

ECT 2600

gorenje

piu-furia

Уважаемые покупатели!

Стеклокерамическая встраиваемая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Для упаковки изделий мы используем экологически чистые материалы, которые можно повторно использовать, хранить или уничтожить без нанесения вреда окружающей среде. Такая упаковка имеет соответствующее обозначение. Если вы больше не собираетесь пользоваться аппаратом, позаботьтесь об окружающей среде, избавляясь от него. Передайте его в пункт сбора вторичного сырья.

Руководство по эксплуатации

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для потребителя. В нем описывается кухонный аппарат, а также управление им. Руководство охватывает различные типы стеклокерамических варочных панелей, поэтому оно может содержать описание также и тех функций, которых нет в вашем аппарате.

Руководство по подключению к электросети

Подключение должно проводиться в соответствии с разделом «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только специалист соответствующей квалификации.

Табличка данных

Табличка с основными техническими данными прикреплена к основанию аппарата.

Противопожарная защита

С обеих сторон данного аппарата можно устанавливать элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте может находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.

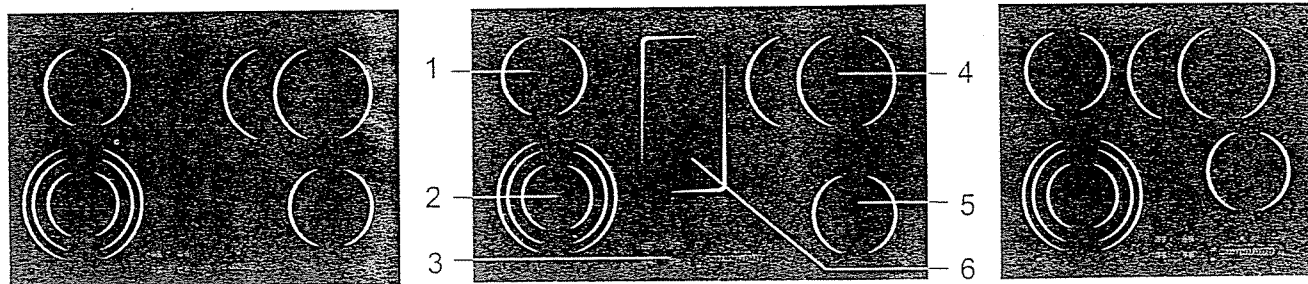
Важные указания	3
Стеклокерамическая варочная панель	4
Экономия электроэнергии	6
Управление варочной панелью	7
Очистка и повседневный уход за	14
стеклокерамической поверхностью	14
Монтаж варочной панели	15
Подключение варочной панели к электросети ..	16
Технические данные	18

- Встраивать аппарат в элемент кухонного гарнитура и подключать его к электрической сети может только специалист соответствующей квалификации.
- В течение работы отдельные части аппарата нагреваются (рядом с зонами нагрева - конфорками). Следите за тем, чтобы дети не задерживались рядом с аппаратом, и своевременно уведомите их об опасности ожогов.
- Перегретый жир может воспламениться. Поэтому следует готовить блюда с использованием жиров или масла (например, картофель фри) осторожно и под постоянным контролем.
- Не рекомендуется включать конфорки, если на них нет посуды.
- Аппарат нельзя использовать для обогрева помещений.
- Стеклокерамическую варочную панель нельзя использовать в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить на поверхности царапины.
- Запрещается использовать для приготовления блюд на стеклокерамической варочной поверхности алюминиевую или пластмассовую посуду. Нельзя класть пластмассовые предметы, фольгу, пленку на стеклокерамическую поверхность.
- Если рядом с данным аппаратом находится другой электрический аппарат, подключенный к штепсельной розетке, проследите, чтобы присоединительный кабель соседнего электроприбора не прикасался к горячим конфоркам.
- Нельзя хранить под аппаратом чувствительные к воздействию высоких температур предметы, например, средства для чистки, спреи и т. д.
- Не используйте треснувшую или разбитую стеклокерамическую варочную панель. Если вы заметите на ней трещину, сразу же отключите аппарат от электросети.
- В случае неисправности немедленно отключите аппарат от электросети и вызовите специалиста из сервисной службы.



