

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

HE302

**Електрична 2-конфорочна (30 см)
варильна панель**

Примітка: У цій інструкції з експлуатації міститься важлива інформація, включаючи питання щодо безпеки та устанавлення, за допомогою якої ви зможете оптимально налаштувати ваше обладнання. Зберігайте цю інструкцію у надійному місці, щоб вона була легко доступна для використання у майбутньому для вас або будь-якої іншої особи, яка не знайома з роботою приладу.

Зміст

Важлива інформація щодо безпеки	3
Характеристики	4
Розміри приладу та отворів	5
Технічні характеристики	5
Стандартні приналежності	5
Електричні дані	5
Схема поверхні варильної панелі	5
Використання варильної панелі	5
Перед першим використанням	5
Регулятори температури	6
Включення конфорки і налаштування потужності	6
Вказівки щодо використання панелі	6 – 7
Очищення та обслуговування	7
Очищення поверхні варильної панелі	7
Після кожного використання	7
Очищення панелі	7
Використання спеціального засобу для чищення панелі	7
Очищення конфорок	8
Устанавлення	8
Розміщення	8
Розпакування приладу	8-9
Устанавлення приладу	9-10
Електричне з'єднання	10
Підключення кабелю живлення від мережі	10 – 11
Заміна кабелю живлення від мережі	11
Мій прилад не працює належним чином	11 – 12

Важлива інформація щодо безпеки



Першочергове значення має ваша безпека. **Перед** установленням та використанням обладнання обов'язково прочитайте цю інструкцію. Якщо ви не впевнені у будь-якій інформації, яка міститься у цій інструкції, зверніться до відділу технічного обслуговування.

Загальна інформація

- Цей прилад призначений для побутового використання, для варіння і смаження продуктів харчування.
- **ВАЖЛИВО:** Меблі, що знаходяться біля плити, та усі матеріали, які використовуються під час установлення, мають бути здатні витримувати температуру мінімум 85 °C вище температури навколишнього середовища у приміщенні, де вони знаходяться, у той час як використовується варильна панель.
- Деякі види вінілових або ламінованих кухонних меблів особливо схильні до пошкоджень від тепла або до зміни кольору при температурах нижче рекомендованих, що зазначені вище.
- За будь-які пошкодження, спричинені тим, що прилад був установлений з порушенням цього температурного обмеження, **несе відповідальність власник приладу.**
- Ваш новий прилад має гарантію від електричних і механічних дефектів. Вищезазначене не впливає на ваші законні права.
- Використання цього приладу в інших цілях або у будь-якому іншому середовищі без явно вираженої згоди на це призведе до втрати гарантії або можливості висловлення претензій.
- Цей прилад не можна використовувати для зберігання предметів на ньому або як робочу поверхню.
- Будь-які зміни у конструкцію приладу заборонені.
- Заборонено зберігати або розміщувати горючі або легкозаймисті рідини / матеріали на поверхні чи поруч з приладом. Вироби з алюмінію, пластику або пластикової плівки слід також тримати подалі від приладу, оскільки вони можуть розплавитись і прилипнути до поверхні.
- **Ремонт може проводити лише уповноважений агент з обслуговування.**

Безпека дітей

- Немовлята і маленькі діти не повинні знаходитись поруч з приладом і торкатися його. Під

час і після використання усі поверхні будуть гарячими.

- Якщо необхідно щоб молодші члени сім'ї знаходились на кухні, переконайтеся, що вони постійно перебувають під пильним наглядом.
- Діти старшого віку можуть користуватись приладом лише під наглядом дорослих.

Загальна безпека

- ✓ Прилад має установлювати і підключати лише кваліфікований спеціаліст.
- ✓ Слід звернути увагу на те, щоб деталі і робочі поверхні, у які вбудовується прилад, відповідали необхідним стандартам.
- ✓ У разі, якщо ви помітите які-небудь подряпини, щілини або тріщини у керамічному склі, негайно вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі. В іншому випадку існує небезпека ураження електричним струмом.

