

60 см з повним сенсорним управлінням 4–зонна керамічна варильна поверхня Серія VB

ЗМІСТ

Правила безпечного поводження	2-3
Зауваження щодо навколишнього середовища	4-5
Опис пристрою.....	6
Установлення.....	7-10
Використання керамічної варильної поверхні	11-14
Рекомендації щодо варильної поверхні	15
Очищення і технічне обслуговування	16
Технічна інформація	18

Правили безпечного поводження



Увага!

Не використовуйте керамічну варильну поверхню, доки ви не ознайомитися з цією інструкцією з експлуатації.

Керамічна варильна поверхня призначена тільки для домашнього використання.

- Доступний перемикач для відключення всіх полюсів має бути вбудований в стаціонарну електропроводку відповідно до правил прокладки електричних проводів.
- Прилад нагрівається під час роботи. Будьте обережні, не торкайтеся гарячої поверхні.
- Завжди тримайте дітей подалі від керамічної плити.
Під час роботи прямий контакт з керамічною плитою може спричинити опіки!
- Переконайтеся, що невеликі деталі побутової техніки, в тому числі з'єднувальні проводи, не торкаються плити, оскільки ізоляційний матеріал такого обладнання, зазвичай, не стійкі до високих температур.
- Не залишайте плиту без нагляду під час смаження. Масла і жири можуть спалахнути через перегрівання або википання.
- Не вмикайте плиту з конфорками, на яких немає посуду.
- Не ставте на зони приготування їжі каструлі вагою понад 25 кг.
- Не використовуйте плиту з технічними несправностями. Будь-які несправності мають бути відремонтовані відповідною кваліфікованою і уповноваженою особою.
- У разі будь-якого інциденту, викликаного технічною несправністю, вимкніть живлення і повідомте про несправність в сервісний центр.
- Слід дотримуватися правил і положень, що містяться в цій інструкції. Не дозволяйте нікому, хто не знайомий зі змістом цієї інструкції, працювати з керамічною плитою.
- Керамічну плиту не можна очищати з використанням пароочисного обладнання.

- **ВАЖЛИВО:** Всі меблі і поверхні, які знаходяться в безпосередній близькості з варильною панеллю, а також матеріали, що використовуються в установці, повинні витримувати температуру на 85 ° C вище від температури навколишнього повітря в кімнаті, де знаходиться обладнання.
- Відповідальність за будь-які пошкодження, що виникли через встановлення устаткування без дотримання цієї температурної межі або через встановлення меблів, ближче ніж на 4 мм до приладу, будуть нести власники.
- Цей пристрій відповідає всім чинним європейським нормам безпеки. Ми хотіли б підкреслити, що ця відповідність не усуває факту того, що поверхня приладу нагрівається під час використання і зберігає тепло після роботи.

Безпека дітей

- Ми настійно рекомендуємо тримати немовлят і маленьких дітей подалі від приладу і не дозволяти їм торкатися приладу будь-коли.
- Якщо у присутності маленьких дітей на кухні є необхідність, переконайтеся, що вони знаходяться під пильним наглядом весь час.

Загальна безпека

- Діти молодші за 8 років повинні знаходитися подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним контролем.
- Цей прилад може бути використаний дітьми віком понад 8 років і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або нестачею досвіду і знань, якщо вони перебувають під контролем або діють за вказівками у безпечний спосіб і розуміють ризики, пов'язані з використанням приладу. Діти не повинні грати з приладом. Очищення і технічне обслуговування не може здійснюватися дітьми без нагляду.
- Ніколи не намагайтеся погасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Небезпека пожежі: не зберігати предмети на конфорці.
- **ОБЕРЕЖНО:** Приготування їжі на варильній панелі з жиром або маслом без нагляду може бути небезпечним і може призвести до займання.
- Засоби відключення мають бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил прокладки електричних проводів.
- Не дозволяйте контактувати електричній арматурі і проводам із зонами нагрівання приладу.


- Не використовуйте прилад для обігрівання приміщення, в якому він знаходиться, та для сушіння одягу.
- Не встановлюйте прилад близько до штор або м'яких меблів.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або аналогічним кваліфікованим персоналом, з тим щоб уникнути небезпеки.
- Прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Цей продукт не може працювати через зовнішній таймер і пульт дистанційного керування.
- НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ ВАРИЛЬНУ ПАНЕЛЬ ІЗ ЗЛАМАНОЮ АБО ТРИСНУТОЮ ПОВЕРХНЕЮ. НЕОБХІДНО ВИМКНУТИ ПРИЛАД ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ МОЖЛИВОСТІ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО СТРУМОМ І НЕГАЙНО ЗВ'ЯЗАТИСЯ З ВІДДІЛОМ ПО РОБОТІ З КЛІЄНТАМИ.
- Не залишайте посуд з готовими стравами на основі жирів і масел без нагляду на увімкненій конфорці; гарячий жир може спалахнути.