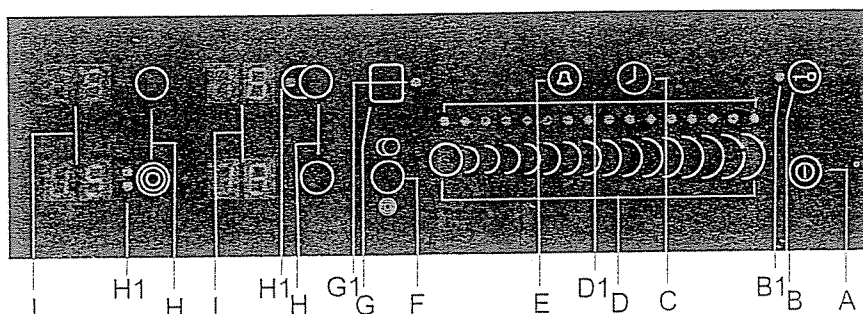
Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в  соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Стеклокерамическая варочная панель



1. Задняя левая конфорка
2. Передняя левая конфорка
3. Модуль управления варочной поверхностью
4. Задняя правая конфорка
5. Передняя правая конфорка
6. Конфорка для подогрева (в некоторых моделях)

Панель управления



- A Сенсор включения/выключения основного выключателя
- B Сенсор включения/выключения защитной блокировки
- B1 Индикация включенной защитной блокировки
- C Сенсор таймера
- D Сенсор плавного контроля
- D1 Сигнальные лампочки для индикации степени нагрева
- E Сенсор будильника
- F Сенсор включения/выключения дополнительного контура нагрева
- G Сенсор конфорки для подогрева (только у некоторых моделей)
- G1 Сигнальная лампочка конфорки для подогрева
- H Сенсор выбора конфорки
- H1 Сигнальная лампочка для индикации дополнительного контура нагрева
- I Сигнальная лампочка для индикации дополнительного контура нагрева

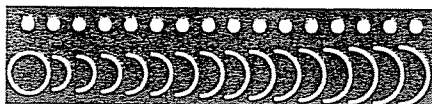
Работа сенсора плавного контроля



0



половинная мощность



максимальная мощность

Стеклокерамическая варочная панель оснащена зонами нагрева – конфорками, количество которых зависит от модели. Поверхность стеклокерамической варочной панели ровная, в ней нет мест, где могли бы накапливаться загрязнения. Посуда легко и без труда передвигается по гладкой и ровной стеклокерамической поверхности.

- Конфорки быстро достигают установленной мощности нагрева, при этом места вокруг горячих конфорок остаются холодными.
- Стеклокерамическая варочная панель обладает устойчивостью к воздействиям высоких температур.
- Стеклокерамическая варочная панель отличается прочностью и ударостойкостью.
- Нельзя готовить кофе в турке-кофеварке во избежание возможных повреждений стеклокерамической поверхности из-за слишком маленького диаметра дна такой посуды.

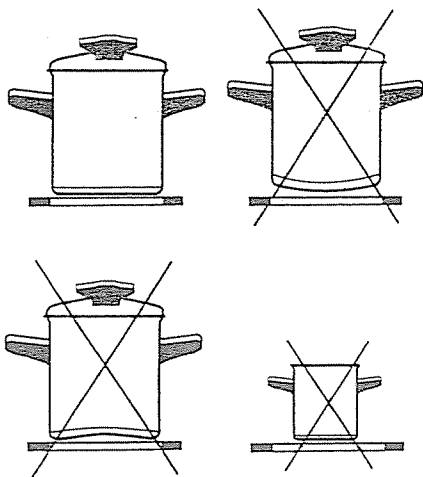
ПОМНИТЕ!

- Если на горячую поверхность варочной панели просыпался сахар или была пролита очень сладкая жидкость, во избежание повреждений стеклокерамической поверхности сразу же удалите сахар с помощью скребка, даже если конфорка еще не остыла.
- Нельзя очищать горячие стеклокерамические поверхности моющими средствами во избежание повреждения.

Посуда

Используйте посуду хорошего качества с ровным и стабильным дном.

- Во время приготовления пищи посуда должна находиться в центре конфорки.
- Во время приготовления пищи в посуде из огнеупорного или термостойкого стекла или фарфора соблюдайте рекомендации производителя посуды.



- Если вы используете посуду под давлением (скороварку), контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Вначале конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, в нужный момент уменьшите рабочую мощность с помощью соответствующего сенсора.
- Во время приготовления на стеклокерамической поверхности с использованием посуды с теплоотражающими свойствами (например, светлая металлическая поверхность) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (до 10 минут). Если вы хотите вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.

Конфорка может быть повреждена в следующих случаях

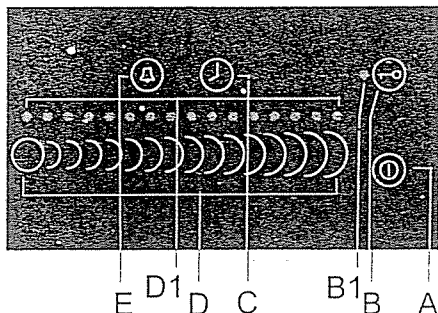
- Если Вы оставите его включенным на длительное время без посуды или поставите на него пустую посуду.
- Если вы используете неподходящую посуду, например посуду с неровным, неустойчивым дном или посуду с дном слишком маленького диаметра (например, туркокофеварку).
- Не используйте керамическую посуду во избежание повреждения такой посудой стеклокерамической поверхности (могут появиться царапины).
- Прежде чем установить посуду на конфорку, необходимо протереть дно посуды насухо, чтобы обеспечить достаточную теплопроводность, а также, чтобы не повредить саму конфорку.

