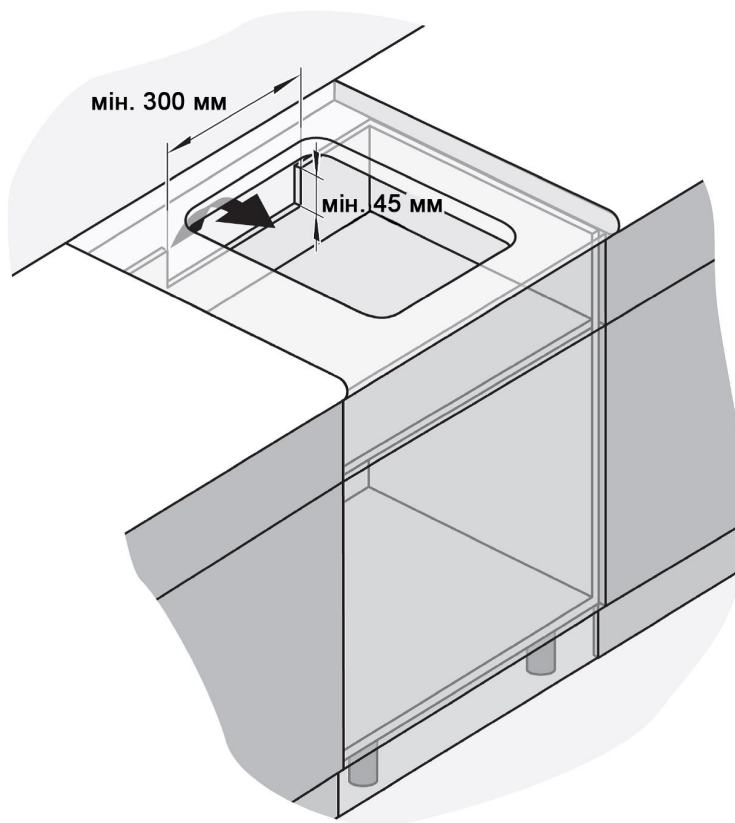


- При наявності ящика під нижньою частиною плити слід залишити не менше 65 мм вільного простору для уникнення перегріву поверхні меблів. А також як мінімум 20 мм між шафою і стінкою кухні для вільної циркуляції повітря.

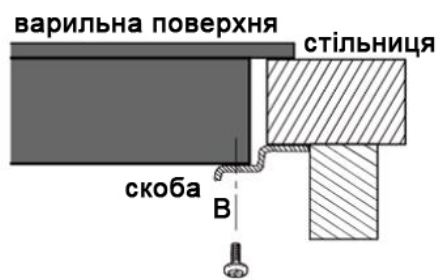
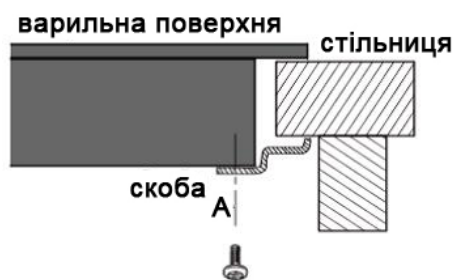
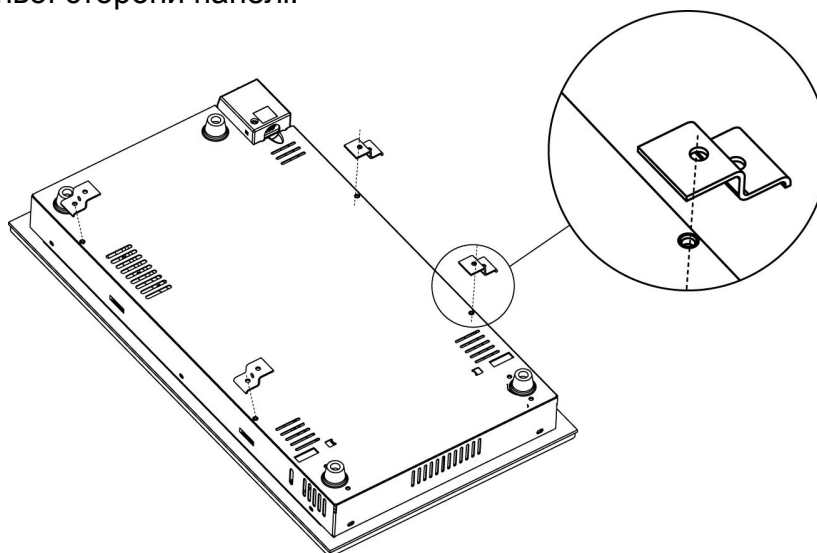
MODEL:

CED 31 M

- Якщо ящика під варильною поверхнею немає, рекомендуємо для циркуляції повітря зробити виріз у меблях з наступними розмірами:



- Закріпіть панель на робочій поверхні, прикрутивши чотири скоби до нижньої сторони панелі.



