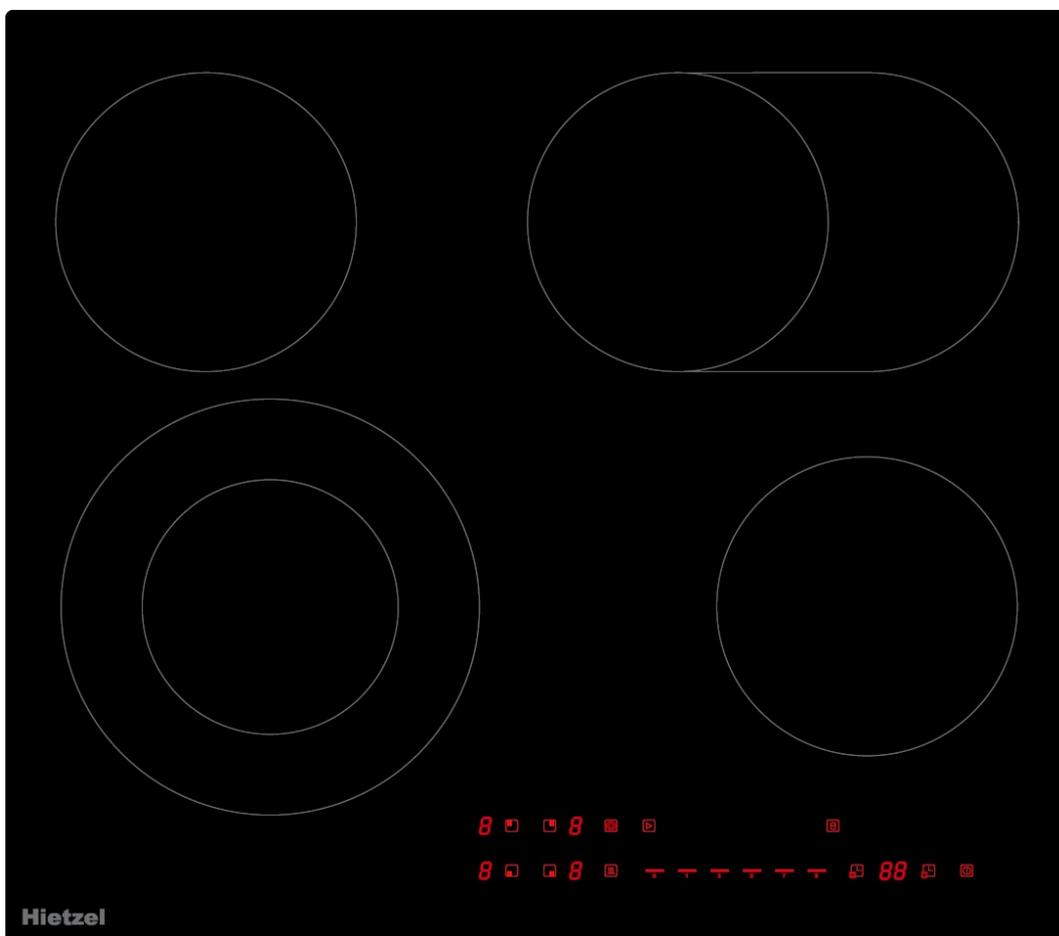


Hietzel

Электрическая варочная поверхность НСВ 420 IS BL



Руководство по установке и эксплуатации

Содержание

1. Введение	4
1.1 Предупреждение по технике безопасности	4
1.2 Установка	4
1.2.1 Опасность поражения электрическим током	4
1.2.2 Опасность порезов	4
1.2.3 Важные инструкции по безопасности.....	4
1.3 Эксплуатация и обслуживание.....	5
1.3.1 Опасность поражения электрическим током	5
1.3.2 Опасность для здоровья	5
1.3.3 Опасность горячей поверхности	5
1.3.4 Опасность порезов.....	6
1.3.5 Важные инструкции по безопасности.....	6
2. Общая информация о приборе	7
2.1 Вид сверху	7
2.2 Панель управления	7
2.3 Принцип работы.....	8
2.4 Перед использованием новой керамической варочной панели.....	8
2.5 Технические характеристики.....	8
3. Эксплуатация прибора	8
3.1 Сенсорное управление.....	8
3.2 Выбор подходящей посуды.....	9
3.3 Применение	9
3.3.1 Начало приготовления	9
3.3.2 Окончание приготовления	10
3.3.3 Использование функции двойной конфорки.....	11
3.3.4 Блокировка кнопок управления	12
3.3.5 Подогрев	12
3.3.6 Управление таймером	12
3.3.7 Защита от перегрева.....	14
3.3.8 Предупреждение об остаточном тепле	14
3.3.9 Рабочее время по умолчанию	14
4. Настройки нагрева	14
5. Уход и чистка	15
6. Подсказки и советы	16
7. Установка	16
7.1 Выбор установочного оборудования.....	16
7.2 Перед установкой крепежных скоб	18
7.3 Предупреждения	19
7.4 Подключение плиты к электросети	19

1. Введение

1.1 Предупреждение по технике безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной поверхности.

1.2 Установка

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отключить прибор от электросети.
- Подключение к хорошей системе заземления является необходимым и обязательным.
- Изменения в системе внутренней электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.2.2 Опасность порезов

- Необходимо соблюдать осторожность - края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травме или порезам.

1.2.3 Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочесть данное руководство перед установкой или использованием этого прибора.
- Запрещается класть на прибор горючие материалы или другие продукты.
- Предоставить настоящую информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить Ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности данный прибор следует устанавливать в соответствии с данными инструкциями.
- Данный прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств или претензий.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Детям запрещается играть с прибором и производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.

- При повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или иными квалифицированными лицами во избежание опасности.
- Предупреждение: если поверхность варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части, треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током
- Во избежание нагревания запрещается класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать пароочиститель.
- Запрещается использовать пароочиститель для очистки варочной панели.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не хранить предметы на варочных поверхностях.
- Следует контролировать процесс приготовления. Кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- ВНИМАНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не тушить огонь водой, выключить прибор и сбить пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

1.3 Эксплуатация и обслуживание

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

- Не готовить на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключить прибор от электросети (настенный выключатель) и обратиться к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключить варочную поверхность с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.3.2 Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, людям с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) необходимо проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этого указания может привести к смерти.

1.3.3 Опасность горячей поверхности

- Во время эксплуатации доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволять своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, соприкоснуться с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
- Не подпускать детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедиться, что ручки кастрюли не

- выступают за другие включенные конфорки. Держать ручки недоступными для детей.
- Несоблюдение этого указания может привести к ожогам и ожогам кожи головы.