Экономия электроэнергии

- При покупке посуды обращайте внимание на то, что, как правило, диаметр верхней части посуды (крышки) больше диаметра дна.
- Скороварки, работающие под большим давлением внутри, экономят больше как энергии, так и времени. Благодаря укороченной тепловой обработке в продуктах остается больше витаминов.
- Следите за тем, чтобы в скороварке всегда было достаточное количество жидкости. В противном случае, если на варочной поверхности окажется пустая посуда, варочная поверхность может перегреться, в результате чего могут сломаться кастрюля и сам кухонный аппарат.
- По возможности накрывайте посуду крышкой соответствующего размера.
- Посуда должна быть соразмерной величины, то есть должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к энергетическим потерям.

- Варочная панель оборудована электронными сенсорами, которые включаются при прикосновении к ним в течение минимум 1 секунды.
- Каждое включение сенсора подтверждает звуковой сигнал.
- Не кладите никакие предметы на поверхность сенсоров (могут появиться сообщения об ошибках).
- Следите, чтобы поверхность сенсоров всегда была чистой.

Включение варочной панели

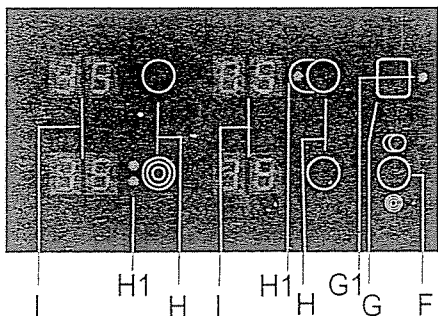


Когда варочная панель не работает, все конфорки выключены и индикаторы не светятся.

Держите палец на сенсоре включения/выключения (A) минимум 1 секунду. Панель активирована, индикаторы степени мощности (I) показывают «00».

⚠ Следующий шаг необходимо сделать в течение 10 секунд, иначе панель снова выключится.

Включение конфорок



Если вы включили варочную панель с помощью сенсора включения/выключения (A), в течение следующих 10 секунд вы можете включить выбранную конфорку, прикоснувшись к сенсору (H). Индикатор степени нагрева выбранной конфорки (I) мигает в течение нескольких минут.

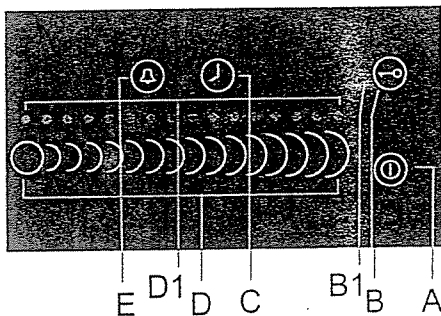
- Прикосновением к сенсору плавного контроля (D) установите мощность нагрева от 1 до 18. При первом прикосновении мощность выставляется автоматически в зависимости от места нажатия. Рядом с сенсором плавного контроля зажигаются сигнальные лампочки, пропорционально установленному значению мощности. Плавно ведите пальцем по сенсору для установления нужной степени нагрева. Ведя пальцем по сенсору вправо, вы увеличиваете значение мощности, ведя пальцем влево – уменьшаете. После того как вы уберете палец от сенсора плавного контроля, конфорка начнет работать с заданной мощностью. Если вы сначала прикоснулись к сенсору в крайнем правом положении (мощность нагрева 18), автоматически включается режим «Автоматика приготовления» (см. раздел «Автоматика приготовления»).

Изменение степени нагрева конфорок

- Выберите конфорку, нажав на сенсор (H). На индикаторе выбранной конфорки мигает значение установленной мощности.

- Прикасаясь или скользя пальцем по сенсору, измените мощность.
- После того как вы уберете палец от сенсора плавного контроля, конфорка начинает работать с новой установленной мощностью.

Выключение конфорок



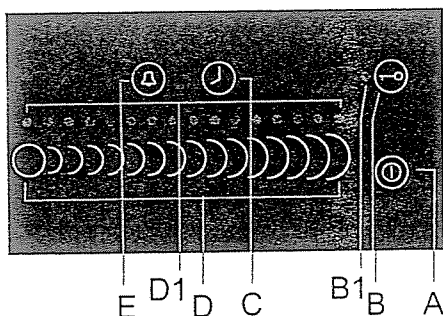
- Выбранная конфорка должна быть активирована.
- Выберите конфорку, прикоснувшись к соответствующему сенсору (H), мигает значение мощности.
- Нажатием установите на сенсоре мощность нагрева на «00». О выключении вас известит звуковой сигнал.