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

MODEL:

CED 31 M

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

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

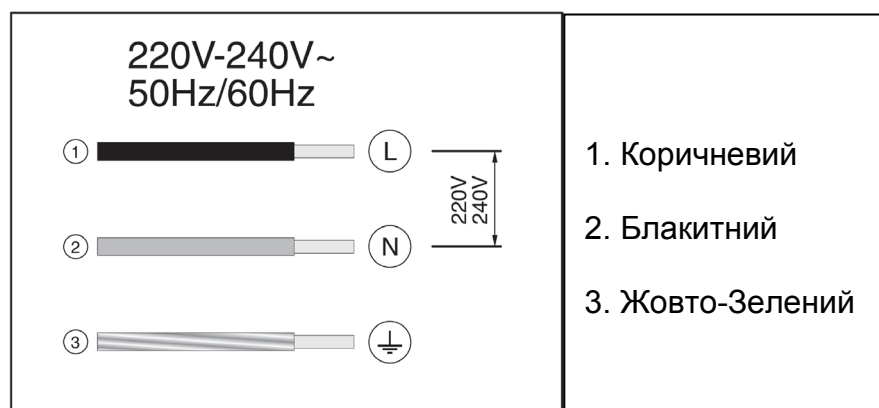
Перед підключенням переконайтеся у тому, що робоча напруга електроживлення варильної панелі, позначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі наявної мережі змінного струму. Табличка з технічними даними знаходиться на нижній поверхні варильної панелі.

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 витокі 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.

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.

MODEL:

CED 31 M

ОПИС ПРИЛАДУ

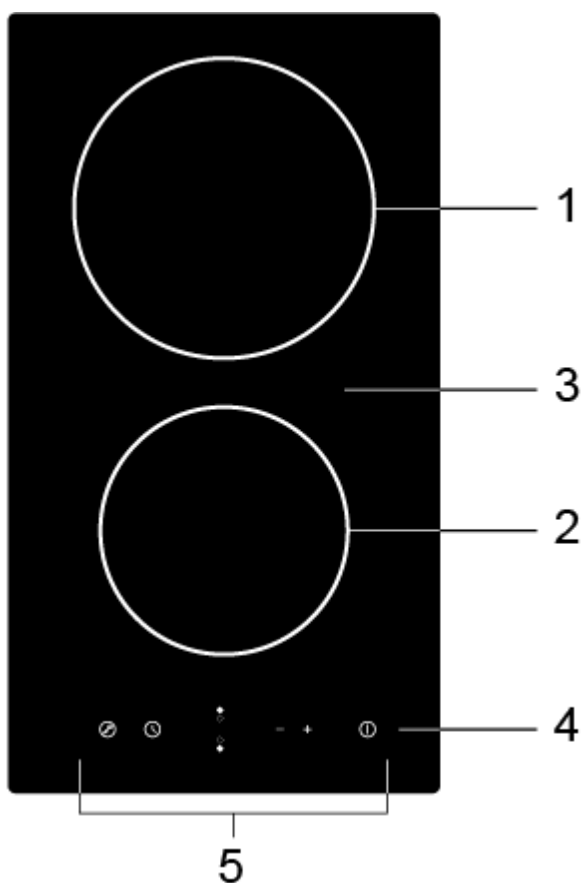
ПЕРШЕ ВКЛЮЧЕННЯ

На скляній поверхні варильної панелі можуть бути видні сальні сліди від клею, нанесеного на прокладки.

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 відчутися запах паленої гуми, який швидко пропадає. Дайте попрацювати панелі перші кілька хвилин на повній потужності. Забезпечте при цьому належну вентиляцію.