Під час використання

- ✓ Перед використанням приладу слід зняти усі плівки або наклейки, які присутні на поверхні варильної панелі.
- ✓ Під час використання приладу слід бути обережним, інакше існує ризик отримання опіку.
 - Електричні кабелі не повинні контактувати з поверхнею плити, коли вона гаряча, або з гарячим посудом.
 - У разі перегрівання жиру або олії вони можуть дуже швидко спалахнути. З цієї причини, під час приготування їжі з жиром або олією прилад не слід залишати без нагляду.
- ✓ Після використання переконайтеся, що усі конфорки вимкнені.

Очищення

- Варильну панель і нагрівальні поверхні необхідно регулярно очищувати.
- **ВАЖЛИВО:** Перш ніж приступити до очищення приладу або нагрівальних поверхонь, його необхідно відключити від мережі і зачекати поки він охолоне.
- Під час використання цього приладу, а також під час процедури очищення слід бути особливо обережним.
- Для очищення приладу не можна використовувати струмінь пари або будь-яке інше обладнання високого тиску.

Установлення

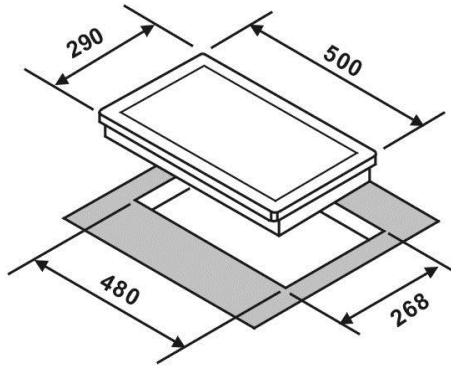


Цей прилад повинен бути правильно встановлений кваліфікованим спеціалістом відповідно до інструкцій виробника. Див. спеціальний розділ цієї брошури, який стосується установлення.

Поради для уникнення пошкодження приладу

- Кухонний посуд з чавуну та литого алюмінію з пошкодженою основою може подряпати поверхню варильної панелі під час перетягування його через неї.
- Посуд потрібно піднімати і ставити на поверхню варильної панелі, а не перетягувати.
- Конфорки не можна вмикати, якщо на них не стоїть посуд. А також посуд не повинен бути порожнім.

Характеристики



Технічні характеристики:

- 1 х термостатична конфорка 2,00 кВт (діаметр 180 мм)
- 1 х термостатична конфорка 1,50 кВт (діаметр 145 мм)
- Бічне управління

Електричні дані

Номинальна напруга:	230 В змінного струму, 50 Гц
Підключення живлення:	16 А (двополюсна штепсельна розетка із запобіжником з проміжком між контактами 3 мм)
Максимальна споживана потужність:	3,5 кВт
Кабель живлення:	3-жильний х 1,5 мм ² (не входить у комплект)

На майбутнє запишіть інформацію, яку можна знайти на заводській табличці, і дату покупки, яка зазначена у вашому рахунку-фактурі продажу. Заводська табличка варильної панелі знаходиться під приладом. Тому цю інформацію краще записати перед установленням приладу .

Модель №

Серійний №

Дата покупки

Схема поверхні варильної панелі



Використання варильної панелі

Перед першим використанням



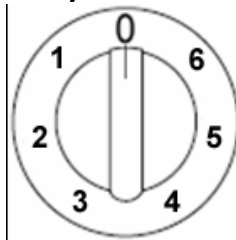
ВАЖЛИВО: Необхідно очистити поверхню варильної панелі і конфорок (див. розділ «Очищення та обслуговування»).

- Вмикати необхідно одну конфорку за раз протягом 5 хвилин при максимальних налаштуваннях. Це допоможе усунути будь-які існуючі запахи і випарувати вологу, яка сформувалась на нагрівальних елементах під час транспортування.
- Під час цієї процедури випалювання на конфорці має стояти відповідного розміру каструля з холодною водою.
- Не проводьте випалювання більш ніж однієї конфорки за раз.

Регулятори температури

- Усі операції виконуються за допомогою 2 регуляторів температури, які знаходяться з правого боку варильної панелі.
- Для вибору рівня нагрівання регулятори повертаються за годинниковою стрілкою або проти нею. Цифри навколо кожного регулятора вказують рівень встановленої потужності для конфорки.
- Мітка у правому нижньому кутку кожного регулятора вказує, яку конфорку він контролює.