Выключение варочной панели

- Варочную панель всегда можно выключить прикосновением к сенсору включения/выключения (A).
- Раздается звуковой сигнал, все индикаторы гаснут, кроме тех, которые обозначают, что некоторые конфорки еще горячие, на соответствующих индикаторах светится «H!».
- Если вы выключите конфорку до окончания приготовления, вы используете остаточное тепло, а значит сэкономите электроэнергию.

Защитная блокировка

Активированная функция защитной блокировки позволяет вам предотвратить работу или использование конфорок. Таким образом, функция блокировки служит и в качестве защиты от детей.



Включение защитной блокировки модуля управления

- Чтобы включить защитную блокировку, прикоснитесь к сенсору (B) на 3 секунды. На несколько секунд загорится индикатор (B1).
- Защитную блокировку можно активировать при включенной или выключенной варочной панели.
- Блокировка предотвращает активацию всех сенсоров, кроме сенсора основного включателя (A) и сенсора защитной блокировки (B).
- Если вы при заблокированном модуле управления нажмете на любой сенсор, на несколько секунд вновь загорится индикатор защитной блокировки и раздается звуковой сигнал.

Выключение защитной блокировки модуля управления

- Чтобы выключить защитную блокировку, прикоснитесь к сенсору (B) на 3 секунды. Раздастся звуковой сигнал. Индикатор над сенсором погаснет.

Индикаторы остаточного тепла

После выключения конфорки или полностью варочной панели, на индикаторе сразу высвечивается «H!», обозначающее, что «конфорка горячая». Продолжительность индикации рассчитана с учетом степени мощности и зависит от того, как долго была включена определенная конфорка. После выключения индикации «H!», конфорка в некоторых случаях (отключение электроэнергии, оставленная на варочной панели посуда с горячим блюдом) все еще может оставаться горячей. Будьте внимательны: существует опасность ожога!

Режим «Автоматика приготовления»

При выборе этого режима работы в самом начале приготовления, несмотря на выбранную мощность, конфорка работает с максимальной мощностью. Спустя определенное время конфорка переключается на выбранное значение мощности. «Автоматику приготовления» можно активировать для каждой из конфорок и для всех мощностей работы, кроме "18".

«Автоматику приготовления» можно активировать конфорки, которая была выключена.

- Выберите конфорку, на индикаторе мигает «00».
- Прикоснитесь к сенсору плавного контроля (D) в крайнем правом положении. Высветится значение «18». Десятичная точка обозначает, что «Автоматика приготовления» включена.
- Далее прикасаясь или скользя по сенсору, установите желаемую степень мощности (17 ... 1).
- Десятичная точка горит все время, пока включен режим «Автоматики приготовления».

Когда время, указанное в таблице, пройдет, функция «Автоматика приготовления» выключится и десятичная точка погаснет. «Автоматику приготовления» можно отключить в любое время, изменив степень мощности.

Мощность нагрева для продолжения приготовления	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Время приготовления на максимальной мощности, в секундах	60	80	120	165	200	250	280	320	360	410	200	80	100	160	160	160	165

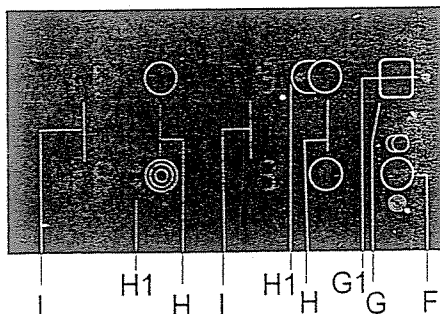
Режим «Автоматика приготовления» подходит для:

- Блюда, которые в начале приготовления холодные и которые необходимо нагреть при самом высоком уровне мощности, а потом оставить вариться длительное время, при этом, не контролируя постоянно процесс приготовления (например, вареная говядина).

Режим «Автоматика приготовления» не подходит для:

- Жареных или тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду.
- Изделий из теста (паста, кнедлики), готовящихся в большом количестве воды.
- Блюда, длительное время готовящихся в скороварке.

Дополнительный контур нагрева



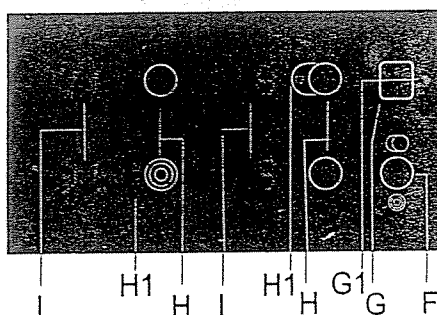
Включение дополнительного контура нагрева

- На выбранной конфорке (значение мощности 1-18 мигает) вы можете включить дополнительный контур нагрева, нажав на сенсор (F). Рядом с сенсором светится сигнальная лампочка (H1).
- Степень мощности устанавливается вместе для двух контуров нагрева.

