

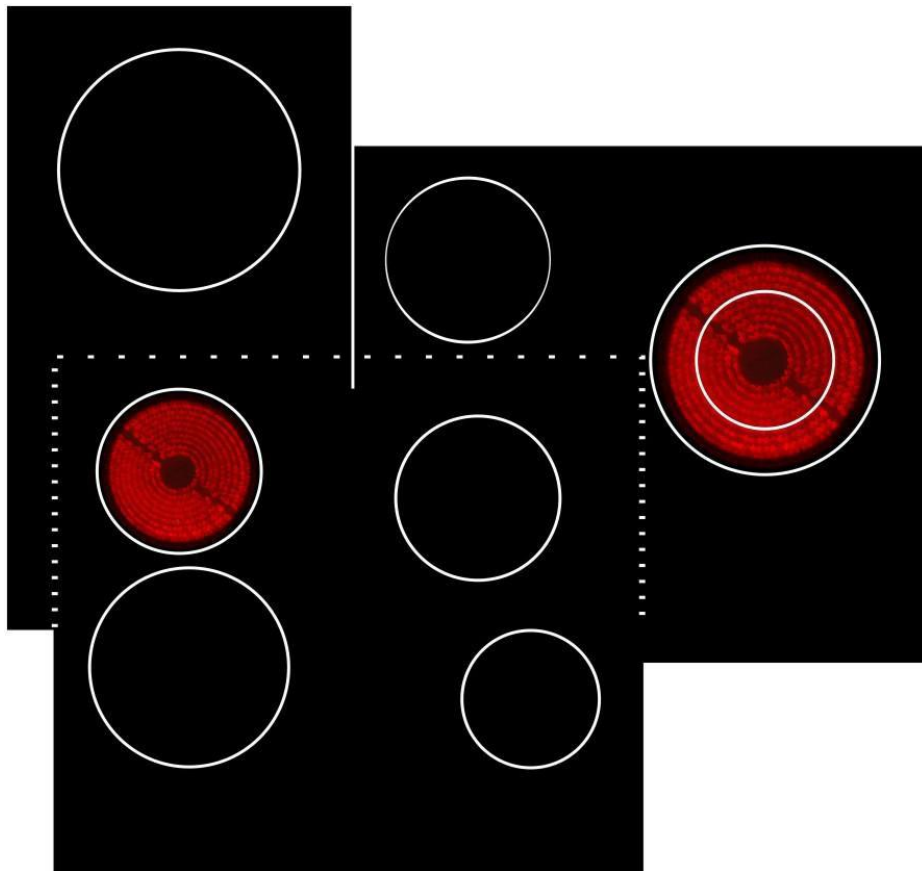
Інструкції з установлення та експлуатації

Індукційна панель

VI 32 TC, VI 63 TC, VI 63 TC SCHOTT, VI 65FZTC, VI 64 TC, VI 32 TC WH, VI 63 TC WH, VI 64 TC IVORY, VI 64 TC WH

Керамічна панель

VB 62 TC, VB 60 TC, VB 60 TC SCHOTT, VB 61 TC, VB 77 TC, VB 33 TC, VB 68 TC, VB 62 K, VB 60 KWH, VB 62 TC WH, VB 60 TC WH, VB 90 TC, VB 60 TC IVORY, VB 43 TC



Увага! Будь ласка, уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як встановлювати або використовувати цей прилад. Бажано, щоб ці інструкції зберігалися в надійному місці для подальшого використання.

Вступ

Дякуємо Вам за вибір цього приладу.

Він був розроблений для безпечної та надійної експлуатації протягом багатьох років за умови коректного встановлення та обслуговування.

Будь ласка, уважно прочитайте ці інструкції перед встановленням або використанням приладу. Рекомендується зберігати товарний чек та чек на встановлення разом з цією інструкцією в безпечному місці для подальшого використання. У комплекті наявна також важлива інформація про безпеку на додаток до керівництв та рекомендацій, які дозволять вам повною мірою скористатися всіма доступними функціями.

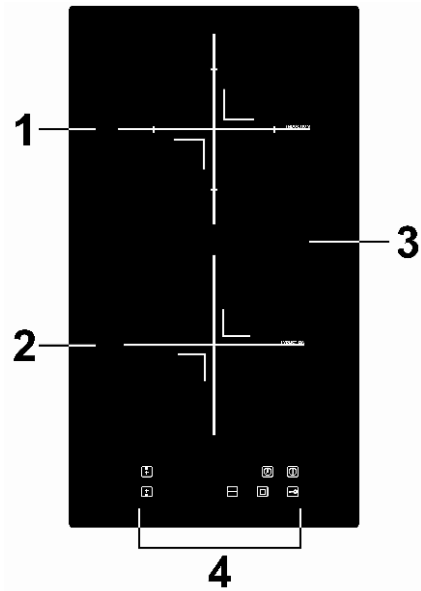
Цей високоякісний прилад був протестований і сертифікований з метою підтвердження відповідності всім чинним електротехнічним стандартам та нормам безпеки.

Цей прилад повинен бути встановлений та підключений відповідно до чинних положень.

Після розпакування приладу переконайтеся, що видимі пошкодження відсутні. Якщо прилад був пошкоджений під час транспортування, не використовуйте його, негайно зверніться до продавця.

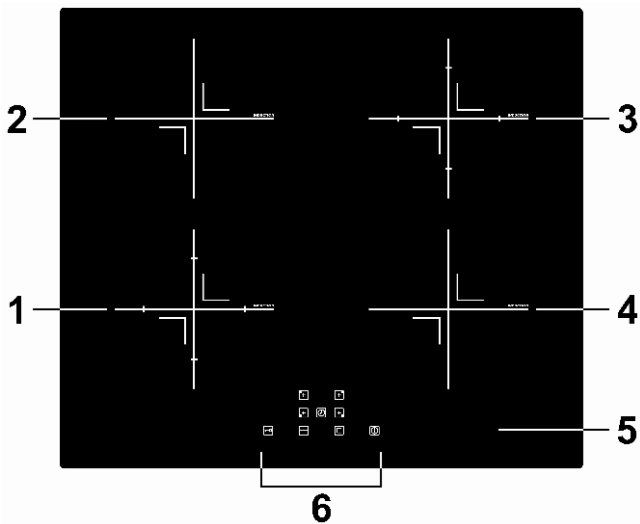
Опис приладу

a) VI 32 TC / VI 32 TC WH



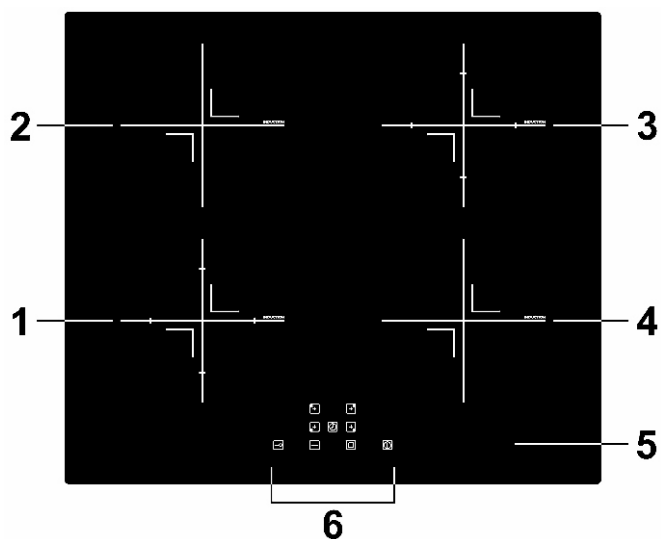
1. 2000 Вт зона приготування їжі
2. 1500 Вт зона приготування їжі
3. Скляна панель
4. Панель управління

