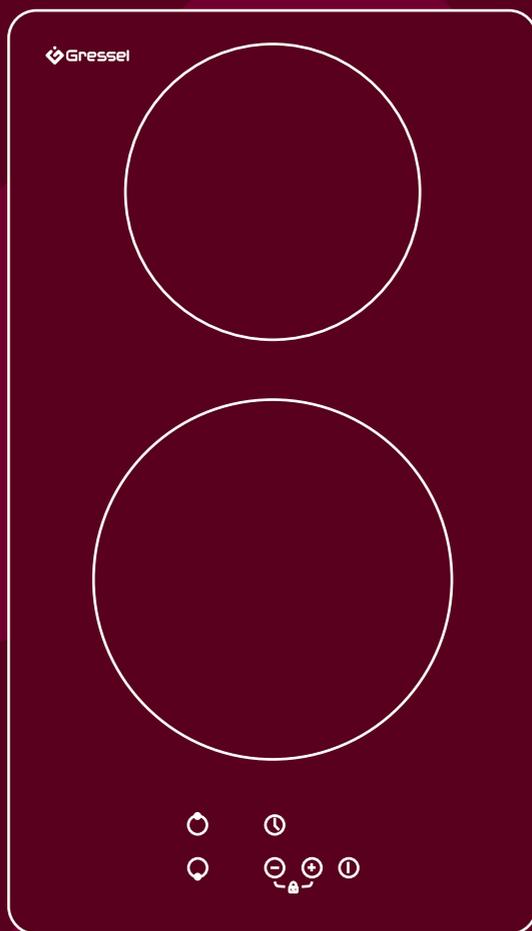




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ/УСТАНОВКЕ



Электрическая варочная панель
U30D12S100

RU

Предупреждения об опасности

Ваша безопасность очень важна для нас. Прочтите эту информацию перед эксплуатацией варочной панели.

Установка	4
Важные правила техники безопасности.....	5
Эксплуатация и техническое обслуживание	6
Краткое описание изделия.....	12
Информация об изделии	13
Перед эксплуатацией новой электрической варочной панели	13
Использование кнопок управления на сенсорной панели	14
Выбор правильной посуды для приготовления	15
Эксплуатация электрической варочной панели	16
Блокировка кнопок управления.....	18
Использование таймера	19
Руководство по приготовлению пищи	24
Параметры нагрева	26
Обслуживание и очистка	27
Рекомендации и советы	28
Отображение неисправности и проверка	29
Технические характеристики	30
Установка	30
Предупреждения	33

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от сети электроснабжения перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Обязательно следует предусмотреть надлежащую систему заземления.
- Изменения системы электропроводки дома должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность порезов

- Будьте осторожны. Края варочной панели острые.
- Халатность может привести к травмам или порезам.

- Внимательно прочтите эту инструкцию перед установкой или эксплуатацией этого прибора.
- Не допускается размещение каких-либо горючих материалов или изделий на плите.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это поможет снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен в соответствии с этой инструкцией по установке.
- Установку и заземление этого прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, включающей в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Ненадлежащая установка прибора может привести к аннулированию гарантии или невозможности претензий по компенсации.

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели.
- В случае поломки или растрескивания варочной панели незамедлительно отключите прибор от сети питания (с помощью настенного выключателя) и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.
- Отключайте варочную панель с помощью настенного выключателя перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- Во время эксплуатации доступные части того прибора становятся горячими и могут стать причиной ожогов.
- Если поверхность горячая, избегайте контакта частей тела, одежды или других предметов.

- Металлические объекты, например, ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на горячей поверхности, так как они сами могут нагреться.
- Не подпускайте к прибору детей.
- Ручки кастрюль также могут стать горячими. Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся в области включенных варочных зон. Не подпускайте к ручкам детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к получению ожогов и ошпариванию.

Опасность порезов

- Острое лезвие скребка для варочной панели опасно после снятия защитного колпачка. Используйте скребок с осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Халатность может привести к травмам или порезам.

Важные правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Переливание кипящих жидкостей приводит к образованию дыма и воспламеняющимся жирным пятнам.
- Не следует использовать прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Не размещайте какие-либо предметы или посуду на приборе.

- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования выключите варочные зоны и варочную поверхность в соответствии с инструкцией, приведенной в этом руководстве (т. е. с помощью клавиш управления на сенсорной панели).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, интересующие детей, в шкафах над прибором. Если дети залезут на варочную панель, они могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Если прибор будут использовать дети или лица со степенью инвалидности, не позволяющей им обращаться с подобным оборудованием, ответственное лицо должно обучить их эксплуатации прибора. Этот человек должен убедиться, что они могут использовать прибор без опасности для них самих или окружающих людей.
- Не выполняйте ремонт или замену какой-либо части прибора не в соответствии с рекомендациями, содержащимися в руководстве. Все другие работы по обслуживанию должен выполнять квалифицированный технический специалист.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не размещайте и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не залезайте на варочную панель.

- Не используйте сковороды с зубчатыми краями, не перемещайте по электрической стеклянной поверхности, так как в противном случае на стеклянной поверхности останутся царапины.
- Не используйте губки с жесткой поверхностью или другие жесткие абразивные предметы для очистки варочной поверхности. Они могут оставить царапины на электрической стеклянной поверхности.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его замену выполняет производитель, его сервисный агент или квалифицированные специалисты.
- Этот прибор предназначен для использования в быту.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время использования прибор и его доступные части становятся горячими.

- Следует проявлять осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами.
- Детям младше 8 лет запрещено находиться рядом с прибором (без постоянного присмотра).
- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с недостатками физического, сенсорного или психического здоровья, лица без опыта и знаний, если их обучили надлежащей эксплуатации прибора или если они используют его под присмотром, а также понимают возможные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором. Очистку и пользовательское техническое обслуживание запрещено проводить детям без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: приготовление жирной или масляной пищи на варочной панели без надзора может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не тушите огонь водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или кошмой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: не храните какие-либо предметы на варочной панели.

Предупреждение: если поверхность поцарапана, выключите прибор во избежание поражения электрическим током (в случае индукционных варочных стеклянно-электрических панелей или панелей из аналогичного материала, которые защищают детали, находящиеся под напряжением).

- Не применяйте пароочиститель.
- Прибор несовместим с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

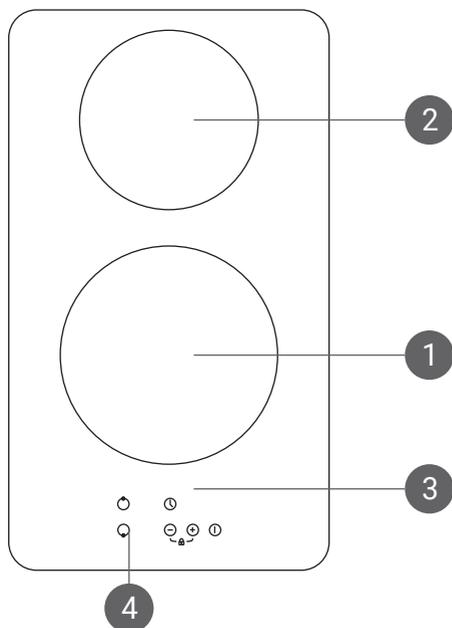
Поздравляем с приобретением новой электрической варочной панели.

Чтобы правильно установить и использовать этот прибор, рекомендуем прочесть эту инструкцию / руководство по установке.

Перед установкой прочтите раздел, касающийся установки.

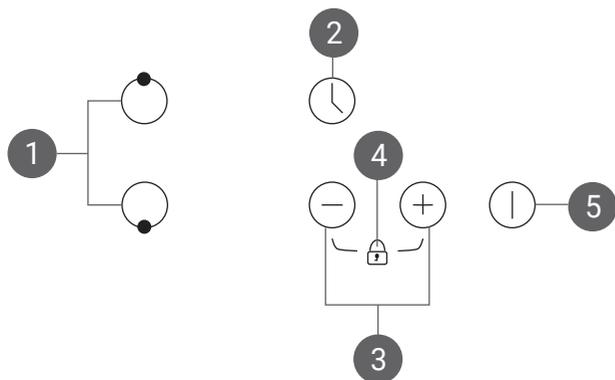
Перед эксплуатацией внимательно прочтите все правила техники безопасности и не выбрасывайте инструкцию / держите руководство по установке под рукой, чтобы сверяться с этими материалами в будущем.

Вид сверху



1. зона макс. 1800 Вт
2. зона макс. 1200 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



1. Кнопки управления для выбора нагревательной зоны
2. Регулятор таймера
3. Регуляторы питания / таймера
4. Кнопка блокировки
5. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.