Выключение дополнительного контура нагрева

- Выберите конфорку (значение мощности 1-18 мигает).
- Вы можете выключить дополнительный контур нагрева, снова нажав на выбранной конфорке сенсор (F).

Конфорка для подогрева (только в некоторых моделях)



Включение конфорки для подогрева

- Вы можете включить на варочной поверхности конфорку для подогрева, нажав на сенсор (G). Около сенсора светится сигнальная лампочка (G1).

Выключение конфорки для подогрева

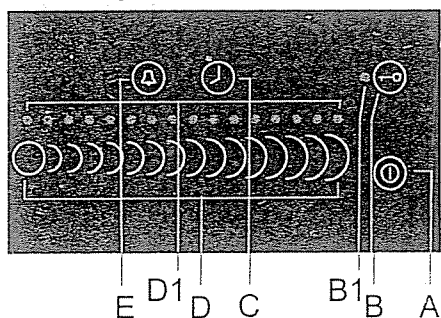
- Чтобы выключить конфорку для подогрева, снова нажмите на сенсор (G). Если конфорка еще горячая, рядом с сенсором мигает сигнальная лампочка (G1).

Ограничение продолжительности работы

Для дополнительной безопасности в работе ваша варочная панель оборудована ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки. Продолжительность работы зависит от последней установленной мощности нагрева. Если мощность нагрева не изменялась в течение продолжительного времени, конфорка через некоторое время (в зависимости от установленной мощности нагрева: чем больше мощность, тем меньше время – см. таблицу!), автоматически выключится.

Мощность нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Максимально допустимое время работы, в часах	10	10	8	6	5	5	4	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2

Использование таймера



Включение таймера

Таймер облегчает процесс приготовления: с его помощью вы можете установить длительность работы конфорки.

- Выберите конфорку, для которой вы бы хотели включить таймер, – мигает установленная мощность. Необходимым условием для включения таймера является уже выбранная степень мощности (см. раздел «Включение конфорок»).
- Прикосновением к сенсору включения/выключения таймера (C) включите его. На индикаторе слева сверху горит точка и мигает «ti».
- Ведя пальцем по сенсору плавного контроля (D) установите продолжительность приготовления в интервале от 1 до 99 минут. При первом прикосновении устанавливается значение, пропорциональное месту прикосновения. Около сенсора загораются сигнальные лампочки в зависимости от установленного значения. Плавно ведите пальцем по сенсору для установления нужного времени, шаг изменения 10 минут. Если вы на некоторое время задержите палец в любом месте сенсора, включится более дробная установка, о чем также сообщит короткий звуковой сигнал. Плавно скользя пальцем по сенсору плавного контроля, установите точное время. Ведя пальцем по сенсору вправо, вы увеличиваете значение, ведя пальцем влево – уменьшаете, шаг изменения 1 минута.
- После того как вы уберете палец от сенсора, через несколько секунд начнется отсчет времени. На индикаторе указывается мощность нагрева. Точка перед цифрой означает, что включен таймер.

- Во время приготовления на индикаторе периодически высвечивается «ti».

⚠ Вы можете установить продолжительность приготовления для каждой отдельной конфорки.

Изменение продолжительности времени приготовления

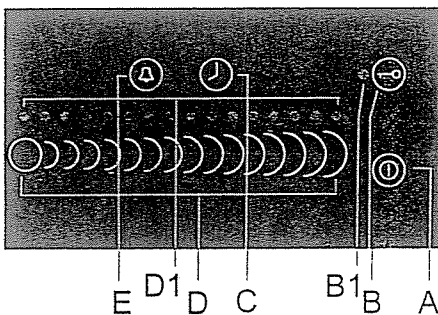
- Продолжительность приготовления вы можете изменять в любой момент приготовления.
- Выберите конфорку. Мигает установленная мощность нагрева.
- Прикоснитесь к сенсору включения/выключения таймера (C): на индикаторе высветится «ti» и сразу после этого – оставшееся время приготовления.
- Плавно ведите пальцем по сенсору для установления нужного времени, шаг изменения 1 минута.
- После того как вы уберете палец от сенсора плавного контроля, конфорка начнет работать с новой установкой продолжительности времени приготовления.

Просмотр оставшегося времени приготовления

- Выберите конфорку и нажмите на сенсор таймера.
- На индикаторе некоторое время мигает оставшееся время приготовления.

Выключение таймера

Во время обратного отсчета на индикаторе конфорки каждые несколько секунд высвечивается "ti".



По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, и конфорка выключается. Оповещающий сигнал вы можете выключить, нажав на сенсор таймера (C) или сенсор будильника (E), или спустя 2 минуты он выключится сам.