ОБЕРЕЖНО: Використовуйте тільки засоби захисту, розроблені виробником обладнання для приготування їжі, або рекомендованих виробником приладу в інструкції для використання як відповідні або вбудовані в устаткування захисних засобів. Використання невідповідних засобів захисту може призвести до нещасних випадків.

Заваження щодо навколишнього середовища

Цей прилад має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЄС щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію, ви допоможете запобігти можливих негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини, які можуть бути викликані неправильною утилізацією цього продукту.



Символ  на приладі або на документах, що супроводжують продукт, вказує на те, що з цим пристроєм не можна поводитися як з побутовим сміттям. Він має бути переданий у відповідний пункт збору для утилізації електричного та електронного устаткування.

Утилізація відходів повинна здійснюватися відповідно до місцевих правил утилізації відходів.

Для отримання більш докладної інформації про поводження, відновлення та утилізації цього продукту, будь ласка, зверніться до місцевого центру з утилізації побутових відходів або в магазин, де був придбаний продукт.



Декларація про відповідність

- CE: Пристрій відповідає Європейським директивам 89/336/ЄЕС, 93/68/ЄЕС, 2006/95/ЄС з подальшими змінами і «RoHS» директивою 2011/65/ЄС.
- Виробник заявляє, що прилад вироблений з використанням сертифікованих матеріалів і потребує встановлення пристроїв відповідно до чинних стандартів. Цей прилад повинен використовуватися досвідченою людиною і тільки в побутових цілях.
- Директива RoHS виступає за «обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні». Ця директива забороняє розміщення на ринку ЄС нового електричного та електронного устаткування, що містить свинець, кадмій, ртуть, шестивалентний хром, полібромований бифеніл (ПББ) і полібромований дифеніл ефір (ПБДЕ) антипірени на рівні понад узгоджені межі.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



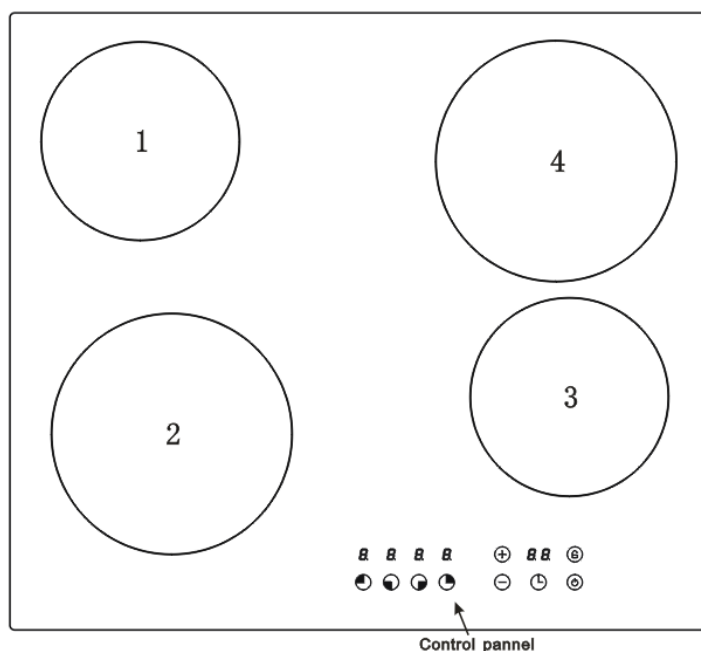
Старі прилади не можна просто викидати разом зі звичайним сміттям, їх необхідно бути доставити до центру збору та утилізації електричного і електронного обладнання. Символ, вказаний на пристрої, в інструкції з експлуатації або на упаковці показує, що він придатний для вторинної переробки.

Матеріали, використані всередині приладу, придатні для повторного використання і мають маркування з інформацією про це. Переробка матеріалів або інших частин пристрою вносять значний внесок у захист навколишнього середовища.

Інформація про відповідні центри відновлення старих пристроїв може бути надана вашим місцевим органом влади.