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД ПОВЕРХНІ

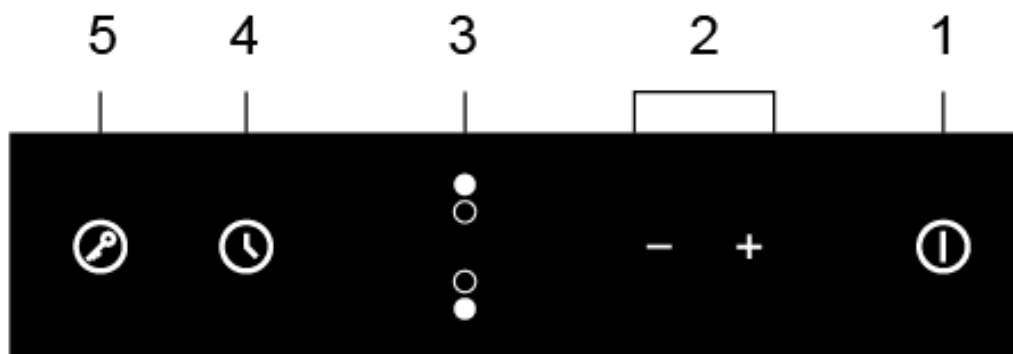



1. Конфорка, макс. 1800 Вт
2. Конфорка, макс. 1200 Вт
3. Скляна панель
4. Кнопка ВКЛ / ВИКЛ
5. Панель управління

MODEL:

CED 31 M

СИМВОЛИ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



1. сенсор  включення / виключення варильної панелі;
 2. регулятори потужності:



сенсор «плюс», збільшення нагріву



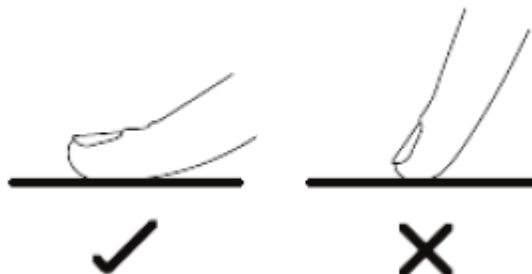
сенсор «мінус», зменшення нагріву;

3. Вибір необхідної конфорки;
 4. Сенсор установки таймера ;
 5. Сенсор блокування контрольної панелі.

ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ КНОПОК

Варильна панель обладнана сенсорною панеллю керування. Для включення сенсора доторкніться до відповідного символу.

- 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, можуть з'явитися повідомлення про помилки, а також може бути ускладнене реагування панелі на дотик ваших пальців.


MODEL:

CED 31 M

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Після включення живлення панелі прозвучить сигнал, протягом 1 секунди всі індикатори будуть підсвічуватися, потім згаснуть, поверхня перейде в режим очікування.



1. Встановіть каструлю в центр конфорки.

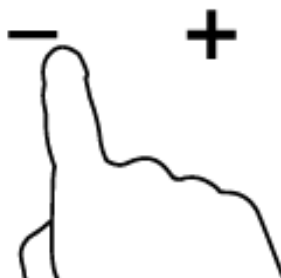
2. Натисніть кнопку , всі індикатори покажуть знак «-».



3. Виберіть необхідну конфорку.



4. За допомогою сенсорів  і  встановіть необхідну потужність конфорки. При цьому якщо в перебігу 1 хвилини не проводиться ніякої операції, панель автоматично відключиться.





Кожна конфорка незалежна від іншої.

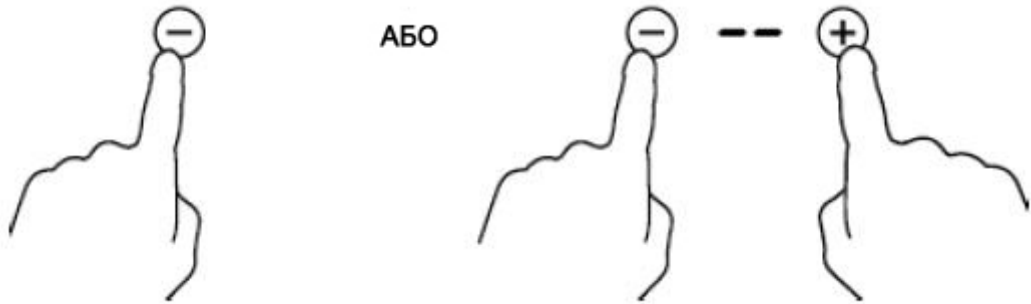
Ви можете змінювати силу нагріву будь-якої конфорки в будь-який час приготування їжі. Ви можете вибрати будь-який рівень від 1 до 9.

MODEL:

CED 31 M

КОЛИ ВИ ЗАКІНЧИЛИ ГОТУВАТИ

Вимкніть конфорку, зменшуючи нагрівання до значення "0" або натиснувши кнопки  та  одночасно.