Если вы хотите выключить таймер до истечения установленного времени:

- Выберите конфорку. Мигает значение установленной мощности нагрева.
- Прикоснитесь к сенсору включения/выключения таймера (C): на индикаторе высветится «ti» и сразу после этого – оставшееся время приготовления.
- Чтобы отменить установленное время приготовления, в течение 2 секунд нажимайте на сенсор плавного контроля в крайнем левом положении, на индикаторе высветится «ti». Выключить установленное время можно и другим способом: ведя пальцем по сенсору плавного контроля с шагом в 1 минуту, выключите установку.
- Точка с левой стороны индикатора погаснет, таймер выключится.

Использование будильника

- Использование идентично использованию таймера с той разницей, что необходимо касаться сенсора включения/выключения будильника (E).
- Будильник можно установить и при выбранной мощности нагрева «00», независимо для каждой отдельной конфорки.
- Функции таймера и будильника на одной и той же конфорке являются взаимоисключающими. В силе остается функция, которую установили/изменили последней.
- При установленной функции будильника на индикаторе слева от значения мощности точка не светится, каждые несколько секунд загорается «to».
- По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, но конфорка не выключается.

Специальные предупреждения и индикация неисправностей (ошибок)

- Если все конфорки установлены на мощность «00», варочная панель по истечении 10 секунд выключится.
- Если любой сенсор будет активирован в течение свыше 10 секунд, варочная панель выключится, раздается звуковой сигнал, на индикаторе будет мигать символ «F0».
- Если поверхность нескольких сенсоров накрыта каким-либо предметом или залита жидкостью в результате перекипания, варочная панель выключится.
- Если сенсоры не реагируют на нажатие, отключите варочную поверхность от электропитания на несколько минут (выкрутите предохранитель или выключите предохранитель на электрощите), после чего снова подключите аппарат к электросети и включите сенсор основного включателя.

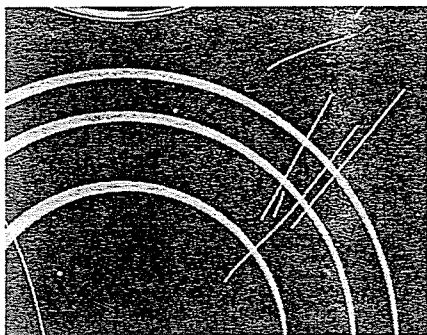


рис. 1

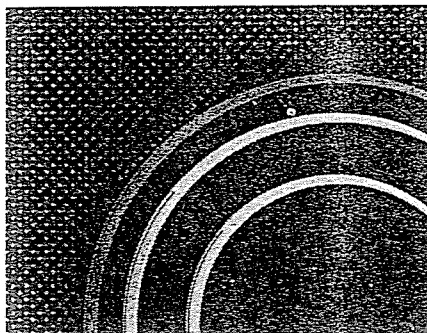


рис. 2

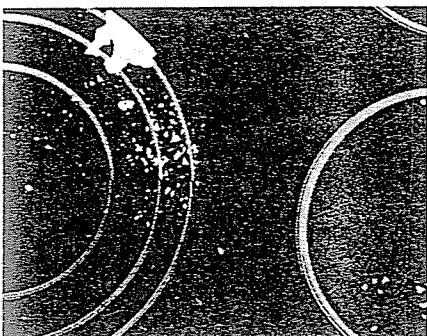


рис. 3

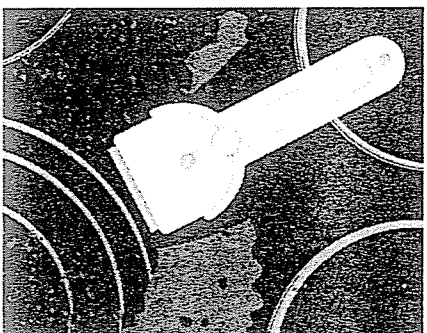


рис. 4

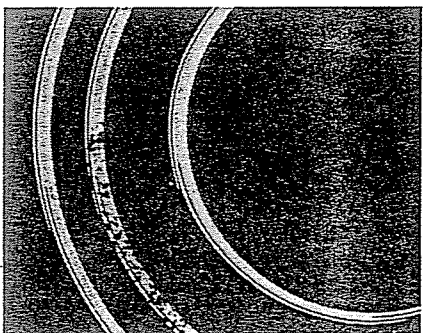


рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности. Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальные средства, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений. Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и дна посуды, устранив возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).

Внимание: металлические губки, абразивные чистящие средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие очистители (рис. 1 и рис.2).

Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3). Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3). Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств. Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3).