Опис розташування поверхні керамічної плити

1. Схема 4-конфоркової керамічної варильної поверхні



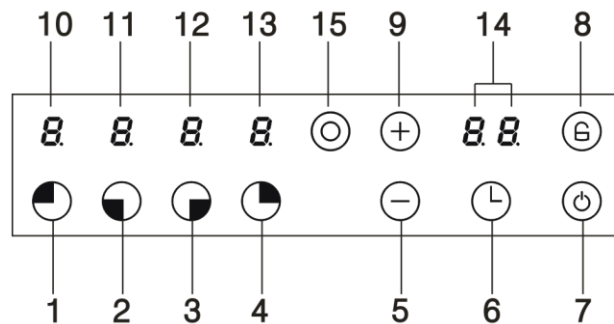
Control panel/ панель управління

2. Таблиця планування поверхні

Модель	Потужність 1 пристрою нагрівання (кВт)	Потужність 2 пристрою нагрівання (кВт)	Потужність 3 пристрою нагрівання (кВт)	Потужність 4 пристрою нагрівання (кВт)	Загальна потужність (кВт)
VB6004	1,2	1,8	1,2	1,8	6,0
VB6005	1,2	1,7	1,2	2,0	6,1
VB6006	1,2	2,2	1,2	1,7	6,3
VB6007	1,2	2,2	1,2	1,8	6,4
VB6001	1,2	2,2	1,2	2,0	6,6

Примітка: 1,2 кВт зони підвищеної швидкості (діаметр 165 мм); 1,7 кВт зони підвищеної швидкості (внутрішній діаметр 140 мм, зовнішній діаметр 200 мм) ; 1,8 кВт зони підвищеної швидкості (діаметр 200 мм); 2,0 кВт зони підвищеної швидкості (діаметр 165 мм, довжина 270мм); 2,2 кВт зони підвищеної швидкості (внутрішній діаметр 160 мм,

Схема панелі управління



1. Кнопка вибору задньої лівої зони приготування їжі
2. Кнопка вибору передньої лівої зони приготування їжі
3. Кнопка вибору задньої правої зони приготування їжі
4. Кнопка вибору передньої правої зони приготування їжі
5. Кнопка мінус
6. Індикатор таймера
7. Кнопка вмикання/вимикання
8. Запобіжна кнопка
9. Кнопка плюс
10. Індикатор задньої лівої зони приготування їжі
11. Індикатор передньої лівої зони приготування їжі
12. Індикатор задньої правої зони приготування їжі
13. Індикатор передньої правої зони приготування їжі
14. Дисплей таймера
15. Кнопка вибору подвійної зони

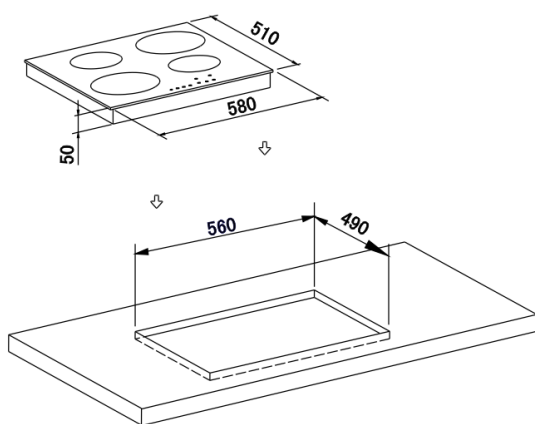
Установлення

Установлення варильної панелі

- Кухня повинна бути сухою і провітреною. Вона має бути обладнана ефективною вентиляцією. Під час установлення плити має бути забезпечений легкий доступ до всіх елементів управління.
- Це плита відноситься до Y-типу вбудованої керамічної поверхні і це означає, що її задня стінка і одна бокова стінка можуть бути розміщені поряд з високими предметами меблів або біля стіни. Покриття або шпон, використані на вбудованих меблях, повинні бути нанесені за допомогою термостійкого клею (100 °C). Це утримує поверхні від деформації або клеювання покриття.
- Витяжки повинні бути встановлені відповідно до інструкцій виробника.

1. Монтаж керамічної варильної поверхні:

- Зробіть отвір з розмірами, зазначеними на схемі установки варильної панелі на стільниці.
- Перевірте ущільнення і зробіть ідеальну підгонку. Опустіть електричну плиту на місце і вирівняйте відповідним чином.
- З використанням стандартної викрутки затягніть затискачі, рівномірно починаючи від центру і рухаючись по діагоналі, доки вбудований обід не буде щільно прилягати до стільниці.