b) VI 63 TC/ VI 63 TC WH/VI 63 TC SCHOTT



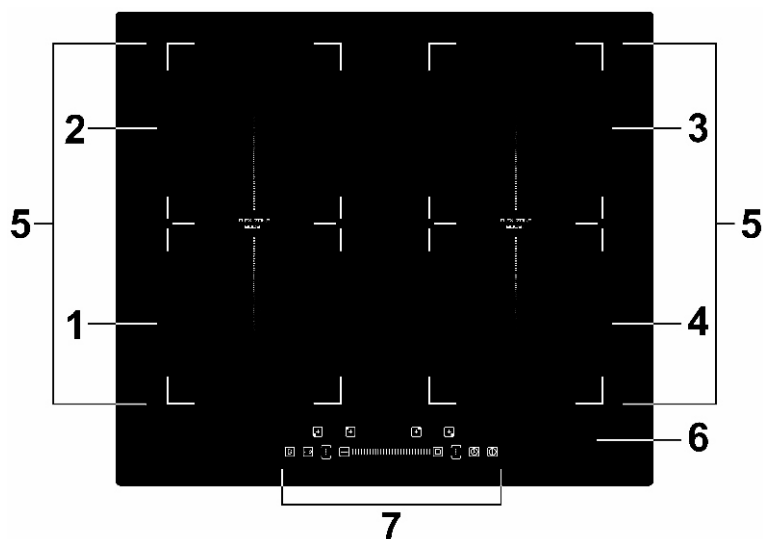
1. 2000 Вт зона приготування їжі
2. 1500 Вт зона приготування їжі
3. 2000 Вт зона приготування їжі
4. 1500 Вт зона приготування їжі
5. Скляна панель
6. Панель управління

c) VI 64 TC/ VI 64 TC IVORY/ VI 64 TC WH



1. 2000 Вт зона приготування їжі
2. 1500 Вт зона приготування їжі
3. 2000 Вт зона приготування їжі
4. 1500 Вт зона приготування їжі
5. Скляна панель
6. Панель управління

d) VI 65 FZ TC



1&3. ПОТУЖНІСТЬ 1-9/Booster

650/800/900/1000/1300/1400/1600/1800/2000/2600W

2&4. ПОТУЖНІСТЬ 1-9/Booster

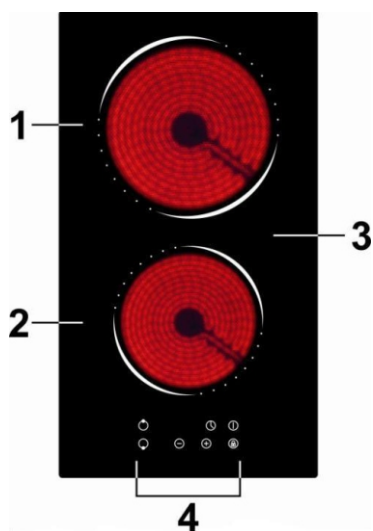
695/730/780/890/1000/1100/1200/1300/1500/2000W

5. Flex zone

6. Скляна панель

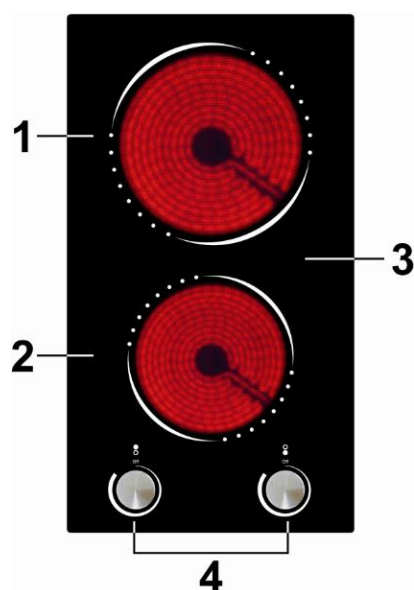
7. Панель управління

e) VB 62 TC /VB 62 TC WH



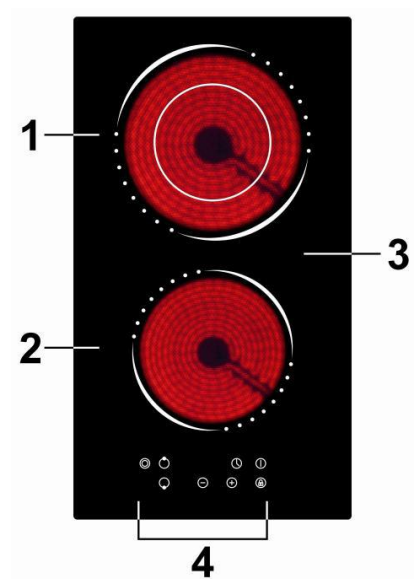
1. 1800 Вт зона приготування їжі
2. 1200 Вт зона приготування їжі
3. Скляна панель
4. Панель управління

f) VB 62 K



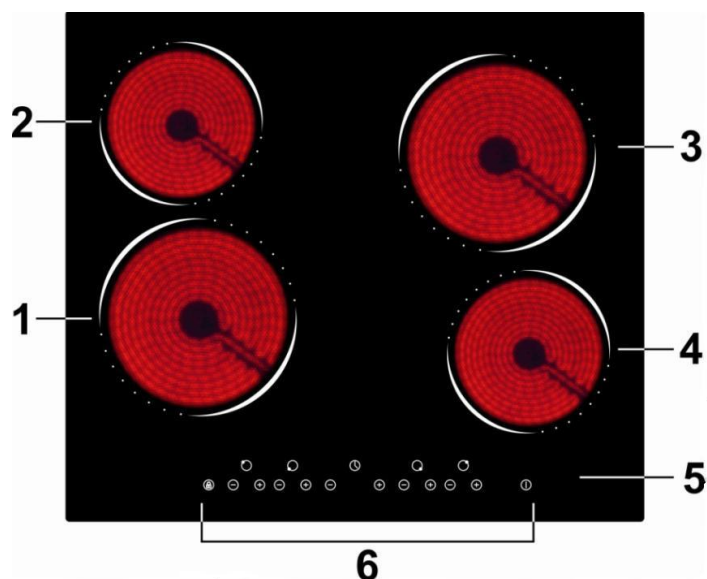
1. 1800 Вт зона приготування їжі
2. 1200 Вт зона приготування їжі
3. Скляна панель
4. Панель управління

g) VB 33 TC



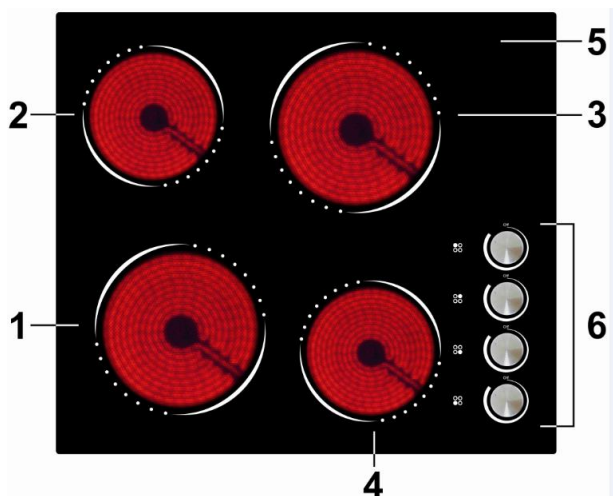
1. 2000/1000Вт зона приготування їжі
2. 1200 Вт зона приготування їжі
3. Скляна панель
4. Панель управління