1.3.4 Опасность порезов

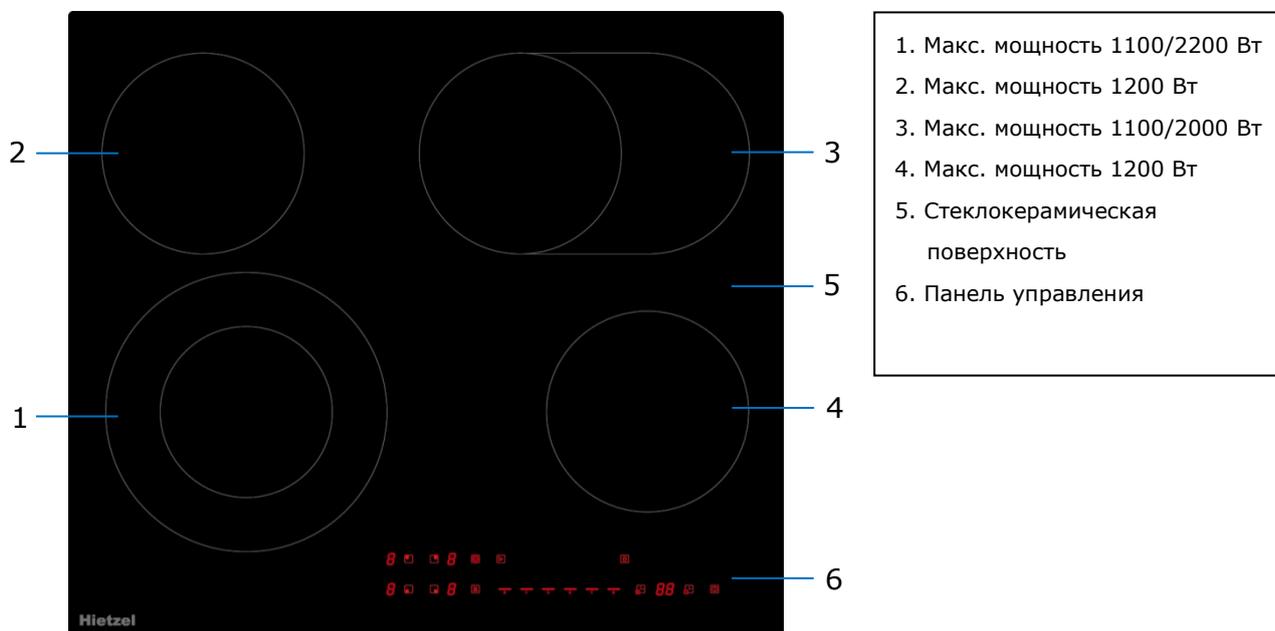
- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, когда предохранительная крышка убирается. Использовать его с особой осторожностью и всегда хранить в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травме или порезам.

1.3.5 Важные инструкции по безопасности

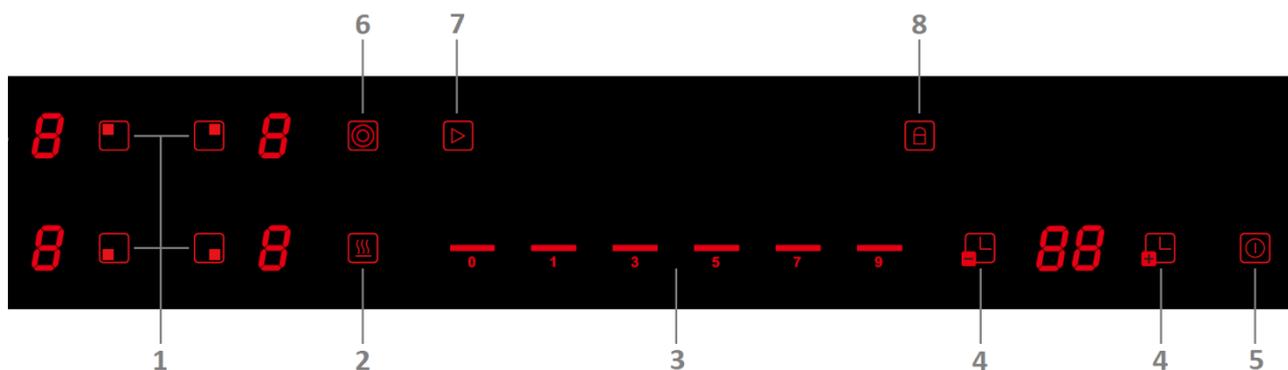
- Не оставлять включенный прибор без присмотра. Процесс кипения вызывает дым и разбрызгивание жира, который может воспламениться.
- Не использовать прибор в качестве поверхности для работы или хранения.
- Не оставлять на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не размещать и не оставлять какие-либо намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может влиять его электромагнитное поле.
- Не использовать прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключать зоны приготовления пищи и варочную поверхность, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). При снятии посуды с варочной поверхности не полагаться на функцию определения посуды, чтобы отключить зоны приготовления пищи.
- Детям запрещается играть с прибором, сидеть, вставать или взбираться на него.
- Запрещается хранить предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную поверхность, могут получить серьезные травмы.
- Запрещается оставлять детей одних или без присмотра в месте, где используется прибор.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны иметь ответственного и компетентного человека, который обучит их использованию. Инструктор должен убедиться, что он может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтировать и не заменять какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не класть и не ронять тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставать на варочную поверхность.
- Не использовать сковороды с зазубренными краями и не перетаскивать сковороды по поверхности керамического стекла, так как это может его поцарапать.
- Не использовать мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, т.к. они могут поцарапать керамическое стекло.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных областях, таких как: - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах; - фермерские дома; - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях; - окружающей среде типа "постель и завтрак".
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