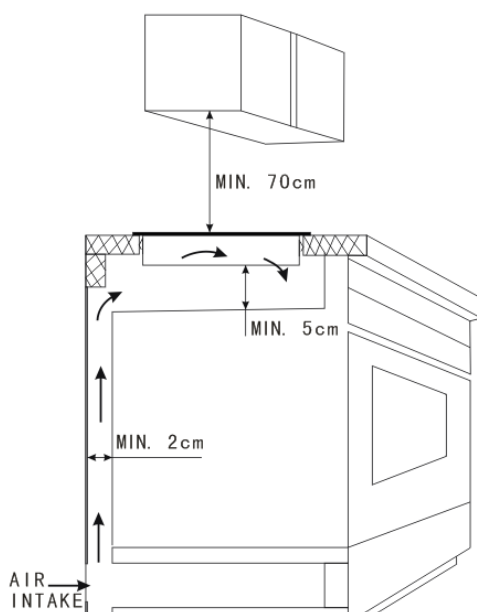


Зробіть отвір на стільниці згідно зі схемою, показаною вище.

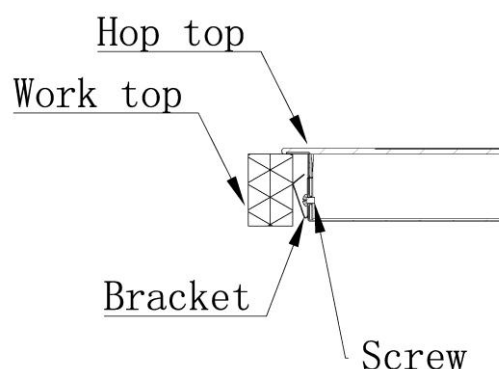
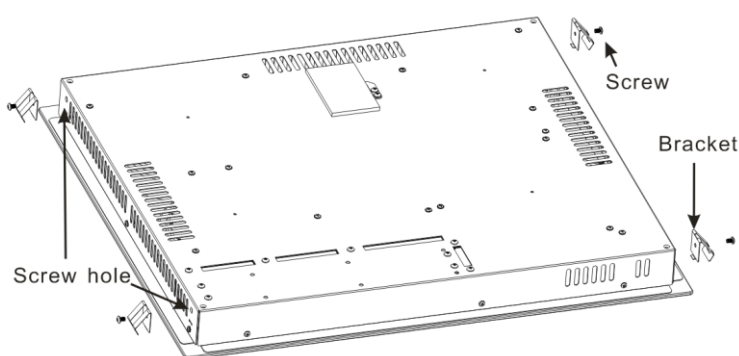
- **ВАЖЛИВО:** Ви повинні дотримуватися вимог до вентиляції, показаних на рисунку напроти.

ВАЖЛИВО: Зовні варильної панелі є вентиляційні отвори. Ви повинні переконатися, що ці отвори не заблоковані стільницею, коли ви встановлюєте плиту (див. рисунок напроти).

ВАЖЛИВО: Не користуйтеся силіконовим герметиком для герметизації приладу в отворі. Це заважатиме витягуванню плити з отвору в майбутньому, особливо якщо вона потребуватиме технічного обслуговування.



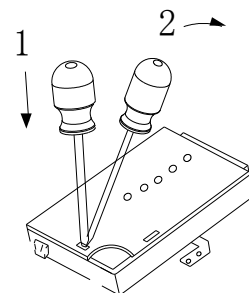
- Обережно переверніть плиту і потім обережно опустіть її у вирізаний отвір.
- Знизу або збоку варильної панелі є отвори для чотирьох кронштейнів. В кожному з кронштейнів також є по три отвори.
- Ви повинні помістити кронштейн на нижню частину варильної панелі, в положенні, яке відповідає отворах, які ви вирізали. За допомогою гвинтів закріпіть кронштейн на плиту. Ці гвинти повинні бути надійно затягнуті.




Screw hole/Отвір для гвинта
 Screw/Гвинт
 Hop top/Верхня частина панелі
 Work top/Робоча верхня частина
 Bracket/Кронштейн
 Screw/Гвинт

Інструкція з підключення

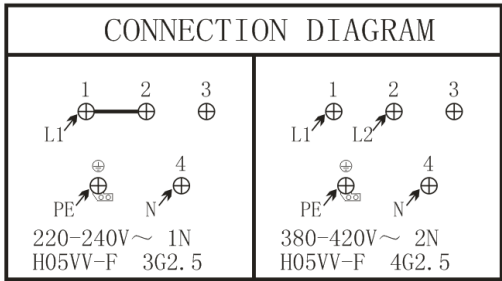
Керамічна плита виготовлена для роботи з двофазним змінним струмом (400В2Н ~ 50 Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів варильної панелі дорівнює 230 В. Адаптування керамічної плити для роботи з однофазним струмом можна здійснювати за допомогою відповідних мостів у клемних коробках згідно з наведеною нижче схемою підключення. Схему підключення також можна знайти на обкладинці клемної коробки. Пам'ятайте, що підключений провід повинен відповідати типу з'єднання і номінальній потужності керамічної плити. Кабель має бути закріплений в кабельному затискачі.