h) VB 60 TC/ VB 60 TC WH/ VB 60 TC SCHOTT/ VB 60 TC IVORY



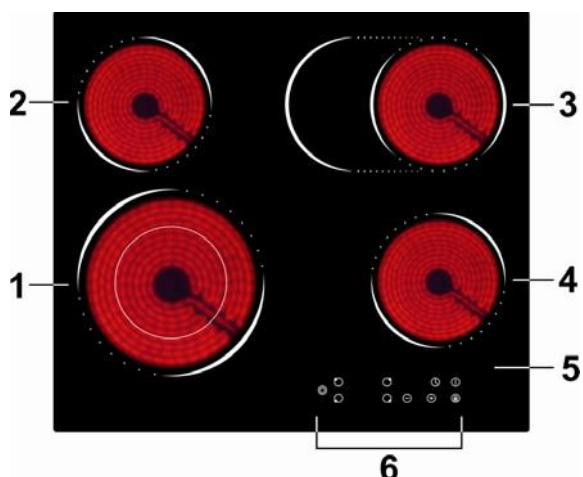
1. 1800 Вт зона приготування їж
2. 1200 Вт зона приготування їж
3. 1800 Вт зона приготування їж
4. 1200 Вт зона приготування їж
5. Скляна панель
6. Панель управління

i) VB 60 K WH



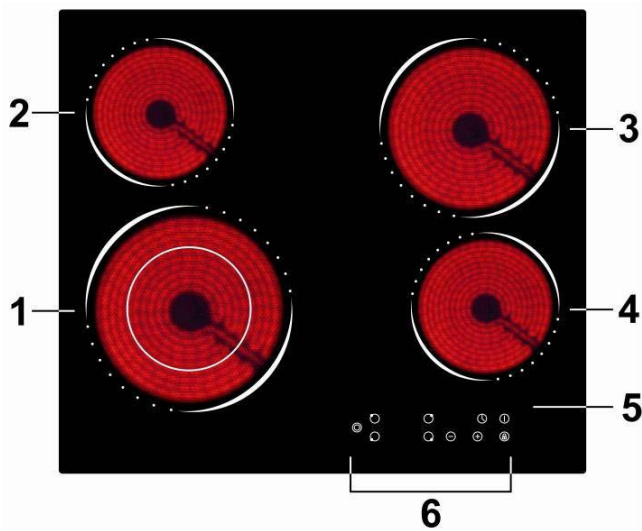
1. 1800 Вт зона приготування їж
2. 1200 Вт зона приготування їж
3. 1800 Вт зона приготування їж
4. 1200 Вт зона приготування їж
5. Скляна панель
6. Панель управління

j) VB 61 TC



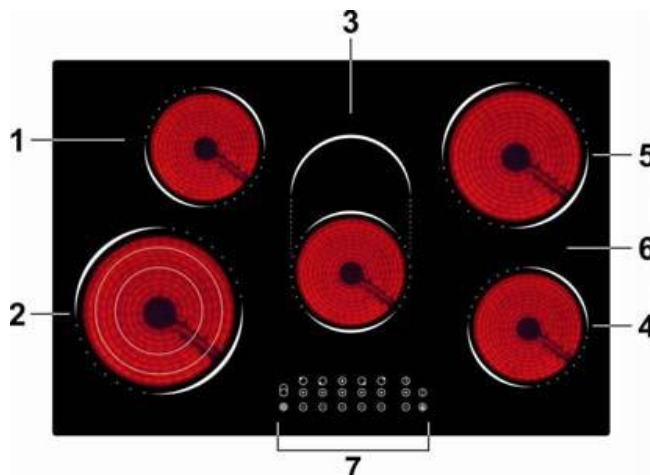
1. 2200/1000 Вт зона приготування їжі
2. 1200 Вт зона приготування їжі
3. 2000/1100 Вт зона приготування їжі
4. 1200 Вт зона приготування їжі
5. Скляна панель
6. Панель управління

k) VB 68 TC



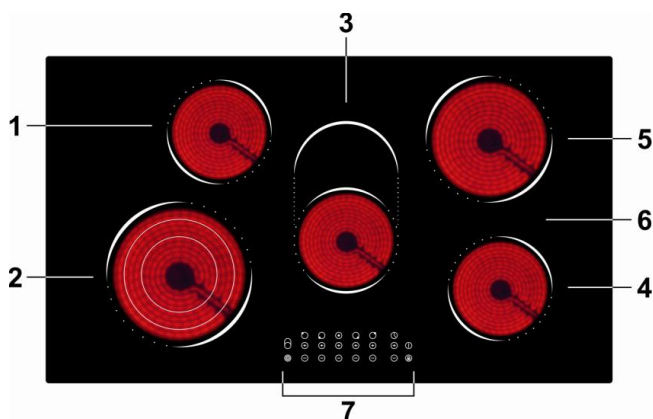
1. 2200/1000 Вт зона приготування їжі
2. 1200 Вт зона приготування їжі
3. 1800 Вт зона приготування їжі
4. 1200 Вт зона приготування їжі
5. Скляна панель
6. Панель управління

l) VB 77 TC



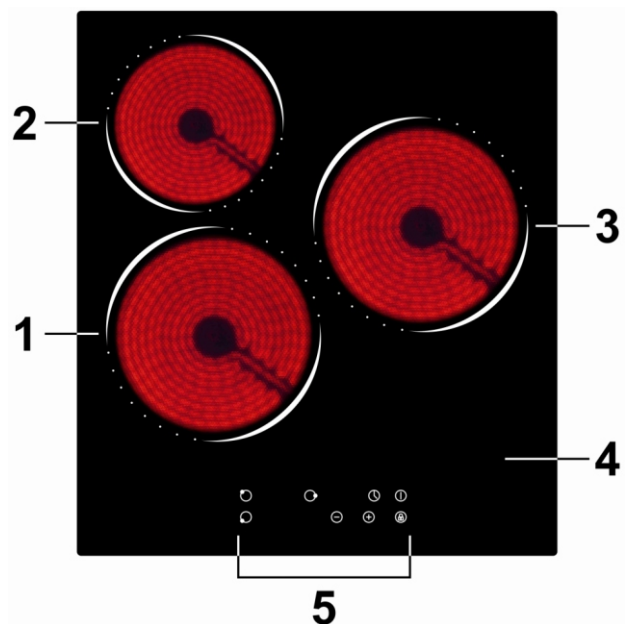
1. 1200 Вт зона приготування їжі
2. 2300/1600/800 Вт зона приготування їжі
3. 2000/1100 Вт зона приготування їжі
4. 1200 Вт зона приготування їжі
5. 1800 Вт зона приготування їжі
6. Скляна панель
7. Панель управління

m) VB 90 TC



1. 1200 Вт зона приготування їжі
2. 2300/1600/800 Вт зона приготування їжі
3. 2000/1100 Вт зона приготування їжі
4. 1200 Вт зона приготування їжі
5. 1800 Вт зона приготування їжі
6. Скляна панель
7. Панель управління

n) VB 43 TC



- 1. 1800 Вт зона приготування їжі
- 2. 1200 Вт зона приготування їжі
- 3. 1800 Вт зона приготування їжі
- 4. Скляна панель
- 5. Панель управління

ЗМІСТ:

Розділ 1. Установлення

Розділ 2. Рекомендації щодо безпеки

Розділ 3. Експлуатація приладу

Розділ 4. Технічне обслуговування

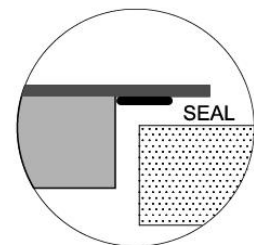
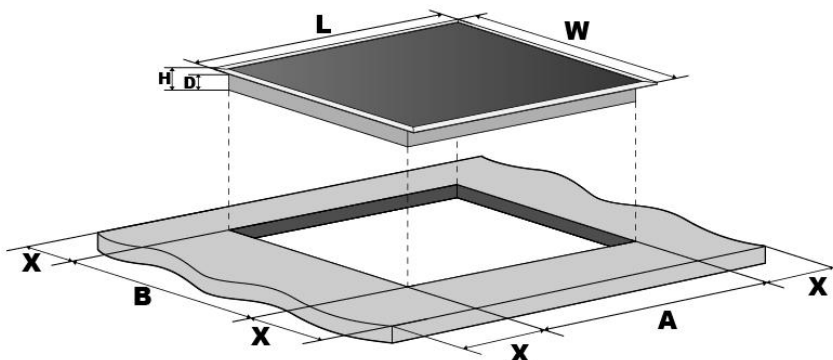
Розділ 1. Установлення

- Видалити всю упаковку, захисну плівку і захисну стрічку з приладу.
- Встановити прилад в сухому приміщенні.
- Нижчезазначені розміри наведено як керівництво для установлення – спеціаліст з установлення виконуватиме установлення відповідно до чинних правил.
- Ваш спеціаліст з установлення буде підключати кабель живлення відповідно до чинних правил.

Щоб установити прилад, будь ласка, дійте таким чином:

1.1. Вирізка робочої поверхні

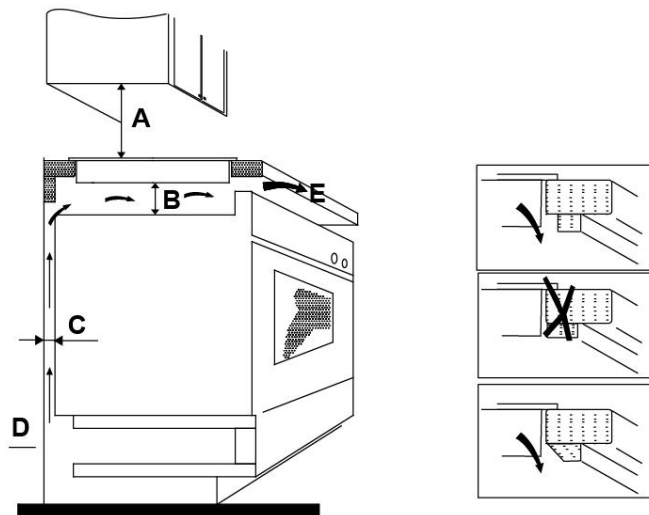
- Вирізати стільницю, як показано на рисунку нижче, забезпечуючи, щоб фактичні розміри використовувалися як показано в таблиці нижче.
- Для установлення і використання як мінімум 5 см повинні залишатися навколо вирізу.
- Робоча поверхня повинна мати товщину не менше 30 мм.
- Робоча поверхня повинна бути термостійкою.



seal- ущільнення

М о д е л ь	L (м)	W (м)	H (м)	D (м)	A (м)	B (м)	X (м)
VI 32 TC	288	520	62	58	268	500	50 mini
VI 63 TC	590	520	62	58	560	490	50 mini
VI 65 FZ TC	590	520	62	58	560	490	50 mini
VB 62 TC	288	520	52	58	268	500	50 mini
VB 60 TC	590	520	52	58	560	490	50 mini
VB 61 TC	590	520	52	58	560	490	50 mini
VB 77 TC	770	520	52	58	740	490	50 mini
VB 90 TC	900	520	52	58	870	490	50 mini
VB 33 TC	288	520	52	58	268	500	50 mini
VB 68 TC	590	520	52	58	560	490	50 mini
VB 62 K	288	520	52	58	268	500	50 mini
VB 60 K WH	590	520	52	58	560	490	50 mini
VI 64 TC	590	520	62	58	560	490	50 mini
VB 62 TC WH	288	520	52	58	268	500	50 mini
VI 32 TC WH	288	520	62	58	268	500	50 mini
VB 60 TC WH	590	520	52	58	560	490	50 mini
VI 63 TC WH	590	520	62	58	560	490	50 mini
VI 63 TC SCHOTT	590	520	62	58	560	490	50 mini
VB 60 TC SCHOTT	590	520	52	58	560	490	50 mini
VI 64 TC IVORY	590	520	62	58	560	490	50 mini
VB 60 TC IVORY	590	520	52	58	560	490	50 mini
VI 64 TC WH	590	520	62	58	560	490	50 mini
VB 43 TC	450	510	44	40	425	495	50 mini

1.2. Простір для тильної та бокової стінки



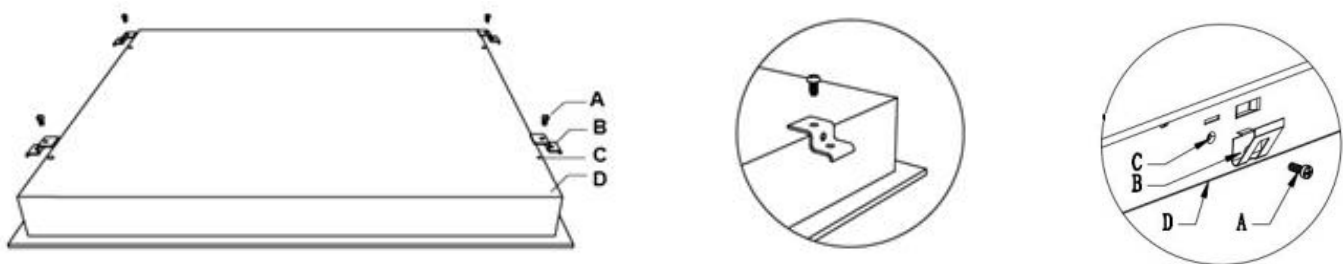
A = 760 мм B = 50 мм (мін.) C = 20 мм (мін.)

D = Повітряний проміжок/вхідний отвір

E = вихід повітря (5 мм)

1.3. Кріпильна скоба

- Закріпити скоби, як показано нижче:



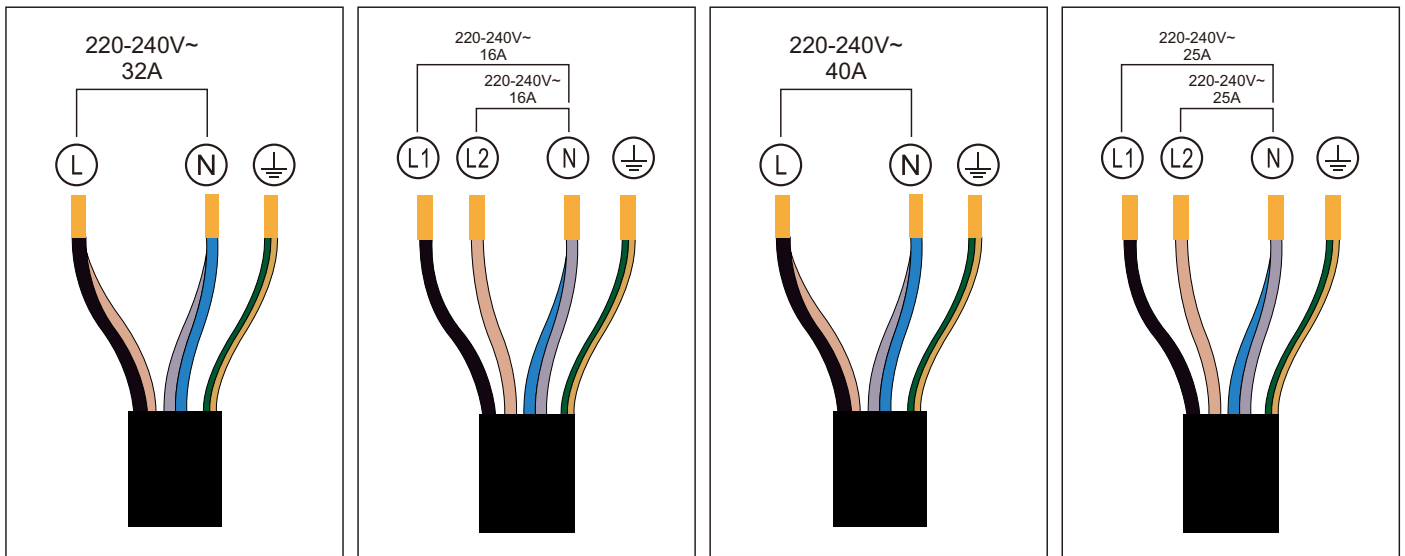
- a) Гвинт
- b) Скоба
- c) Отвір для гвинта
- d) Основа електроконфорки

1.4. Електричне підключення

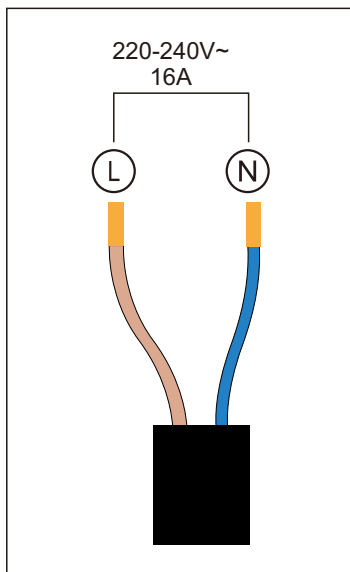
Ці прилади мають загальну номінальну потужність 7000 Вт та повинні бути «міцно вмонтованими» у відповідну єдину коробку, прилеглу до корпусу приладу. **Увага! Прилад повинен бути встановлений кваліфікованим електриком.**

Будь ласка, зверніть увагу, що перемикаюча коробка повинна бути доступна над робочою поверхнею для того, щоб можна було вимкнути напругу.

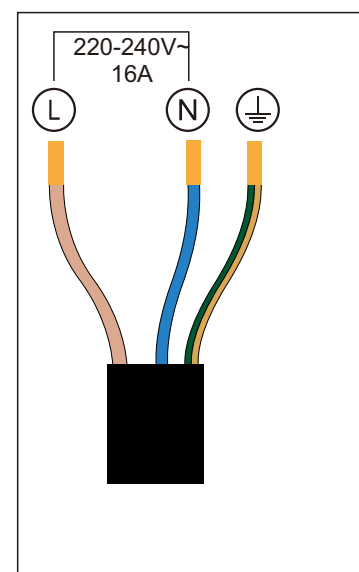
Електричне підключення



VI 32 TC
VI 32 TC WH



VB 62 TC VB 62 K
VB 62 TC WH VB 33 TC



Розділ 2. Рекомендації щодо безпеки

- Будь ласка, уважно прочитайте цей буклет перед установленням і ввімкненням приладу. Виробник не несе відповідальності за неправильне установлення і використання.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання.
- Цим приладом можуть користуватись діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або їм були надані вказівки з безпечного використання приладу і вони розуміють усі пов'язані небезпеки. Не слід дозволяти дітям гратися з приладом. Забороняється дозволяти дітям виконувати чищення та догляд за приладом без нагляду.
- Цей прилад повинен використовуватися тільки для приготування їжі/підігріву харчових продуктів і рідин. Не використовуйте його для інших цілей.
- Увага! Важливо, щоб ви використовували тільки металевий посуд, спеціально призначений та/або затверджений для використання на індукційних або керамічних панелях. Ніколи не допускайте контакту мелямінових або пластикових контейнерів з нагрівальними зонами.
- У разі використання адаптера слід чітко дотримуватись інструкцій виробника і потрібно переконатися, що електрична мережа не перевантажена, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не можна скручувати і згинати кабелі, їх слід тримати подалі від гарячих поверхонь. Після установлення потрібно переконатися, що кабель живлення не був затиснутий під приладом.
- Зберігати поверхні приладу в чистоті. Недотримання цієї вимоги може призвести до несправності приладу.
- Поверхня цього приладу може сильно нагріватися під час використання.
Поверхня цього приладу залишається гарячою після вимкнення. Не торкайтеся та не очищуйте зону нагрівання, поки вона повністю не охолоне.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то для уникнення небезпеки він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або особою з належною кваліфікацією

Важливе повідомлення для пацієнтів з кардіостимуляторами!

ІНДУКЦІЙНА ПАНЕЛЬ ГЕНЕРУЄ МАГНІТНІ ПОЛЯ В НАЙБЛИЖЧОМУ СЕРЕДОВИЦІ. Ваш кардіостимулятор повинен бути розроблений згідно з відповідними правилами для того, щоб уникнути перешкод між ним і панеллю. Зверніться до виробника кардіостимулятора або вашого лікаря, щоб визначити, чи відповідає він чинним нормам і чи існують будь-які несумісності.

Розділ 3. Експлуатація приладу

3.1. Кухонний посуд, придатний для індукційної панелі

Індукційна панель зроблена з гладкого, керамічного скла, тепло проходить з магнітного індукційного нагрівального елемента, який нагріває посуд, але не робочу поверхню. Їжа нагрівається шляхом передачі тепла від посуду. Посуд, придатний для використання на індукційній панелі, повинен бути зроблений з намагніченого металу, такого як чавун або сталь. Посуд з чистого алюмінію, міді або скла не підходить для цього типу панелі, якщо він має дно, вироблене не з магнітного металу.

Переконайтеся, що посуд притягується до магніту - це гарантує, що він придатний для використання з індукційною панеллю.

Увага! Важливо, щоб ви використовували тільки металевий посуд, спеціально призначений та/або затверджений для використання на індукційних або керамічних панелях. Ніколи не допускайте контакту меламінових або пластикових контейнерів з нагрівальними зонами.

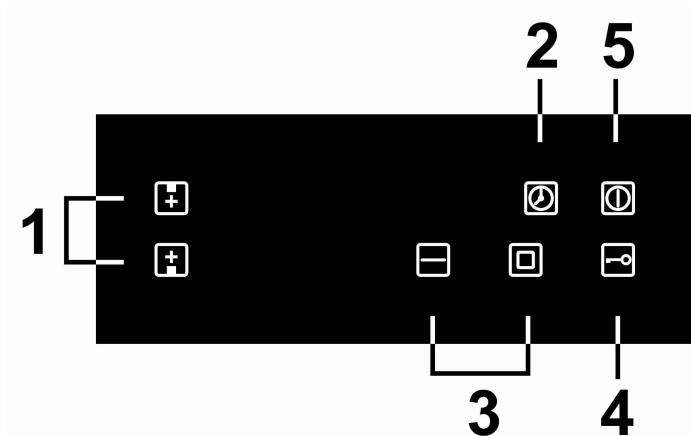
3.2. Кухонний посуд, придатний для керамічної панелі

Для керамічної панелі не потрібен спеціальний посуд. Ви можете використовувати будь-яку каструлю або сковорідку.