Электрическая варочная панель может использоваться для приготовления различных блюд благодаря нагреву с помощью проводу высокого напряжения, микропроцессорному управлению и возможности выбора различной мощности нагрева, и является оптимальным выбором для современных семей.

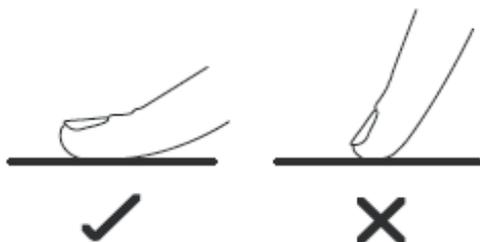
Конструкция электрической варочной панели может быть индивидуально сконструирована в зависимости от требований заказчиков.

Перед эксплуатацией новой электрической варочной панели

- Прочтите это руководство, особое внимание уделите разделу «Предупреждения об опасности».
- Снимите защитную пленку с электрической варочной панели.

Использование кнопок управления на сенсорной панели

- Кнопки управления размещены на сенсорной панели, поэтому при нажатии на них не нужно прилагать какие-либо усилия.
- Нажимать на кнопки следует подушечкой, а не кончиком пальца.
- При каждом касании вы будете слышать звуковой сигнал.
- Область с кнопками управления должна быть чистой и сухой, ее не должны закрывать никакие предметы (например, посуда или одежда). Даже тонкий слой воды может нарушить работу кнопок управления.

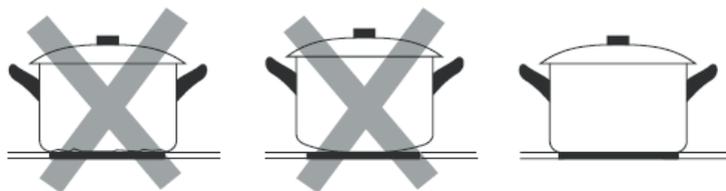


Выбор правильной посуды для приготовления

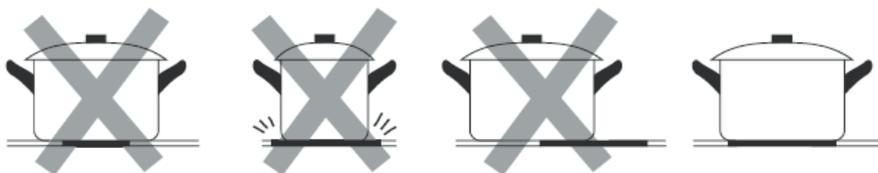
RU

Выбор правильной посуды для приготовления

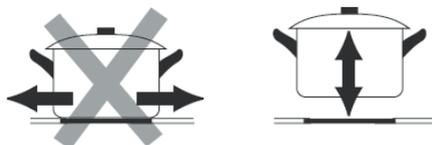
Не используйте посуду с неровными краями или выгнутым дном.



Поверхность посуды должна быть ровной, соприкасаться по всей площади дна со стеклянной панелью и иметь тот же размер, что и варочная зона. Размещать посуду необходимо в центре варочной зоны.



При перемещении посуды поднимайте ее с электрической варочной поверхности. Не перемещайте посуду по варочной поверхности, так как в противном случае можете поцарапать стеклянную поверхность.



Эксплуатация электрической варочной панели

Начало приготовления

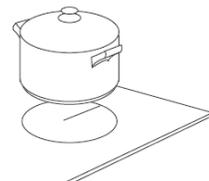
- После включения прозвучит однократный сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, затем отключатся, что будет означать переход электрической варочной панели в режим ожидания.

1. Коснитесь клавиш управления ВКЛ./ВЫКЛ. , все индикаторы покажут «-» или «--», что означает переход электрической варочной панели в режим ожидания.



2. Разместите подходящую сковороду или кастрюлю в варочной зоне.

- Дно посуды и поверхность варочной зоны должны быть чистыми и сухими.

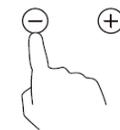


3. Нажмите на кнопку для выбора варочной зоны. Индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Чтобы задать время нагрева, нажмите на кнопку «+» или «-».

- Если не выбрать уровень нагрева в течение 1 минуты, электрическая варочная панель автоматически выключится. Вам понадобится начать заново с шага 1.
- Вы можете изменить параметры нагрева во время приготовления пищи.
- При зажатии на одну из этих кнопок можно увеличить или уменьшить значение.



Действия после завершения приготовления пищи

1. Нажмите на кнопку выбора варочной зоны, чтобы выключить ее.