Обережно!

Не забудьте підключити коло безпеки до терміналу клемної коробки, позначеного  Електропостачання для варильної панелі повинне бути оснащено запобіжним вимикачем, який дозволяє припинити постачання живлення в разі виникнення надзвичайної ситуації. Відстань між робочими контактами запобіжного вимикача повинна бути не менше 3 мм.

Перед підключенням керамічної плити до джерела живлення важливо прочитати інформацію на таблиці й ознайомитися зі схемою з'єднань.

проводи для кожної моделі варильної поверхні із сенсорним управлінням			
модель	Адаптивний діапазон напруги і провід		Схема електропроводки
	220-240 1Н~ 50-60Гц	380-415 2Н ~ 50-60Гц	KADO K 1/5
VB6004 VB6005 VB6006 VB6007 VB6001	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5	

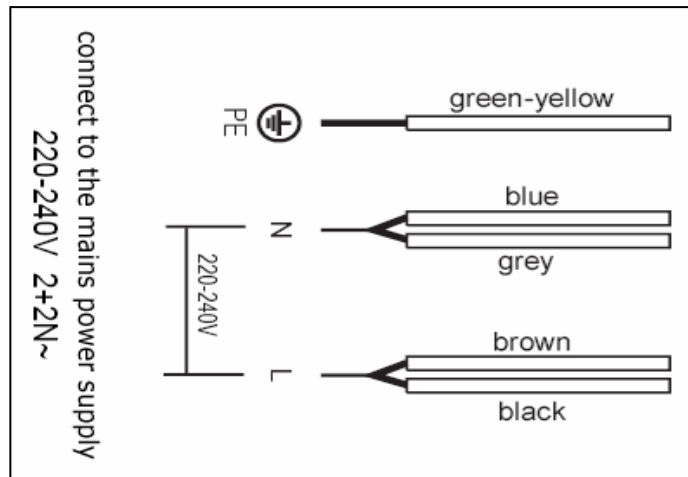
- Кабельні з'єднання мають здійснюватися відповідно до схеми, розташованій в нижній частині варильної поверхні.
- За допомогою високоякісної викрутки ви повинні обережно, повністю затягнути всі клемні гвинти.
- Якщо варильна поверхня включається вперше і працює тільки дві зони, ви повинні перевірити ще раз, що всі затискні гвинти повністю затягнуті. Це повинно бути зроблено, перш ніж звертатися в сервісний центр.
- **ВАЖЛИВО:** Прилад не повинен бути підключений до електричної мережі за допомогою 13А вилки і розетки.
- Цей прилад має бути підключений до 30 А двополюсного комутованого сплавленого прямозубого виходу з плавким запобіжником, що має 3 мм зазор між контактами і поміщений в легко доступному місці поруч з приладом. Він не повинен бути розташований над приладом і на відстані, більшою за 1,25 м від нього.
- Провід може бути зазілцьований, якщо це необхідно, але переконайтеся, що він не перекручений і не заблокований, коли плита знаходиться в потрібному положенні. Необхідно дотримуватися обережності, щоб уникнути контакту кабелю з гарячими частинами приладу.

Заміна основного кабелю живлення

Якщо основний кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити аналогічним.

Основний кабель живлення має бути замінений з дотриманням таких рекомендацій:

- **Вимкніть прилад на апараті управління.**
- Відкрийте клемний блок під варильною панеллю.
- Відкрутіть гвинти клем кріплення кабелю.
- Жовто-зелений провід заземлення повинен бути підключений до терміналу з маркуванням \perp . Він має бути приблизно на 10 см довший від проводу під напругою і нейтрального проводу.
- Синій нейтральний провід повинен бути підключений до клеми, позначеною буквою (N) - провід під напругою повинен бути підключений до клеми, позначеною буквою (L).



connect to the mains power supply/підключення до основної мережі живлення
green/зелений
yellow/жовтий
brown/коричневий
black/чорний

Використання керамічної варильної панелі

Перед першим використанням



ВАЖЛИВО: Ви повинні очистити керамічну поверхню варильної панелі (дивіться розділ «Очищення та технічне обслуговування»).

- Ви повинні вмикати по одній конфорці за раз на 5 хвилин з максимальними установками. Це допоможе усунути всі запахи, які

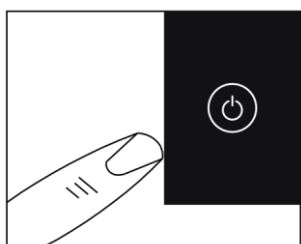
існують, і випарити вологу, що утворилася на нагрівальних елементах під час транспортування.