Включення конфорки і налаштування потужності



- Поверніть регулятор конфорки, на якій ви будете готувати їжу, за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, поки він не досягне рівня необхідної потужності.
- Потужність кожної конфорки може регулюватися від 1 до 6. Позначка 1 – це найхолодніше налаштування, а 6 – найгарячіше.
- Після завершення приготування їжі регулятор необхідно повернути проти годинникової стрілки у положення 0.

Вказівки щодо використання панелі

- Під час перших кілька разів використання варильної панелі може виділятися їдкий запах горілого. З повторним використанням цей запах повністю зникне.
- Поверхня варильної панелі оснащена зонами приготування різного діаметра і потужності.
- Положення, з яких виходить тепло, чітко позначені на варильній панелі. Для ефективного нагрівання посуд має бути розташований саме на цих зонах. Посуд повинен мати такий самий діаметр, як конфорка на якій він використовується.
- Не використовуйте посуд з нерівним дном, оскільки він може подряпати конфорки.
- Перед використанням переконайтеся, що дно посуду чисту і сухе.

- У холодному стані дно посуду має бути злегка увігнути, оскільки під час нагрівання воно розширюється і стає плоским на поверхні варильної панелі. Це забезпечить набагато ефективнішу передачу тепла.
- Рекомендована товщина дна посуду має бути 2 - 3 мм для емальованої сталі і 4 - 6 мм для нержавіючої сталі з дном типу «сендвіч».
- Якщо не дотримуватись цих правил, буде відбуватись значна втрата тепла та енергії. Тепло, що не поглинається посудом, буде поширюватися на варильну панель, раму і шафи поблизу.
- Бажано накривати посуд кришкою, щоб можна було готувати їжу на більш низькій температурі.
- Щоб зменшити час приготування завжди готуйте овочі, картоплю і т.д. у невеликій кількості води.
- Їжа або рідина, яка має високий вміст цукру може привести до пошкодження варильної панелі, якщо вона вступає у контакт з її поверхнею. У разі розливання будь-якої рідини необхідно негайно її витерти, проте це не може гарантувати, що поверхня варильної панелі не стане пошкодженою.
- **ВАЖЛИВО:** Поверхня варильної панелі є жорсткою, але вона не є непорушною і може зазнавати пошкоджень. Особливо, під час падіння на неї загострених або твердих предметів з деяким зусиллям.
- **НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЕ ВАРИЛЬНУ ПАНЕЛЬ, ЯКЩО ЇЇ ПОВЕРХНЯ ЗЛАМАНА АБО МАЄ ТРИЩИНИ.**

Очищення та обслуговування



Очищення і технічне обслуговування слід проводити, тільки коли духовка охолоджена.
Перед виконанням очищення прилад необхідно від'єднати від електромережі.

Очищення варильної панелі



Будь-які залишки засобів для чищення, які залишаються на поверхні варильної панелі можуть пошкодити її. Усі залишки засобів для чищення необхідно змити водою.



Абразивні чистячі засоби або гострі предмети можуть пошкодити поверхню варильної панелі. Очищення слід проводити використовуючи воду і трохим'ючого засобу.



Деякі залишки легше відчистити, коли поверхня варильної панелі ще тепла, але, у такому випадку, необхідно бути обережним, щоб не обпектись.

Після кожного використання

- Слід протерти прилад вологою тканиною і з додаванням незначної кількості мильного розчину.
- Висушіть прилад, протерши поверхню чистою тканиною.
- Якщо варильна панель сильно забруднена, тоді, якщо поверхня варильної панелі

виготовлена з нержавіючої сталі, слід використовувати відповідний засіб для чищення нержавіючої сталі.

- **ВАЖЛИВО:** Якщо регулярно не використовувати засіб для чищення нержавіючої сталі, через деякий проміжок часу поверхня варильної панелі може змінити свій колір.

Використання спеціального миючого засобу для панелі

Можна придбати спеціальний миючий засіб / очищувач для керамічних плит.