2. Общая информация о приборе

2.1 Вид сверху



2.2 Панель управления



2.3 Принцип работы

Данная керамическая панель напрямую использует электрический нагрев металлической ленты и регулирует выходную мощность с помощью сенсорного управления.

2.4 Перед использованием новой керамической варочной панели

- Следует внимательно ознакомиться с данным руководством, уделяя особое внимание разделу «Предупреждения о безопасности».
- Следует удалить защитную пленку с керамической панели.

2.5 Технические характеристики

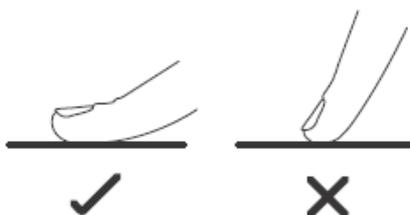
Варочная панель	НСВ 420 IS BL
Конфорки	4 конфорки
Двойная конфорка	Есть
Напряжение электропитания	220-240 В ~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	6600 Вт
Размер прибора ШхГхВ (мм)	590х520х50
Размеры встраивания ШхГ (мм)	560х490

Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

3. Эксплуатация прибора

3.1 Сенсорное управление

- Кнопки управления реагируют на прикосновения, поэтому не нужно оказывать какое-либо давление.
- Необходимо использовать подушечку пальца, а не кончик.
- Каждый раз при касании будет слышен звуковой сигнал.
- Необходимо проверять, чтобы элементы управления всегда были чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу элементов управления.

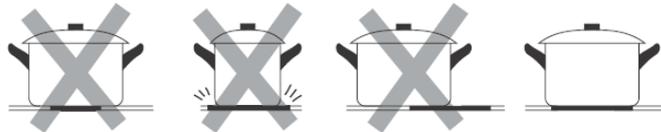


3.2 Выбор подходящей посуды

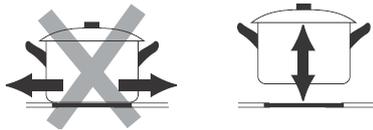
Не рекомендуется использовать посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Необходимо убедиться, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Следует всегда устанавливать кастрюлю по центру конфорки.



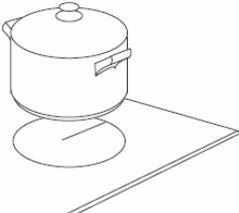
Необходимо всегда поднимать кастрюли с керамической варочной поверхности - запрещается скользить ими по конфоркам, иначе можно поцарапать стекло.

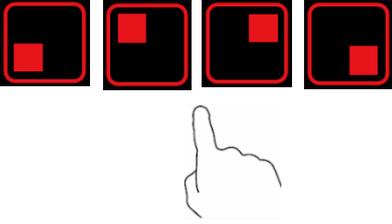


3.3 Применение

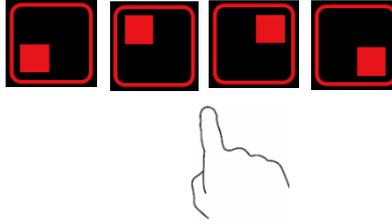
3.3.1 Начало приготовления

После включения питания раздается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут, указывая на то, что керамическая плита перешла в режим ожидания.