2. Чтобы выключить варочную зону, нажмите на «-» и прокрутите вниз до «0».



3. Чтобы выключить всю варочную панель, нажмите на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.».



4. Избегайте контакта с горячей поверхностью
«Н» означает горячую варочную зону. Этот символ исчезнет после охлаждения поверхности до безопасной температуры. Также возможно использовать функцию энергосбережения, если хотите использовать горячую варочную зону для нескольких сковород.



- Чтобы избежать непреднамеренного включения прибора (например, детьми), вы можете заблокировать кнопки управления.
- После блокировки будут недоступны все кнопки управления, кроме ВКЛ./ВЫКЛ.

Блокировка кнопок управления

Нажмите на кнопку блокировки . Индикатор таймера отобразит «Lo».

Разблокировка кнопок управления

1. Убедитесь, что электрическая варочная панель включена.
2. Зажмите кнопку блокировки  в течение определенного времени.
3. Теперь вы можете пользоваться электрической варочной панелью.

 После того, как вы переведете варочную панель в режим блокировки, все кнопки управления (кроме ВКЛ./ВЫКЛ.)  будут отключены. В чрезвычайной ситуации вы можете выключить электрическую варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. , но для последующего использования вам понадобится сначала разблокировать варочную панель.

Защита от превышения температуры

Установленный датчик температуры контролирует температуру внутри электрической варочной панели. При превышении температуры электрическая варочная панель автоматически останавливается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

При использовании варочной панели в течение определенного времени образуется остаточное тепло. Символ «Н» отображается для предупреждения об опасности контакта с поверхностью.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение - еще одна предохранительная функция варочной панели. Эта функция активируется, если вы забыли выключить варочную зону. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

- Вы можете использовать его как счетчик минут. В этом случае таймер не выключит ни одну из варочных зон по истечении установленного времени.
- Можно использовать таймер для задания времени отключения одной или нескольких варочных зон после истечения определенного периода.
- Таймер можно установить на не более 99 минут.

Использование таймера в качестве счетчика минут

Если вы не выбрали ни одну из варочных зон

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

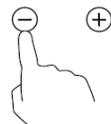
Примечание: можно использовать счетчик минут, даже если вы не выбрали варочную зону.

2. Нажмите на кнопку управления таймером.

Индикатор начнет мигать, и на дисплее появится «30».



3. Отрегулируйте таймер, нажимая на кнопки «-» и «+». Индикатор счетчика минут начнет мигать, и на дисплее появится таймер.



Рекомендация:

Если нажать на кнопку «-» или «+» один раз, значение таймера уменьшится или увеличится на 1 минуту.

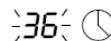
Если зажать кнопку «-» или «+», значение таймера уменьшится или увеличится на 10 минут.

Если настроить таймер на более чем 99 минут, значение таймера автоматически станет равным 0.

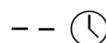
4. Нажмите на «Timer» (Таймер). Таймер отключится. На дисплее минут появится «--».



5. После задания времени таймер сразу же начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



6. Сигнализатор будет подавать звуковые сигналы в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «-» по истечении заданного времени.



Настройка таймера на отключение одной варочной зоны

1. Нажмите на кнопку выбора варочной зоны, для которой хотите настроить таймер.



2. Нажмите на кнопку управления таймером. Индикатор начнет мигать, и на дисплее появится «30».



3. Задайте время таймера, нажимая на кнопки управления таймером «-» и «+».



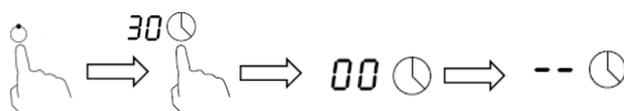
Рекомендация:

если нажать на кнопку «-» или «+» один раз, параметр таймера уменьшится или увеличится на 1 минуту.

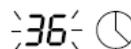
Если зажать кнопку «-» или «+», значение таймера уменьшится или увеличится на 10 минут.

Если настроить таймер на более чем 99 минут, значение таймера автоматически станет равным 0.

4. Нажмите на кнопку выбора варочной зоны, затем нажмите на кнопку «Timer» (Таймер). Таймер будет отключен, а в области отображения минут появится «--».



5. После задания времени таймер сразу же начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева начнет мигать при выборе зоны.



6. По истечении времени таймера приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится, и отобразится символ «H».