- З метою видалення запаху не вмикайте одночасно більше однієї зони приготування їжі.
- На кожну конфорку під час першого запуску слід помістити каструлю, наполовину наповнену водою.

Сенсорне управління:

- Всі операції виконуються за допомогою кнопок сенсорного управління на панелі управління.
- Кожен сенсорний елемент управління має відповідну візуальну індикацію.

Вмикання варильної панелі

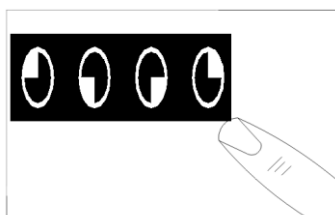


- Натисніть кнопку Вмикання/вимикання [ON/OFF] **(7)**, щоб увімкнути прилад.
- Згенерується звуковий сигнал і всі індикатори зон приготування їжі на короткий час загоряться.

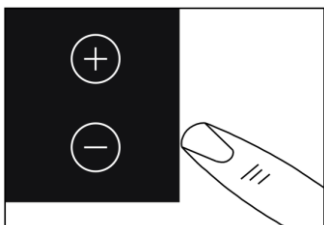
- Це означає, що панель переходить в режим очікування..

Вмикання зони нагрівання і установлення рівня потужності

ВАЖЛИВО: Зона може бути обрана через 1 хвилину після вмикання варильної панелі.

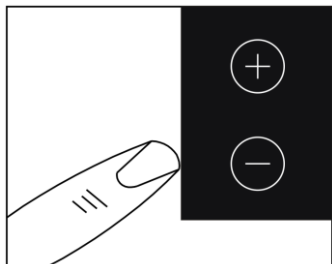


- Натисніть кнопку плюс зони приготування їжі **(1) - (4)**, яку ви хочете використовувати.



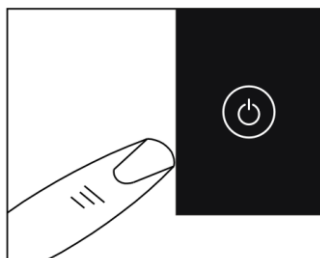
- Відрегулюйте зону приготування їжі між рівнями потужності 1 – 9, користуючись кнопками плюс **(9)** і мінус **(5)**. З утриманням однієї з цих кнопок, значення на індикаторі зони **(10)** або **(11)**, **(12)**, **(13)** буде збільшуватися або зменшуватися.

Вимкнення зони

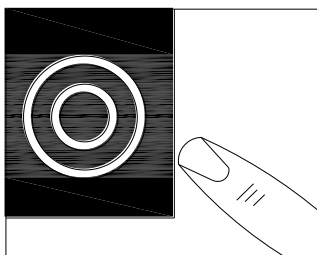


- Натисніть зону приготування їжі, потім натисніть кнопку мінус **(5)** зони приготування їжі, яку ви хочете вимкнути.
- Утримуйте кнопку натиснутою, поки число на індикаторі зони приготування їжі не досягне «0». Через кілька секунд, зона приготування їжі вимкнеться автоматично.
- Буква «Н» буде відображатися на індикаторі зони приготування їжі, (дивіться розділ про «індикатор залишкового тепла» нижче).

Вимкнення варильної панелі

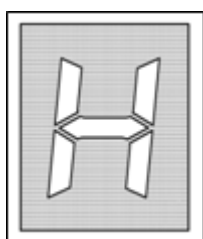


- Після вимкнення всіх зон приготування їжі ви маєте вимкнути варильну панель.
- Натисніть кнопку Вмикання/вимикання [ON/OFF] **(7)**.
- У будь-який час можна вимкнути варильну панель, натиснувши кнопку Вмикання/вимикання [ON/OFF] **(7)**.



- Якщо ви хочете швидко приготувати їжу, виберіть зону приготування їжі і натисніть кнопку **(15)**, увімкніть плиту, відрегулюйте рівні потужності між 1 і 9.
- Якщо ви хочете скасувати цю програму приготування, слід натиснути кнопку **(15)** ще раз.

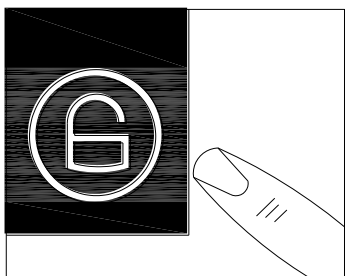
Індикатор залишкового тепла



- Після вимкнення зони приготування їжі відповідний індикатор зони приготування **(10)** або **(11)**, **(12)**, **(13)** буде відображати літеру "Н", що блимає. Це означає, що температура зони перевищує 60°C і все ще дуже висока, щоб отримати пошкодження.
- Коли температура зони падає нижче 60°C, літера "Н" вимкнеться.
- **ВАЖЛИВО:** Індикатор залишкового тепла зникне, якщо постачання електроживлення буде припинене.