Необхідно дотримуватись вказівок виробника засобу для чищення керамічних плит. Слід також переконатися, що він придатний для використання на вашому приладі.

Очищення конфорок

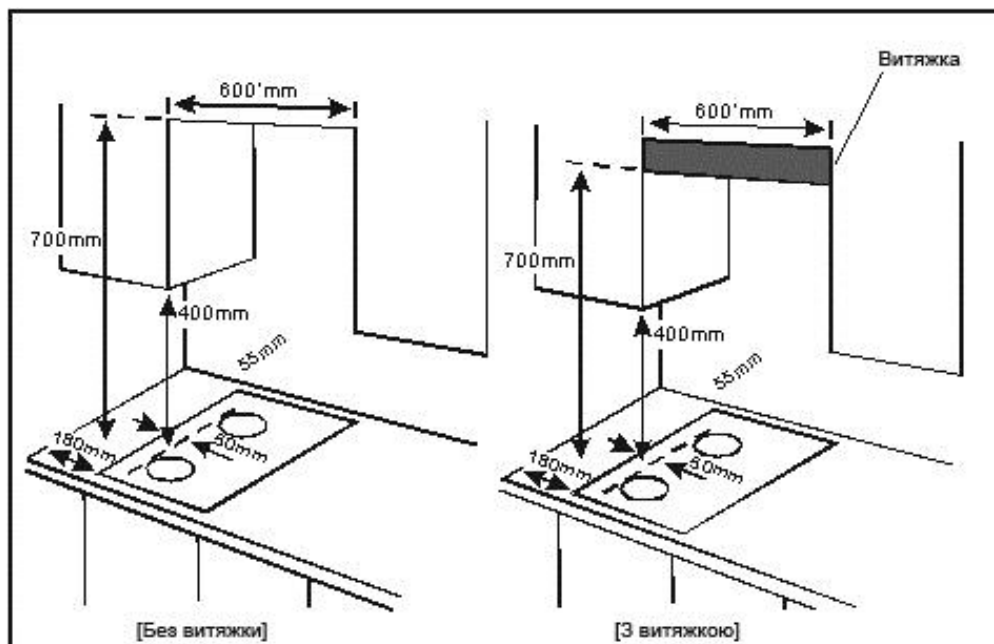
- У разі проливання чого-небудь на саму конфорку для її очищення можна скористатися м'якою щіткою, пластиковою або нейлоною мочалкою та додати трохи теплої води.
- Для підтримання конфорок у хорошому стані, необхідно змочити кухонний рушник невеликою кількістю оливкової олії і розтерти її по поверхні конфорки. Під час наступного використання конфорки може виділятися трохи диму.
- Також можна використовувати спеціальний очищувач для електроплит; ці товари зазвичай можна знайти у великих супермаркетах і господарських магазинах. Під час використання цих товарів слід дотримуватись інструкцій виробника.
- **ВАЖЛИВО:** Якщо конфорки не очищувати регулярно оливковою олією або очищувачем для електроплит, вони можуть заіржавіти.

Установлення

Розміщення



Прилеглі меблі повинні витримувати мінімальне підвищення температури у 85 °С вище температури навколишнього середовища у приміщенні, в якому вони знаходяться, коли використовуються варильна панель.



Цей прилад класифікується як Клас 3 а, отже, має бути вбудований у кухонний гарнітур (залежно від розміру) або у стільницю розміром 600 мм, з дотриманням таких мінімальних допустимих відстаней:

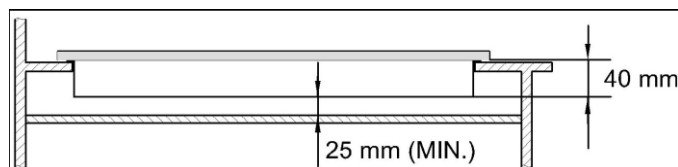
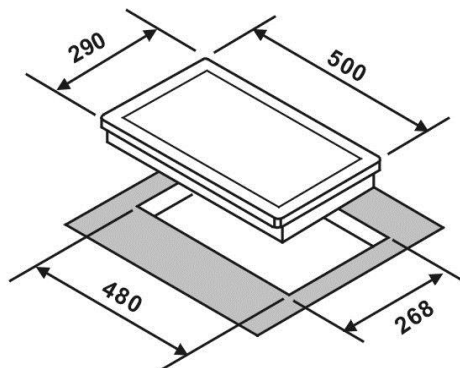
- 700 мм між поверхнею плити і нижньою частиною будь-якої горизонтальної поверхні над нею.
- 50 мм вільного простору навколо приладу і між поверхнею плити та будь-якими горючими матеріалами.