Вимкніть всю варильну панель, натиснувши кнопку ВКЛ. / ВИКЛ. .


**ОСТЕРІГАЙТЕСЯ ГАРЯЧИХ ПОВЕРХОНЬ!**

«Н» вказує, яка конфорка гаряча. Знак зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Також може використовуватися як функція енергозбереження: якщо Вам потрібно розігріти інші каструлі, використовуйте панель, поки вона ще гаряча.

**БЛОКУВАННЯ КНОПОК**

- Ви можете заблокувати кнопки від випадкового натискання (наприклад, щоб діти випадково не включили конфорки).
- Коли кнопки заблоковані, всі кнопки, крім кнопки ВКЛ. / ВИКЛ., відключені.



- Для блокування торкніться кнопки . На індикаторі таймера повинен з'явитися напис **Lo**.
- Для дезактивації цієї функції утримуйте цю кнопку натиснутою деякий час. (переконайтеся, що поверхня включена)

MODEL:

CED 31 M

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

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

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Ще одна функція безпеки панелі - це автоматичне виключення. Панель автоматично вимикається кожного разу, коли Ви забуваєте вимкнути конфорку. Встановлений за замовчуванням час відключення показано в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Установка робочого таймера за замовчуванням (в годинах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

Ви можете використовувати таймер двома способами.

- Ви можете використовувати його як лічильник хвилин. У цьому випадку таймер не відключатиме конфорки після закінчення встановленого часу.
- Ви можете встановити його на відключення однієї конфорки після закінчення заданого часу.
- Ви можете встановити таймер максимум на 99 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА В ЯКОСТІ ЛІЧИЛЬНИКА ХВИЛИН

Якщо Ви не вибираєте жодну конфорку

1. Переконайтеся в тому, що панель включена.

Примітка: Ви можете використовувати лічильник хвилин, навіть якщо Ви не вибираєте жодну конфорку.

2. Торкніться кнопки-сенсора «Таймер» , індикатор лічильника хвилин почне мигати.

3. Встановіть час, торкаючись кнопок  або .

Кожне торкання буде збільшувати або зменшувати встановлений час на 1 хвилину. Якщо ж торкнутися і утримувати сенсор в натиснутому положенні, час буде збільшуватися або зменшуватися на 10 хвилин.

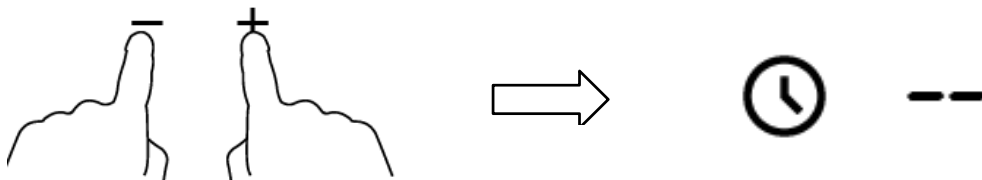


Ви можете встановити час в межах від 1ї до 99 хвилин.

Якщо час налаштування перевищує 99 хвилин, таймер автоматично повернеться на «0» хвилин.

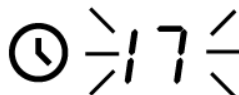
MODEL:

CED 31 M



4. При одночасному торканні до цих кнопок таймер скидається, і на дисплеї лічильника хвилин з'явиться "--".

5. Коли час встановлено, таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї вказується час, що залишився, а індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.

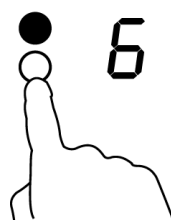


6. По закінченні заданого часу прозвучить сигнал протягом 30 секунд, а на індикаторі таймера з'явиться "--".

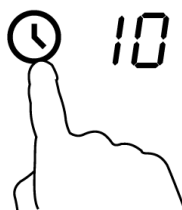


НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ВІДКЛЮЧЕННЯ ОДНІЄЇ КОНФОРКИ

1. Торкніться кнопки тієї конфорки, для якої Ви хочете встановити час відключення.



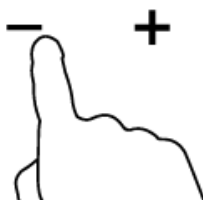
2. Торкніться кнопки таймера. На індикаторі відіб'ється 10.