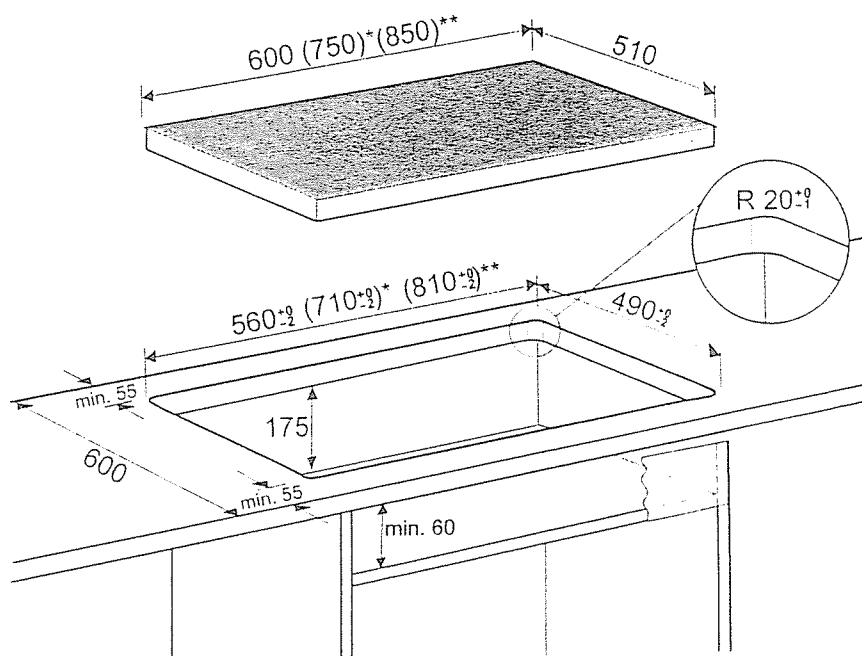
Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли (рис. 4). Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.

Важные указания

- Встраивать аппарат в элемент кухонного гарнитура и подключать варочную панель к электросети может только специалист соответствующей квалификации.
- Шпон либо облицовка из других материалов встроенного кухонного гарнитура должны быть обработаны термостойкими клеями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость используемых клеев может привести к изменению внешнего вида облицовки.
- Варочная панель предназначена для монтажа в рабочий стол над элементом кухонного гарнитура шириной 600 мм и более.
- Встраиваемая варочная панель после окончательного монтажа должна быть встроена так, чтобы был обеспечен свободный доступ к двум передним крепежным элементам.
- Подвесные элементы следует устанавливать на такой высоте, чтобы они не оказывали влияния на процесс работы с варочной панелью.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой должно быть не менее расстояния, указанного в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное допустимое расстояние – 650 мм.
- Минимальное допустимое расстояние между краем аппарата и соседним высоким элементом должно быть не менее 40 мм.
- Применение на рабочем столе, в который встраивается варочная панель, профилей из массива дерева допускается при условии, что минимальное расстояние останется таким же, как на схеме монтажа данного изделия.
- Минимальное расстояние между встраиваемым аппаратом и задней стеной обозначено на схеме монтажа данного изделия.

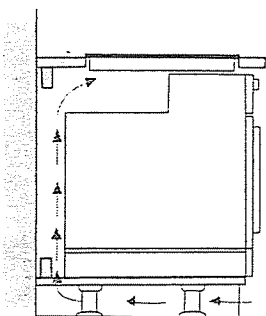
Размеры монтажного проема



*(...) – SVK7... - 750 mm

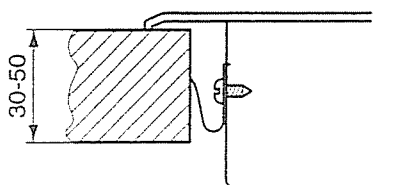
**(...) – SVK8... - 850 mm

- Варочную панель можно встраивать в столешницы кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30-50 mm.



- В нижнем кухонном элементе не должно быть ящика. Если в элементе имеется горизонтальная перегородка, она должна находиться на расстоянии 60 мм от нижней поверхности рабочего стола. Пространство между перегородкой и варочной панелью должно быть пустым, в нем нельзя хранить никаких предметов.
- На задней панели кухонного элемента обязательно должно быть отверстие минимальной высотой 175 мм по всей длине элемента.
- Под варочную панель вы можете встроить духовки типов EVP4..., с охлаждающим вентилятором. Перед монтажом духовки обязательно снимите заднюю панель кухонного элемента.

Процесс монтажа



- Рабочий стол кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Монтажный проем (вырез) следует соответствующим образом защитить.
- С помощью прилагаемых крепежных деталей (4 шт.) с прилагаемыми винтами (4 шт.) привинтите левую и правую стенку варочной панели к подготовленному отверстию и монтажному проему.
- Подключите аппарат к электросети (см. руководство по подключению варочной панели к электросети).
- Варочную панель необходимо вставить в монтажный проем.
- Прижмите варочную панель с максимальным усилием к рабочей поверхности.

Подключение варочной панели к электросети

- Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации. Защита электропроводки должна быть выполнена в соответствии с действующими предписаниями.
- Соединительные клеммы доступны при открытии крышки соединительной коробки.
- Перед подключением необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в табличке, напряжению сети.
- Табличка с техническими данными стеклокерамической варочной панели прикреплена к ее основанию.
- Аппарат предназначен для присоединения на переменный ток 2N AC 400 В.