Розпакування приладу

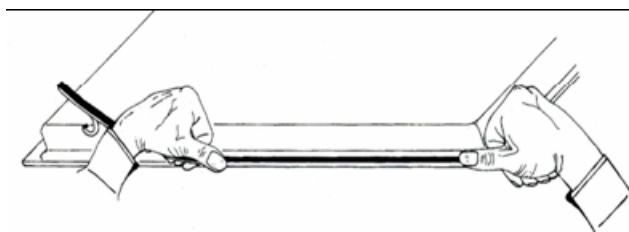
Під час розпакування приладу необхідно перевірити, що в упаковці містяться такі елементи:

- 1 Керамічна плита
- 1 Інструкція з устанавлення та експлуатації
- 4 Кріпильні гвинти
- 4 Затискачі
- 1 Ущільнювальна стрічка

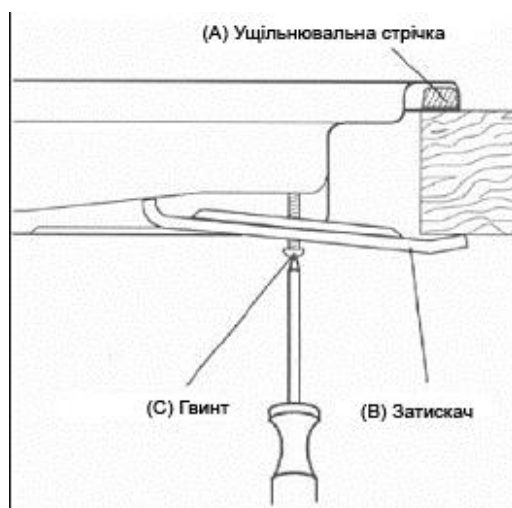
Установлення приладу



- Вирізати отвір у стільниці відповідно до креслень вище.
- **ВАЖЛИВО:** Між нижньою частиною приладу і будь-якою поверхнею, яка знаходиться під нею, має бути проміжок не менше 25 мм.



- Обережно перевернути варильну панель і покласти її на м'яку поверхню.
- Прикріпити ущільнювальну стрічку по краю приладу.
- З обох сторін слід зняти захисне покриття.
- Не залишати проміжки у герметику і не перевищувати товщину.
- **ВАЖЛИВО:** Заборонено використовувати силіконовий герметик для герметизації отвору з приладом. Потім буде складно витягти плиту з отвору, зокрема, у разі необхідності проведення ремонту.



- Встановити затискач **(В)** навпроти отворів, які відповідають розміру гвинтів. У кожному куті варильної панелі знаходиться один ряд отворів для гвинтів. Злегка затягнути гвинт **(С)** через затискач **(В)**, щоб затискач прикріпився до варильної панелі, але так, щоб все ще можна було відрегулювати його положення.
- Обережно перевернути варильну панель назад і потім м'яко опустити її в отвір, вирізаний для неї.
- На нижній частині варильної панелі, встановити затискачі у положення, яке відповідає вашій стільниці. Потім повністю затягнути гвинти **(С)**, щоб закріпити плиту на місці.

Електричне з'єднання



Цей прилад має встановлювати кваліфікований спеціаліст.

Перед підключенням приладу слід переконатися, що напруга живлення, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі живлення у вашій мережі.

УВАГА: ЦЕЙ ПРИЛАД МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.