3. Встановіть час, торкаючись кнопок **-** або **+**. Кожне торкання буде збільшувати або зменшувати встановлений час на 1 хвилину. Якщо торкнутися і утримувати сенсор в натиснутому положенні, час буде збільшуватися або зменшуватися на 10 хвилин.

Якщо час налаштування перевищує 99 хвилин, таймер автоматично повернеться на 0 хвилин.

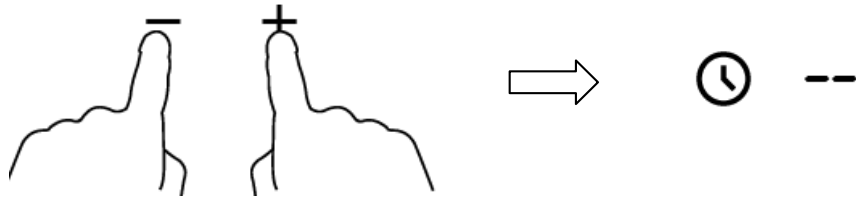
При одночасному торканні цих кнопок таймер скидається, і на дисплеї лічильника хвилин з'явиться "--".



MODEL:

CED 31 M

4. При одночасному торканні цих кнопок таймер скидається, і на дисплеї лічильника хвилин з'явиться "--".



5. Коли час встановлено, таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї вказується час, що залишився, а індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.



ПРИМІТКА: Червона точка поруч з індикатором рівня потужності загориться, вказуючи, що конфорка обрана.



Після закінчення часу приготування обрана конфорка автоматично відключиться.



ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ

Температура конфорки регулюється включенням і виключенням нагрівального елемента. Коли нагрівальний елемент включений, видно червоне свічення, коли вимкнений, світіння немає. При низького ступеня 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 охолоджуйте гарячий посуд на невикористовуваних конфорках, так як під дном посуду утворюється конденсат, що може призвести до корозії дна посуду.

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

ЗАХИСНЕ ВІДКЛЮЧЕННЯ І ІНДИКАЦІЯ ПОМИЛОК

Якщо панель управління забруднена, на ній розлилася рідина або на ній лежить предмет (наприклад волога ганчірка), а також через неправильні дії користувача, варильна панель автоматично може видати повідомлення про

помилку  і відключитися.

Якщо сенсори не реагують на натискання, на кілька хвилин вимкніть варильну панель від електромережі (вимкнути запобіжник або основний вимикач, до якого підключений прилад), потім знову підключіть панель до електромережі та увімкніть сенсор "вкл. / викл."

MODEL:

CED 31 M

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 до роз'їдаючого ефекту 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.

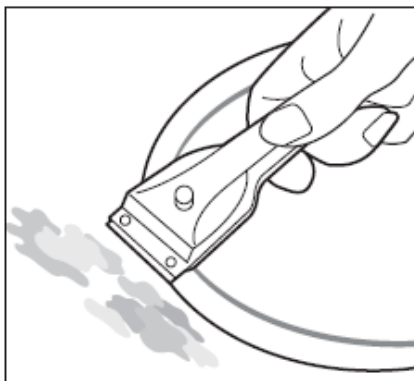
Очищайте склокерамічну поверхню за допомогою достатньої кількості чистої води і насухо витирайте чистою ганчіркою без ворсу.

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.

Якщо пластик, тонка плівка, цукор або солодка вода потраплять на гарячу панель, будь ласка, якнайшвидше зіскребіть забруднення з гарячою поверхні. Якщо дані речовини розплавляться, вони можуть пошкодити панель. При готуванні солодких страв, таких як варення, заздалегідь нанесіть шар підходящої захисної чистячої речовини. Уникайте застосування абразивних губок чи миючих засобів. Грубі хімічні чистячі засоби, такі як спрей для духовки або розчини, реагенти для чищення ванних і побутові засоби для чищення також не підходять для застосування.

MODEL:**SED 31 M****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 розплавилось, 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.