Переконайтеся, що дно вашої каструлі гладке та рівно розміщене на склі і має той же розмір, що й конфорка.

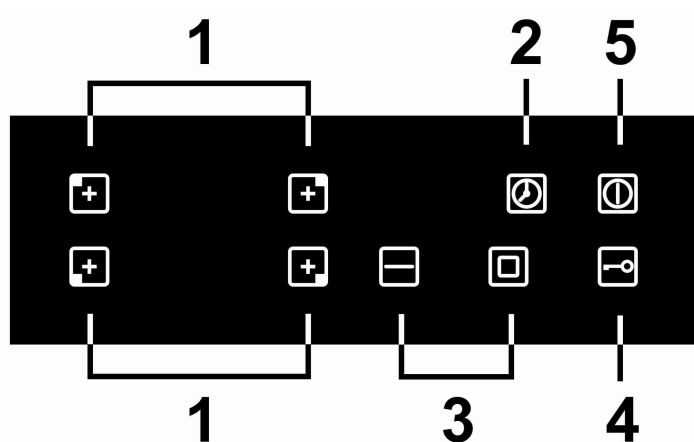
3.3. Панель управління

3.3.1 VI 32 TC/ VI 32 TC WH



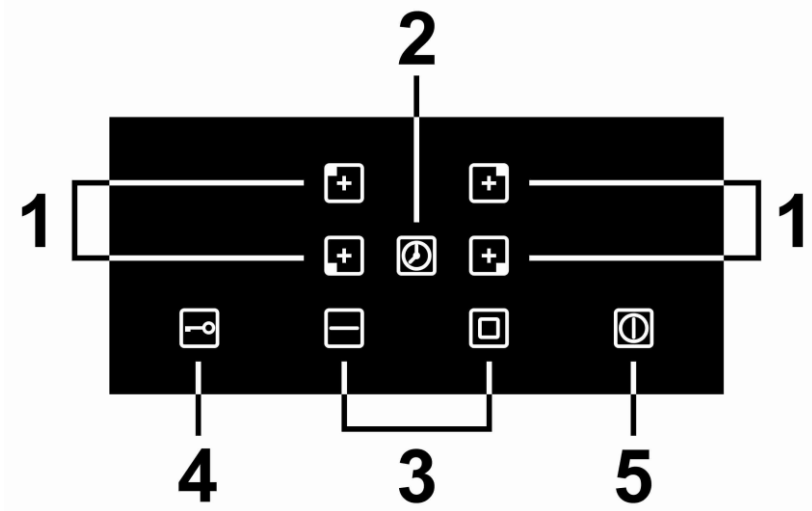
1. Регулятори управління нагрівальної зони
2. Таймер
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач

3.3.2 VI 63 TC/ VI 63 TC WH/ VI 63 TC SCHOTT



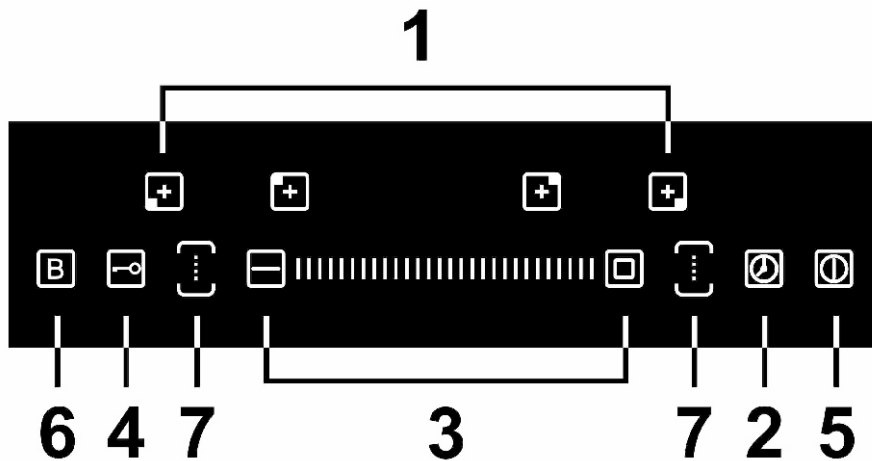
1. Регулятори управління нагрівальної зони
2. Таймер
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач

3.3.3 VI 64 TC/VI 64 TC IVORY/ VI 64 TC WH



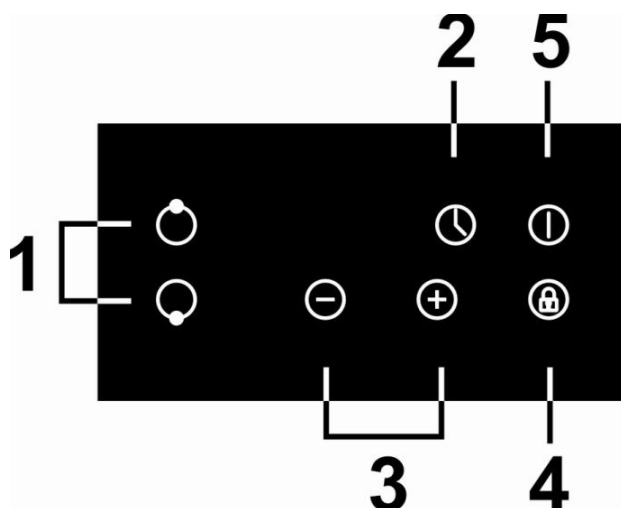
1. Р е г у л я т о р и у п р а в л і н н я н а г р і в а л ь н о ї з о н и
2. Т а й м е р
3. К н о п к а р е г у л ь о в а н н я т а й м е р а / п о т у ж н о с т і
4. У п р а в л і н н я к н о п к а м и / б л о к у в а н н я у п р а в л і н н я
5. В и м и к а ч

3.3.4 VI 65 FZ TC



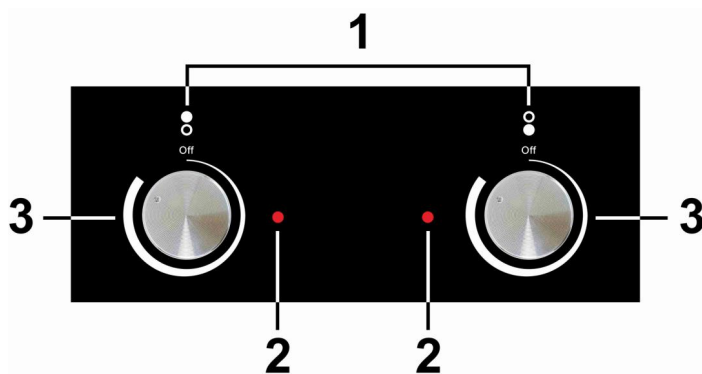
1. Р е г у л я т о р и у п р а в л і н н я н а г р і в а л ь н о ї з о н и
2. Т а й м е р
3. К н о п к а р е г у л ь о в а н н я т а й м е р а / п о т у ж н о с т і
4. У п р а в л і н н я к н о п к а м и / б л о к у в а н н я у п р а в л і н н я
5. В и м и к а ч
6. Р е г у л я т о р п і д с и л ь о в а ч а
7. Р е г у л я т о р ф л е к с - з о н и