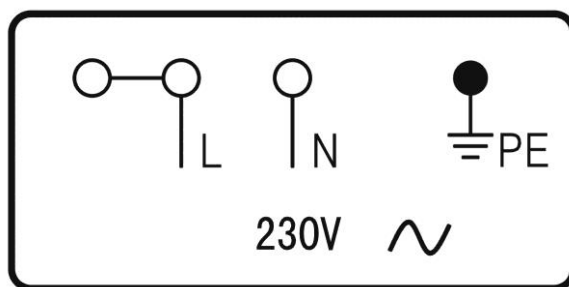
- Цей прилад має бути підключений до двополюсної штепсельної виділеної розетки на 16 А,

з проміжком між контактами 3 мм, яка має знаходитись у легко доступному місці поруч із приладом. Вона не повинна бути розташована над приладом і на відстані більше 1,25 м від нього.

- Розетка має бути доступною, навіть якщо ваша духовка знаходиться у робочому стані.
- Тип кабелю: H05 RRF 3-жильний x 1,5 мм²

Підключення кабелю живлення від мережі

- Клемна колодка мережі знаходиться на нижній стороні варильної панелі, а доступ до клем здійснюється шляхом зняття кришки клемної колодки, викрутивши гвинт кришки.
- Підключення кабелів має бути здійснено відповідно до схеми, яка знаходиться на нижній варильної панелі.



- Латунні з'єднання мають бути розташовані як зазначено на відповідній схемі, а УСІ гвинти клем мають бути щільно затягнуті.
- **Якщо під час першого включення плити працюють лише дві зони, необхідно ще раз перевірити, що гвинти клем повністю затягнуті.**
- **ВАЖЛИВО:** Заборонено підключати прилад до електромережі за допомогою вилки і розетки на 13А.
- У разі необхідності кабель можна згортати у петлі, але слід переконатися, що при цьому не утворюються перегини або затискання, коли плита знаходиться у своєму положенні. Необхідно бути обережним, щоб кабель не торкався гарячих частин приладу.

Заміна кабелю живлення від мережі

Якщо кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити на такий самий, який можна придбати у продавця. Заміну кабелю живлення необхідно проводити згідно з такими інструкціями:

- **Вимкнути прилад за допомогою перемикача.**
- Відкрити клемну колодку під плитою.
- Відкрутити гвинти клем, що фіксують кабель.
- Замінити кабель на такий самий і такої самої довжини відповідно до характеристик зазначених вище.
- До позначеної клеми має бути підключений кабель заземлення «жовтий-зелений». Він має бути приблизно на 10 мм довший ніж провід під напругою і нульовий провід.
- «Синій» нульовий провід підключається до клеми з літерою (N) – провід під напругою підключається до клеми з літерою (L).

Мій прилад не працює належним чином

- **Конфорки не працюють або не вмикаються.**
- ★ Перевірити, що джерело електроживлення приладу правильно налаштоване і знаходиться у робочому стані. Перевірити запобіжники.
- **Під час вибору конфорки чути звук дзигчання.**
- ★ Це нормально; звук зникне, коли конфорка нагріється.
- **Конфорки стали безбарвними**
- ★ Це може бути викликано спаленими залишками їжі. Це не вплине на роботу приладу. Однак слід переконатися, що інструкції з очищення дотримуються регулярно.
- **На моїй плиті працюють лише дві конфорки**
- ★ Слід ще раз перевірити, що усі гвинти клем повністю затягнуті між з'єднаннями.



ВАЖЛИВО: Якщо ваш прилад не працює належним чином, слід відключити його від мережі живлення і звернутися у відділ технічного обслуговування. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ РЕМОНТУВАТИ ПРИЛАД САМОСТІЙНО.

Зверніть увагу, що якщо технічний спеціаліст під час огляду приладу, який знаходиться під гарантією, виявить, що проблема виникла не через несправність приладу, з вас може бути стягнута вартість виклику спеціаліста.

Технічному спеціалісту повинен бути наданий доступ до приладу для виконання необхідних ремонтних робіт. Якщо прилад встановлений таким чином, що ремонт приладу на думку спеціаліста, призведе до пошкодження приладу або вашої кухні, він не буде виконувати ремонт.

Сюди належать ситуації, коли прилади розташовані поруч один з одним, запечатані герметиком, мають дерев'яні перешкоди навпроти передньої панелі приладу, наприклад, плінтуси.