Настройка таймера на отключение нескольких варочных зон

1. Если задать таймер для нескольких варочных зон, индикатор таймера отобразит наименьшее время (например, если для зоны № 1 таймер настроен на 6 минут, а для зоны № 2 на 3 минуты, индикатор таймера отобразит «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время варочной зоны.

Чтобы проверить установленное время другой варочной зоны, коснитесь кнопки для выбора варочной зоны. Таймер покажет установленное время.

 **6.** (установлен на 6 минут)

 **3** ✖ (установлен на 3 минуты)

03 

2. По истечении времени таймера приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится, и отобразится символ «Н».

 **Н**

ПРИМЕЧАНИЕ: Если нужно изменить время таймера, начните с шага 1.

- При закипании пищи уменьшите мощность нагрева.
- Для сокращения времени приготовления и экономии энергии рекомендуем накрыть посуду крышкой, удерживающей тепло.
- Чтобы приготовить быстрее, налейте в посуду меньше жидкости или масла.
- Начните приготовление на высоком уровне мощности нагрева, а когда посуда раскалится, уменьшите нагрев.

Медленное кипение, приготовление риса

- Медленное кипение происходит при температуре меньше точки кипения (примерно 85°C), когда на поверхности кипящей жидкости иногда появляются пузырьки. С помощью этого метода можно готовить превосходные супы и тушеные блюда, так как вкус раскрывается, когда блюдо не переваривается. Таким же образом следует готовить соусы на основе яиц и муки.
- Для приготовления некоторых видов блюд, например, риса, продукты в которых поглощают жидкость, может потребоваться задание уровня мощности, немного превышающего нижнюю уставку, чтобы правильно приготовить блюдо за рекомендуемый период.

Подрумянивание мяса

Чтобы приготовить сочное ароматное мясо:

1. До начала приготовления оставьте стейк при комнатной температуре на примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Обмажьте мясо маслом со всех сторон. Сбрызните небольшим количеством масла дно горячей сковороды, затем положите стейк на сковороду.

4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины мяса и метода его приготовления. Время жарки с каждой стороны составляет от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем тверже он на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он настоялся и стал нежным.

Стир-фрай

1. Для этого метода приготовления используйте вок с плоским дном или большую сковороду для жарки.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Стир-фрай - быстрое приготовление пищи. При приготовлении большого количества пищи жарьте блюдо несколькими маленькими порциями.
3. Хорошо разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. После нагрева все еще хрустящих овощей переключите уровень мощности нагрева варочной зоны на низкое значение, положите мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Слегка обжарьте ингредиенты до требуемого состояния.
7. Сразу же подайте блюдо на стол.

Параметр нагрева	Пригодность
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• небольшой нагрев малых порций пищи• растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают• медленное кипение• медленный подогрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• разогрев• быстрое кипение• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пассировка• приготовление макарон
9	<ul style="list-style-type: none">• стир-фрай• подрумянивание• кипячение супа• кипящая вода

Что?	Как?	Важно!
<p>Ежедневное загрязнение стеклянной панели (отпечатки пальцев, следы, пятна от пищевых продуктов или потеки несладких продуктов на стеклянной поверхности)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте и протрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите варочную панель. 	<p>После отключения варочной панели предупреждение «горячая поверхность» будет отсутствовать, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте осторожны.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жесткие металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Прочтите информацию на этикетке, где указаны подходящие чистящие средства и губки. • Не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели. На стеклянной поверхности могут остаться пятна.
<p>Переливающаяся кипящая жидкость, расплавленные продукты и следы сахара на стеклянной поверхности</p>	<p>Удалите незамедлительно с помощью лопатки, шпателя или ножевого скребка, подходящего для электрических стеклянных варочных панелей, избегайте контакта с горячей поверхностью варочных зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вытащите шнур варочной панели из розетки. 2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите загрязнения или капли на остывшую часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения или пролитые пищевые продукты с помощью кухонного полотенца или бумажной салфетки. 4. Выполните действия 2 - 4 процедуры ежедневной очистки загрязнений стеклянной поверхности, указанной выше. 	<p>Как можно быстрее удалите пятна, оставленные после расплавленных, сладких или пролитых продуктов. Если оставить их остывать на стеклянной поверхности, потом их трудно будет удалить, или даже можно повредить стеклянную поверхность.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте скребок с осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
<p>Разлитая жидкость на сенсорных кнопках управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Промокните разлитую жидкость. 3. Протрите сенсорные кнопки управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажной салфеткой. 5. Включите варочную панель. 	<p>Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, сенсорные кнопки управления могут не работать, пока на них находится жидкость. Убедитесь, что вытерли область сенсорных кнопок управления насухо, перед включением варочной панели.</p>