3.3.5 VB 62 TC/ VB 62 TC WH



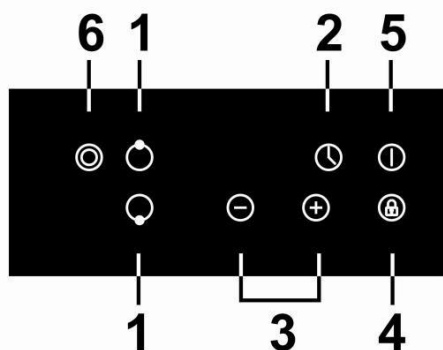
1. Індикатори зони нагріву
2. Індикатор таймера
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач

3.3.6 VB 62 K



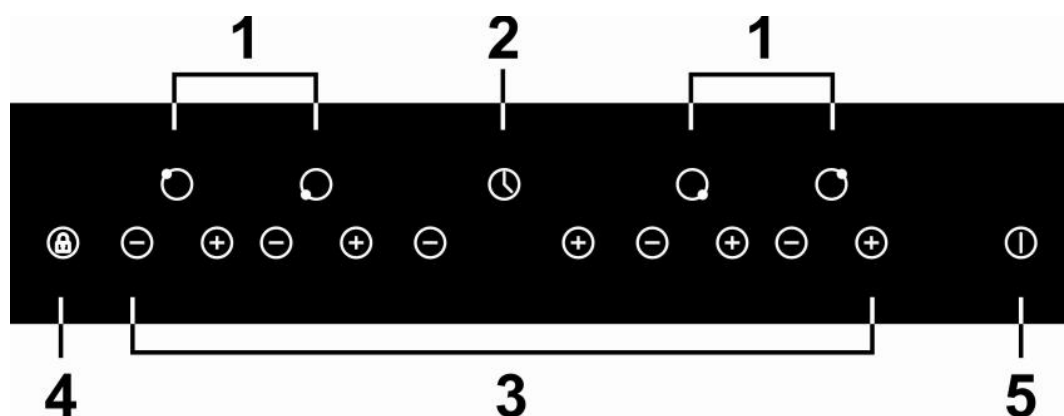
1. Індикатори зони нагріву
2. Індикація зони нагріву
3. Ручка регулювання потужності нагріву

3.3.7 VB 33 TC



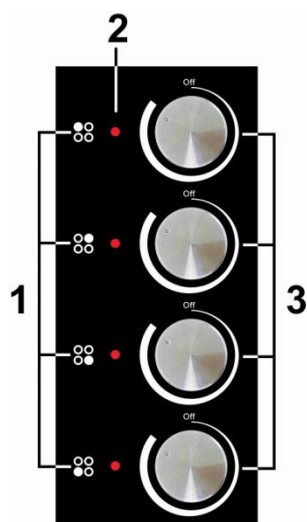
1. Індикатори зони нагріву
2. Таймер
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач
6. Подвійна/овальна ручка

3.3.8 VB 60 TC/ VB 60 TC WH/ VB 60 TC SCHOTT/ VB 60 TC IVORY



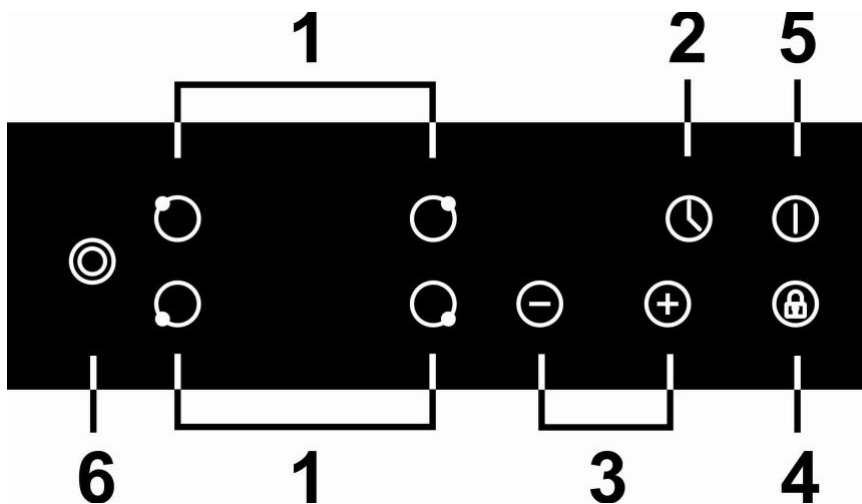
1. Регулятори управління зони нагріву
2. Таймер
3. Кнопка регулювання таймера потужності
4. Управління кнопками блокування управління кнопками
5. Вимикач

3.3.9 VB 60 K WH



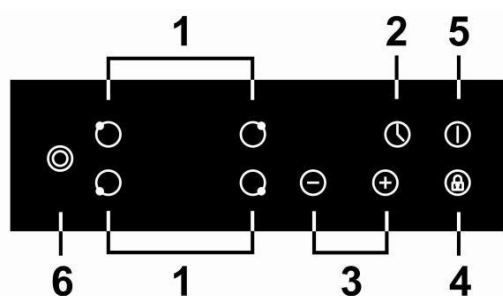
1. Індикатори зони нагріву
2. Індикація цони нагріву
3. Ручка регулювання потужності нагріву

3.3.10 VB 61 TC



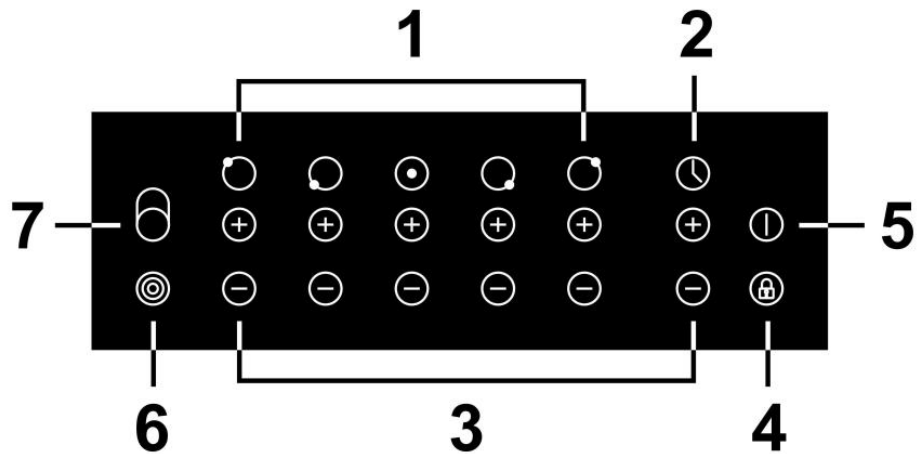
1. Регулятор управління нагрівальної зони
2. Таймер
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач
6. Подвійна/овальна ручка

3.3.11 VB 68 TC



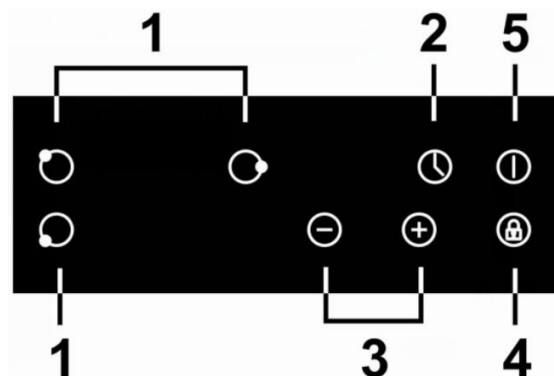
1. Регулятор управління нагрівальної зони
2. Таймер
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач
6. Подвійна/овальна ручка

3.3.12 VB 77 TC/VB 90 TC



1. Індикатори нагріву зони
2. Індикатор таймера
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач
6. Регулятор потрійної зони
7. Овальний регулятор зони

3.3.13 VB 43 TC



1. Регулятори управління нагрівальної зони
2. Таймер
3. Кнопка регулювання таймера/ потужності
4. Управління кнопками /блокування управління
5. Вимикач

3.4. Функції потужності, приготування, часу

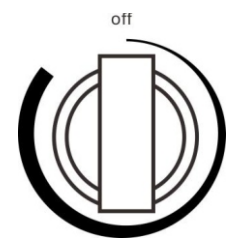
3.4.1. Увімкнено - вимкнено

Щоб увімкнути або вимкнути прилад, натисніть і утримайте кнопку увімкнення/вимкнення живлення (5) доти, поки не почуєте сигнал. Коли прилад увімкнеться, відобразяться індикатори нагріву.