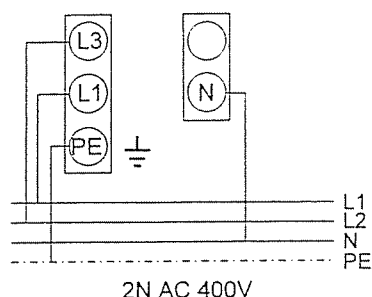
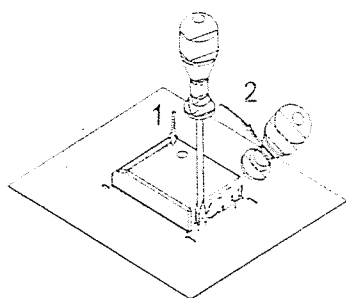
- В электропроводке предусмотрено специальное разгрузочное устройство, которое отделяет аппарат от сети по всем полюсам, причем расстояние между контактами в открытом положении составляет минимум 3 мм. В данном случае подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. д.
- Подключение должно быть выполнено с учетом проводимости тока в электропроводке и предохранителях.
- В целях обеспечения пожарной безопасности с обеих сторон стеклокерамической варочной панели могут быть установлены элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте должен находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.
- Токопроводящие и изолированные части аппарата после монтажа должны быть надежно защищены во избежание возможного прикосновения.

ВНИМАНИЕ!

- Перед каждым вмешательством во внутреннее устройство аппарата всегда следует отключать аппарат от сети. С учетом местного сетевого напряжения, необходимо подключать аппарат в соответствии с указанной схемой. Защитный провод (РЕ) следует подключить на клемму, обозначенную символом заземления $\perp$.
- Присоединительный кабель необходимо провести через разгрузочное устройство, которое защищает кабель от извлечения.
- По завершении подключения включите все нагревательные элементы приблизительно на 3 минуты с целью проверки их работы.

Схема подключения

- Вследствие неправильного подключения части аппарата могут повредиться, в этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке данных, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N), куда подключается аппарат, должен проверить специалист с помощью измерительного прибора!
- Присоединительный шнур с обратной стороны аппарата необходимо проложить так, чтобы он не касался задней стенки аппарата, так как она во время работы варочной панели нагревается.



Для подключения можно использовать:

- резиновые кабели, тип H05 RR-F 4x1,5 с маркировкой защитного провода желто-зеленым цветом;
- изолированные присоединительные ПВХ-кабели, тип H05 VV-F 4x1,5 с маркировкой защитного провода желто-зеленым цветом;
- а также другие равноценные и более качественные присоединительные кабели.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Тип	SVK61SS	SVK71SS	SVK81SS
Ширина	600 mm	750 mm	850mm
Подключение к электросети	2N AC 400V		
Рабочее напряжение/ частота	230 V, 50 Hz		
Тип переключателей	Электронные сенсоры		
Конфорки (ø мм/кВт)	HL = нагреватель Hi-light, R = излучающий нагреватель		
Передняя левая	210/175/120/2,3/HL	210/175/120/2,3/HL	210/175/120/2,3/HL
Задняя левая	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Задняя правая	170x265/2,4/HL	170x265/2,4/HL	170x265/2,4/HL
Передняя правая	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Конфорка для подогрева	-	-	160x290/0,1/R
Присоединительная мощность	7,1	7,1	7,2

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ АППАРАТА.

Шановний покупець!

Вбудована склокерамічна варильна поверхня створена тільки для використання в домашніх умовах.

Матеріали, з яких виготовлений прилад, нешкідливі для оточуючого середовища і їх можна використовувати повторно, переробити без жодної шкоди для екології. Всі подібні матеріали відповідно марковані.

Якщо Ви більше не бажаєте користуватись Вашим приладом, доставте його до відповідної організації по переробці електричних та електронних відходів.

Інструкція з використання

Дана інструкція розроблена для користувача. Вона описує прилад і його функції.

Дана інструкція створена для кількох моделей приладів, тому Ви можете в ній знайти опис деяких функцій, що їх Ваш прилад не має.

Інструкція з підключення

Всі підключення мають здійснюватись у відповідності до інструкцій з підключення і згідно діючих місцевих стандартів. Підключення має здійснювати тільки кваліфікований фахівець сервісного центру.

Таблиця даних

Таблиця з основними даними приладу прикріплена до його дна.

Протипожежна безпека

Прилад слід установити поряд з кухонним елементом, вищим за прилад, з одного боку, а кухонний елемент, що знаходиться з іншого боку, не повинен перевищувати висоту приладу.

Важливі застереження	20
Склокерамічна варильна поверхня	21
Поради по збереженню електроенергії.....	23
Управління	24
Чищення та технічне обслуговування	30
Монтаж вбудованої варильної поверхні	31
Підключення до електромережі	32
Технічна інформація.....	34