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети питания и включена. Убедитесь в наличии электричества в доме или другом помещении. Если все исправно, и проблему не удастся устранить, вызовите квалифицированного технического специалиста.
Сенсорный кнопки управления не работают.	Кнопки управления заблокированы.	Разблокируйте кнопки управления. Инструкцию см. в разделе «Эксплуатация электрической варочной панели».
Сенсорные кнопки управления не всегда работают.	На кнопках управления может быть небольшой слой воды, или вы касаетесь кнопок управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорных кнопок управления сухая, нажимайте на кнопки управления подушечкой пальца.
Стеклопанель поцарапана.	Использование посуды с неровными краями. Использование неподходящих абразивных губок или чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор соответствующей посуды для приготовления пищи». См. раздел «Обслуживание и очистка».
Некоторые сковороды могут издавать треск или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не является неисправностью.

Отображение неисправности и проверка

RU

При возникновении неисправности электрическая варочная панель автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие коды:

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
E1	Короткое замыкание датчика нагревательного элемента.	Отключите и включите варочную панель или замените датчик нагревательного элемента.
E2	Поврежден датчик нагревательного элемента.	Замените датчик нагревательного элемента.
E3	Слишком высокая температура варочной панели.	Отключите варочную панель, чтобы она остыла.
E4	Размыкание цепи датчика нагревательного элемента.	Повторно подключите датчик или замените датчик нагревательного элемента.

Вышеизложенная информация предоставлена для оценки и проверки распространенных неисправностей.

Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание опасностей и повреждения электрической варочной панели.

Варочная панель	U30D12S100
Число варочных зон	2 зоны
Напряжение питания	220–240 В перем. тока, 50–60 Гц
Установленная электрическая мощность	2745-3267 Вт
Размеры изделия Д×Ш×В (мм)	288X520X52
Встроенные размеры А×В (мм)	268X500

Приведены примерные вес и размеры.

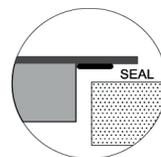
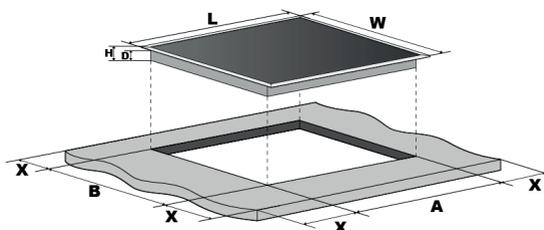
Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия следует предусмотреть пространство минимум 5 см.

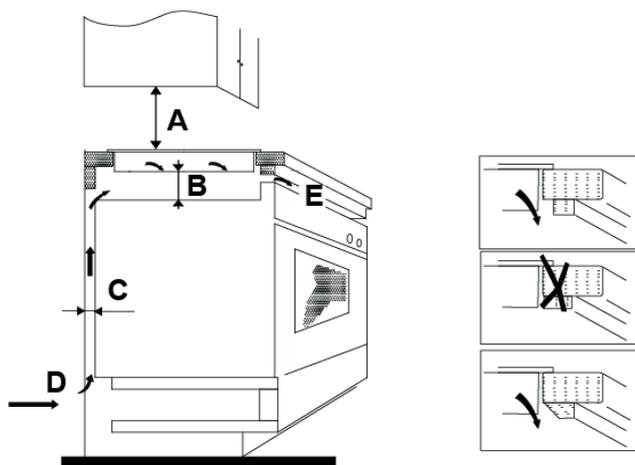
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термоустойчивого материала во избежание большой деформации вследствие рассеивания тепла от горячей варочной панели. См. на изображении ниже:



Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
288	520	52	48	268	500	50 мин.

При любых обстоятельствах убедитесь, что электрическая варочная панель надлежащим образом вентилируется, а выпуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что электрическая варочная панель исправна. См. ниже

! Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над варочной панелью должно составлять минимум 760 мм.