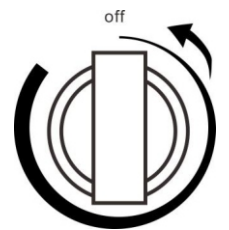
3.4.2. Установлення температури зони

Натисніть необхідну зону (1), а потім використовуйте '+' або '-' для збільшення або зменшення потужності для необхідної зони живлення змінюються в діапазоні від '0' найнижчої до '9' найвищої.

Для поверхностей VB 62 K і VB 60 K WH Щоб включити поверхню встановіть ручку регулятора в положення "ON", до потрібного рівня потужності



Коли Ви закінчили приготування їжі вимкніть конфорку, повернувши ручку регулятора в положення "OFF"



Вимкніть регулятор нагріву зони, коли ви закінчили, а потім вимкніть прилад, натиснувши кнопку вимкнення (5).

Для моделі VB77TC/VB90TC

Коли ви обираєте зону нагріву, просто натисніть '+' або '-' (3) для активації регулювання потужності необхідної зони (1). Потім натисніть '+' або '-' (3) для збільшення або зменшення потужності необхідної зони. Параметри живлення змінюються в діапазоні від '0' найнижчої до '9' найвищої.

Натисніть '-' (3) для установлення регулятора нагріву зони у позицію вимкнення, коли ви закінчили, а потім вимкніть прилад, натиснувши кнопку вимкнення (5).

3.4.3. Таймер (Від 1 до 99 хвилин)




Ви можете використовувати таймер для управління однією з зон нагріву протягом від 1 до 99 хвилин:

- Натисніть кнопку тієї зони нагріву, на якій бажаєте встановити таймер на (1) та виберіть рівень нагріву.
- Натисніть таймер (2).
- Оберіть необхідний час між 1 та 99 хвилинами, використовуючи регулятори '+' або '-' (3).
- Тепер обрана зона нагріву буде працювати протягом обраного часу та вимкнеться автоматично, коли час закінчиться. Також, коли час закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
- Якщо вам потрібно скасувати дію до кінця заданого часу, просто натисніть на регулятор нагріву зони, а потім таймер.


Для моделі VB77TC/VB90TC

- Натисніть '+' або '-' (3) тієї зони нагріву, на якій бажаєте встановити таймер та виберіть рівень нагріву.
- Натисніть '+' або '-' (3), який міститься під індикатором таймеру (2).
- Оберіть необхідний час між 1 та 99 хвилинами, використовуючи регулятор '+' або '-' (3), який знаходиться під індикатором таймеру (2).
- Тепер обрана зона нагріву буде працювати протягом обраного часу та вимкнеться автоматично, коли час закінчиться. Також, коли час закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
- Якщо вам потрібно скасувати дію до кінця заданого часу, натисніть '+' або '-' (3) зони нагріву та потім натисніть '-' який знаходиться під індикатором таймера (2) для зниження часу до 0 хвилин.

3.4.4. Багатокільцева опція (VB61TC/VB77TC/VB90TC)

Коли ви готуєте в каструлі великого розміру або овальної форми, вам необхідна більша нагрівальна поверхня. Натисніть необхідну зону (1), а потім натисніть ‘’ або ‘’ або ‘’ (6)(7) для вибору подвійного кільця, потрійного кільця або овальної форми для нагріву необхідного посуду.

3.4.5. Вільна зона та підсилювач (VI65FZTC)

Коли ви користуєтеся ндукційною панеллю і готуєте у великому посуді (наприклад гусятниця), натисніть регулятор зони нагріву (1), потім натисніть ‘’ (7)

3.4.6. Блокування від дітей

Для активації Блокування від дітей, натисніть та утримуйте кнопку блокування від дітей (4) до тих пір, поки відобразиться ‘Lo’. Замок тепер буде включений, і прилад не працюватиме. Щоб розблокувати блокування від дітей, просто натисніть і утримуйте регулятор блокування від дітей, поки напис на дисплеї не зникне.

3.4.7. Попереджувальний індикатор про гарячу робочу поверхню

Будь ласка, зверніть увагу, індикатор гарячої поверхні (H) відобразить, якщо була використана одна або більше нагрівальних зон – він зникне, коли зона повністю охолоне.

Для поверхонь VB 62 K і VB 60 K WH

Коли скляна поверхня гаряча, індикатор гарячої конфорки світиться. Не торкайтеся до скляної пластини, поки індикатор не згасне.

Він також може бути використаний в якості функції енергозбереження, якщо Ви бажаєте нагрівати додаткові кастрюлі, використовуйте конфорку яка ще гаряча.

Розділ 4. Технічне обслуговування

Перед проведенням будь-якого технічного обслуговування і чищення ВІД'ЄДНАЙТЕ прилад від ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ та переконайтеся, що прилад повністю охолонув.

4.1. Чищення керамічної панелі

Очищуйте розливи з керамічної поверхні якнайскоріше після використання. Завжди переконайтесь, що поверхня охолоджена до очищення.

Використовуйте м'яку тканину або паперові рушники для очищення поверхні. Якщо розлив висох на поверхні, вам може знадобитися спеціальний очищувач для склокераміки, доступний у всіх великих супермаркетах.

Не використовуйте інші абразивні засоби для чищення та/або металеві мочалки тощо, оскільки вони можуть подряпати поверхню керамічної панелі.

4.2. Що робити, якщо виникли проблеми

Відсутня напруга у приладі:

- Перевірте, чи наявна подача електроенергії
- Перевірте, чи наявна електроенергія в розетці/приладі
- Чи минув встановлений час? – дивись розділ 3.3.3.

Після приготування відображається літера 'H':

- Це індикатор гарячої поверхні – він буде залишатися увімкненим, поки відповідна зона нагріву повністю не охолоне.

4.3 Що робити, якщо виникнуть проблеми з індукційною панеллю

Після вимкнення прилад видає звуки, ніби все ще працює:

- Це охолоджувальний вентилятор – він буде працювати до повного охолодження приладу.

На дисплеї відображається E5:

- Це вказує на високу температуру. Зачекайте, поки панель охолоне, та знову увімкніть.

Плита видає звук 'клацання' під час використання:

- Це цілком нормально - це звук індукційних котушок під час роботи.

У разі виникнення всіх інших кодів помилок слід вимкнути і звернутися до постачальника послуг.

Важливо:

Цей прилад промаркований відповідно до Європейської директиви щодо утилізації електричного та електронного обладнання 2002/96/EC (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію цього виробу, ви допомагаєте запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умови неналежної утилізації цього виробу.

Символ на виробі означає, що його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Він має бути доставлений в пункт збору відходів для утилізації електричного та електронного обладнання.

Цей прилад вимагає спеціальної утилізації. Для отримання додаткової інформації щодо утилізації цього виробу, зверніться до місцевих уповноважених органів, до служби з вивезення та утилізації відходів або до магазину, в якому ви його придбали.