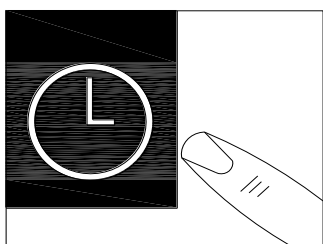
- Навіть коли температура знизиться нижче за 60°C, все ще залишається можливість отримати опік.

Блокування варильної панелі

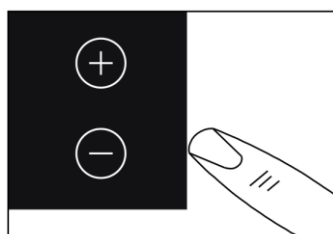


- Вся поверхня варильної панелі може бути заблокована натисканням кнопки запобіжного блокування **(8)**, коли плита увімкнена.
- Дисплей таймера **(14)** показуватиме "L0", щоб зазначити, що функція запобіжного блокування активована.
- Коли запобіжне блокування увімкнене, всі кнопки на варильній панелі, крім кнопки Вмикання/вимикання [ON/OFF] **(7)**, не будуть працювати.
- Щоб відключити функцію запобіжного блокування, слід натиснути на кнопку запобіжного блокування **(8)** ще раз. Символ «L0» зникне з дисплею таймера **(14)** і після цього ви зможете регулювати потужність будь-якої зони на поверхні плити.

Таймер варильної панелі



Ваша плита оснащена таймером, який відраховує зворотний відлік періоду часу від 1 до 99 хвилин. В кінці періоду зворотного відліку лунатиме звуковий сигнал.



- Натисніть кнопку таймера **(6)** за допомогою кнопок плюс **(9)** і мінус **(5)**, щоб встановити зворотний відлік часу.
- Дисплей таймера покаже зворотний відлік часу, який на цей час встановлено.
- Час на дисплеї буде збільшуватися на 1 хвилину кожен раз при натисканні кнопки таймера плюс **(9)**.
- Час на дисплеї буде зменшуватися на 1 хвилину кожен раз при натисканні кнопки таймера мінус **(5)**.
- Якщо встановлений час перевищує 99 хвилин, дисплей таймера повернеться до показу 0.
- Якщо натиснути на кнопку плюс **(9)** і кнопку мінус **(5)** одночасно, дисплей таймера буде скинутий до 0.

Установлення часу зворотного відліку

Таймер плити може бути використаний як таймер зворотного відліку в будь-який час, не впливаючи на процес приготування їжі або установку потужності.

- Щоб встановити щохвилинний відлік часу, натисніть кнопку таймера, користуйтеся кнопками плюс **(9)** або мінус **(5)**, коли дисплей показує "- -".
- Застосуйте кнопку таймера, натисніть кнопки плюс і мінус для регулювання часу по 10 хвилин.

- Коли бажаний час встановлено, відпустіть все кнопки і через 5 секунд таймер зворотного відліку буде встановлений.
- На дисплеї таймера буде відображатися час зворотного відліку, що залишився.
- Коли заданий час досягнуто, пролунає звуковий сигнал протягом 30 секунд, а на дисплеї таймера з'явиться "- -".
- Для того, щоб скасувати зворотний відлік часу, який знаходиться в процесі, натисніть кнопки плюс і мінус одночасно.



ВАЖЛИВО: Таймер зворотного відліку контролює всю плиту, а не конкретну зону приготування їжі. Коли ця функція використовується, панель вимикається і переходить в режим очікування.

Запобіжний вимикач

- Якщо одна або декілька зон приготування їжі випадково залишаться увімкнутими, запобіжний вимикач активується після закінчення певного періоду часу. Тривалість часу залежить від рівня потужності, на яку встановлені зони приготування їжі.

РІВЕНЬ	ОБМЕЖЕННЯ ЧАСУ (години)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

- Якщо працює більш ніж одна конфорка, коли одна із зон досягає точки спрацьовування автоматичного вимикача, вимкнеться тільки зона, якої стосується обмеження часу.

Рекомендації щодо варильної поверхні

- Перші кілька разів, коли використовується варильна панель, може відчуватися різкий запах гару. Цей запах повністю зникає під час подальшого використанні.
- Робоча поверхня оснащена конфорками різного діаметра і потужності.
- Місця випромінювання тепла чітко позначені на поверхні. Каструлі повинні бути розташовані точно на цих зонах для ефективного нагрівання. Каструлі повинні мати такий само діаметр, як і зони приготування їжі, на яких вони використовуються.
- Ви не повинні використовувати каструлі з нерівними дном, оскільки це може подряпати керамічну поверхню.
- Перед використанням переконайтеся, що дно каструль є чистим і сухим.