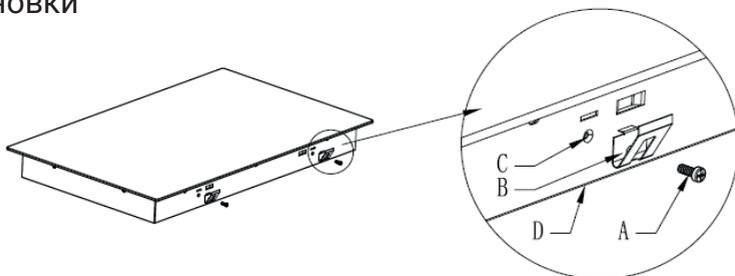


А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	50 мин.	30 мин.	Впуск воздуха	Выпуск воздуха 10 мм

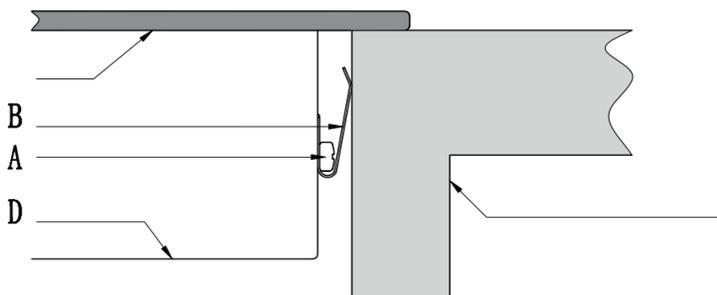
Перед размещением крепежных кронштейнов

Оборудование должно быть размещено на прочной гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к кнопкам управления, выступающим за варочную панель.

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью винтов на четырех кронштейнах, расположенных в нижней части варочной панели (см. рисунок) после ее установки



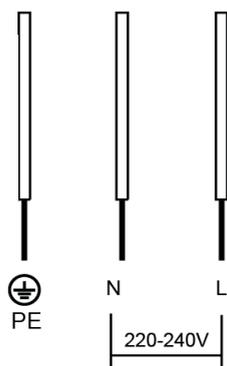
A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Отверстия под винты	Нижнее основание



1. Электрическую варочную панель должны устанавливать квалифицированные работники или технические специалисты. У нашей компании есть специалисты по установке. Не рекомендуется выполнять установку самостоятельно.
2. Электрическую варочную панель нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомойку или вращающуюся сушилку.
3. Электрическую варочную поверхность следует устанавливать так, чтобы обеспечить наилучшее рассеивание тепла и бесперебойность работы.
4. Стенка и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать соответствующую температуру.
5. Во избежание повреждений следует использовать многослойный материал и клей, устойчивые к нагреву.
6. Не используйте пароочиститель.
7. Электрическую варочную панель можно подключить только к системе с сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости свяжитесь с поставщиком для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к сети электропитания

Источник питания должен быть подключен в соответствии с применимым стандартом, или используйте однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден, и его необходимо заменить, во избежание каких-либо опасностей замену должен проводить технический специалист отдела послепродажного обслуживания с использованием подходящих инструментов.
2. Если прибор подключается непосредственно к сети электроснабжения, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
3. Специалист по установке должен убедиться, что подключение электрического прибора выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.
4. Кабель не должен быть изогнут или зажат.
5. Уполномоченные специалисты должны регулярно проверять и заменять кабель.

**УТИЛИЗАЦИЯ:**

Не утилизируйте это изделие как неотсортированные бытовые отходы. Необходимо отдельно сортировать такие отходы для утилизации в особом порядке.

Этот прибор промаркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС «Об утилизации электрического и электронного оборудования» (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который может быть нанесен в случае его утилизации неверным способом.

Обозначение на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Прибор следует сдать в пункт приема электрических и электронных товаров на переработку.

Данный прибор должен утилизироваться отдельно. За дополнительной информацией по обработке, утилизации и переработке данного изделия обращайтесь в местный муниципальный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

За более подробной информацией по обработке, утилизации и переработке данного изделия обращайтесь в местный отдел обслуживания, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances
co. Ltd. No.149, Chengye Road, Huangpu
Town, Zhongshan, Guangdong, China

ИМПОРТЕР В РФ:

ООО «Трейдинг-БТ». 109316, Г. Москва,
вн.тер.г. муниципальный округ Текстильщики,
пр-кт Волгоградский, д. 47, этаж 4,
помещ. А, офис 403А.

ИМПОРТЕР В КАЗАХСТАНЕ:

ТОО «Foreign Trade company»,
БИН 190940025588. Республика Казахстан,
г. Алматы, проспект Назарбаева, дом 65, каб. 519.

Сделано в Китае