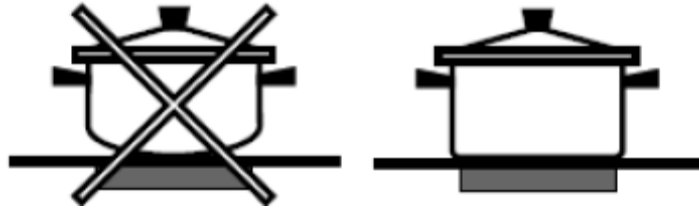
MODEL:

CED 31 M

ПОРАДИ ПО ВИБОРУ КУХОННОГО ПОСУДУ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НА ВАРИЛЬНІЙ ПАНЕЛІ

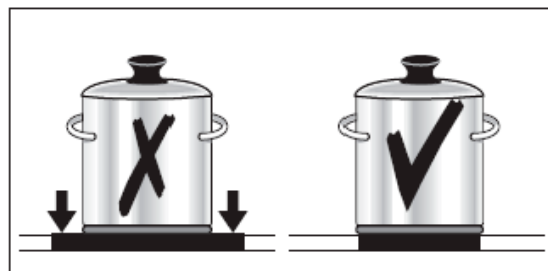
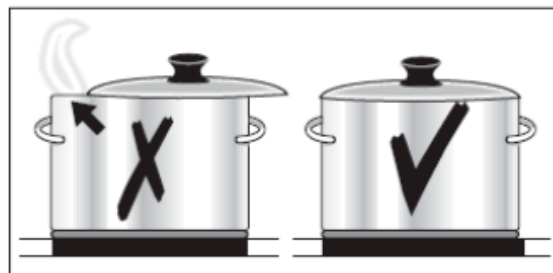
Для забезпечення високої ефективності варильної панелі повинен використовуватися високоякісний кухонний посуд.

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.



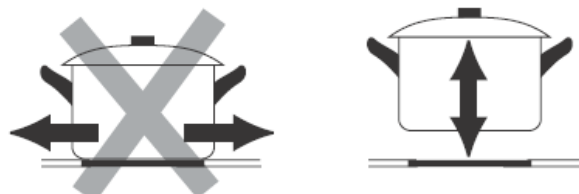
Основа каструлі або сковороди повинна бути сухою: після того, як в посуд буде залита рідина, або при використанні каструлі, яка до цього перебувала в холодильнику, перед установкою на варильну панель переконайтеся, що основа каструлі є абсолютно сухою. Це запобіжить утворенню плям на варильній панелі.

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 перегртися, в результаті чого пошкодиться посуд і сама панель.

При використанні особливого посуду дотримуйтеся рекомендацій виробника даного посуду.



Не рухайте посуд по поверхні. Це може подрятати її.

MODEL:**CEC 31 M**

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 зменшіть 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:

CED 31 M

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:

CED 31 M

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

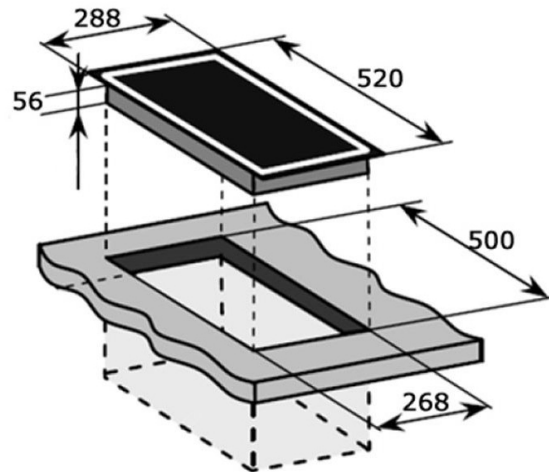
Напруга, що підводиться 220/240 В ~ 50/60 Гц змінного струму

Встановлена потужність 3000 Вт

Кількість конфорок - 2

Габаритні розміри варильної панелі: 288x520x56 (ГхШхВ)

Розміри вирізів в стільниці: 268x500 (ГхШ)



При виникненні технічних несправностей спробуйте вирішити проблему самостійно за допомогою даного керівництва.

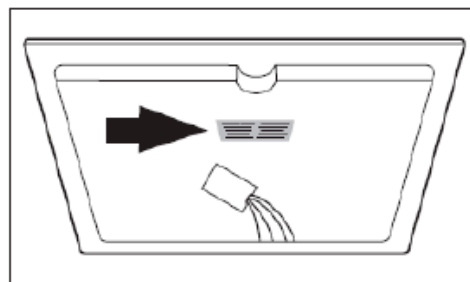
Якщо Ви не можете усунути проблему, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Для цього можуть знадобитися дані (назва моделі та серійний номер) з фірмовою таблички.

Заздалегідь підготуйтеся до розмови. Це спростить процес діагностики проблеми, а також допоможе зрозуміти, чи необхідний візит технічного спеціаліста.

Будь ласка, підготуйте таку інформацію:

- У чому проявляється проблема?
- За яких обставин виникає проблема?
- Модель і серійний номер виробу.



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
 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