- У холодному стані дно каструлі повинне бути злегка увігнутим, оскільки воно розширюється під час нагрівання і лежатиме на поверхні зони приготування їжі. Це дозволить переносити тепло легше.
- Краща товщина дна каструлі для емальованої сталі становить 2 - 3 мм, а для нержавіючої сталі з дном типу сендвіча – 4 - 6 мм.
- Якщо ці правила не дотримуються, буде велика втрата тепла і енергії. Тепло, яке не вбирається в каструлі, буде поширюватися на варильну панель, каркас і навколишні шафи.
- Перевагу слід надавати каструлям з кришками, щоб забезпечити приготування їжі за більш низької температури.
- Завжди готуйте овочі і картоплю тощо з мінімальною кількістю води, щоб зменшити час приготування.
- Їжа або рідина, яка має високий вміст цукру, може привести до пошкодження варильної поверхні, якщо вона вступає в контакт з поверхнею керамічної плити. Будь-які розливи повинні бути знищені негайно, проте це не може повністю захистити поверхню варильної панелі від пошкоджень.
- **ВАЖЛИВО:** Керамічна поверхня є міцною; Однак вона може зруйнуватися і може бути пошкоджена. Особливо, якщо гострі або тверді предмети впадуть на нею з деякою силою.
- **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАНЕЛЬ, ЯКЩО ПОВЕРХНЯ ЗЛАМАНА АБО ТРІСНУТА. НЕОБХІДНО ВИМКНУТИ ПРИСТРІЙ ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ І ЗВЕРНУТИСЯ ДО ВІДДІЛУ ПО РОБОТІ З КЛІЄНТАМИ ВАУМАТІС САРЕ НЕГАЙНО.**

Очищення і технічне обслуговування



Очисні роботи можна виконувати тільки коли плита холодна.

Прилад має бути відключений від мережі живлення перед початком будь-якого процесу очищення.

Очищення поверхні керамічної плити



Будь-які залишки засобів для чищення на поверхні варильної панелі можуть пошкодити її. Ви повинні видалити будь-які залишки теплою водою, змішаною з невеликою кількістю миючого засобу.



Абразивні засоби для чищення або гострі предмети пошкодять поверхню варильної панелі; Слід чистити за допомогою теплої води, змішаної з невеликою кількістю миючого засобу.



Деякі залишки легше чистити, коли поверхня варильної панелі ще тепла. Однак ви повинні подбати, щоб не обпектися, під час чищення поверхню варильної панелі, коли вона ще тепла.

Після кожного використання

- Протріть пристрій вологою тканиною.
- Висушіть прилад, протираючи поверхню чистою тканиною.

Таблиця чищення

Тип залишків	Видаляєте негайно?	Видаляєте, коли прилад охолов?	Що слід використовувати, щоб видалити залишки?
Цукор або продукти харчування/рідина, що містить цукор	Так	Ні	Скребок для керамічної плити
Фольга або пластик	Так	Ні	Скребок для керамічної плити
Бризки жиру	Ні	Так	Скребок для керамічної плити
Металеві знебарвлення	Ні	Так	Скребок для керамічної плити
Бризки води або водяні кільця	Ні	Так	Скребок для керамічної плити

ВАЖЛИВО!

Середину варильної панелі слід мити тільки теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду.

Обережно!

Забезпечте чистоту зон приготування їжі – забруднена зона не переносить все тепло.

Захищайте варильну поверхню від корозії.

Вимикайте плиту від корозії.

Не залишайте посуд з готовими стравами на основі жирів і масел без нагляду на увімкненій конфорці; гарячий жир може спалахнути.



ВАЖЛИВО: Якщо ваш пристрій, на вашу думку, працює не правильно, будь ласка, зв'яжіться з дилером.

НЕ НАМАГАЙТЕСЯ РЕМОНТУВАТИ ПРИЛАД САМОСТІЙНО.

Майте на увазі, що якщо фахівець, викликаний для ремонту приладу, який знаходиться на гарантії, вважає, що проблема не є результатом несправності приладу, ви можете нести відповідальність за вартість виклику.

Прилад повинен бути доступний для виконання будь-якого необхідного ремонту фахівцем. Якщо прилад встановлений таким чином, що фахівець вважає, що може бути завдано шкоди приладу або кухні, він не закінчить ремонт.