<p>Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить или выключить варочную панель, при этом будет слышен «звуковой сигнал» после прикосновения. На всех дисплеях будет отображаться «-» или «--» соответственно. Если после включения варочной панели в течение 60 секунд не будет никаких действий, варочная панель автоматически выключится.</p>	
<p>Поставить подходящую посуду на зону нагрева, которую планируете использовать.</p> <p>Убедиться, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.</p>	

<p>При нажатии кнопки выбора зоны нагрева рядом с дисплеем будет мигать «0».</p> <p>Дисплей перестанет мигать через 5 секунд после прекращения работы и покажет уровень мощности.</p>	
<p>Регулировка мощности осуществляется с помощью сенсорного слайдера.</p> <p>Когда мощность нагрева любой зоны нагрева равна «0», плита автоматически перейдет в режим ожидания после 1 минуты бездействия.</p> <p>Можно изменить мощность в любое время во время приготовления.</p>	

3.3.2 Окончание приготовления

<p>Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которую необходимо выключить. На цифровом дисплее рядом будет мигать текущий уровень мощности.</p>	
<p>Выключить зону нагрева, сдвинув показатель вниз до «0». Убедиться, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы выключить плиту.</p>	

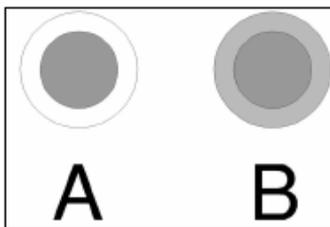
⚠ Следует остерегаться горячих поверхностей

Надпись «Н» свидетельствует о том, что конфорка слишком горячая. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Ее также можно использовать в качестве энергосберегающей функции, если нужно подогреть другие кастрюли, следует использовать конфорку, которая все еще горячая.

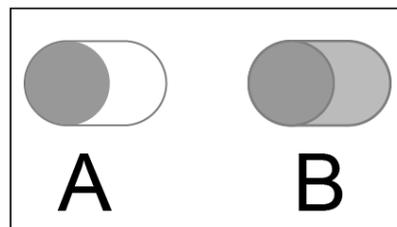


3.3.3 Использование функции двойной конфорки

- Функция работает только для конфорки (1) и (3).
- Двойная конфорка состоит из двух конфорок, которые можно использовать: центральную и внешнюю. Можно использовать отдельно центральную конфорку **(А)** либо две конфорки **(В)**.



Конфорка №2



Конфорка №3

Активация двойной конфорки	
Задать уровень нагрева для конфорки с двойным контуром (№1 или №3).	
Включится центральная конфорка (А) .	
При однократном нажатии кнопки двойной конфорки «☉», включится конфорка (В) .	
Выключение двойной конфорки	
Нажать кнопку двойной конфорки «☉» еще раз, функция двойной конфорки деактивирована.	

3.3.4 Блокировка кнопок управления

- Можно заблокировать кнопки управления, чтобы предотвратить случайное включение (например, ребенок случайно включит конфорки).
- Когда кнопки управления заблокированы, все кнопки, кроме ВКЛ/ВЫКЛ, неактивны.

Блокировка кнопок	
Нажать однократно кнопку блокировки	Индикатор таймера будет показывать «Lo»
Разблокировка кнопок	
Следует убедиться, что керамическая плита включена Нажать и удерживать кнопку блокировки 3 секунды	



Когда плита заблокирована, все кнопки, кроме ВКЛ/ВЫКЛ, неактивны. Плиту в любой момент можно выключить при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в аварийной ситуации, но при следующем использовании необходимо сначала разблокировать плиту.

3.3.5 Подогрев

Выберите зону нагрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ», конфорка перейдет в режим приготовления с минимальной мощностью нагрева. Мощность в рамках этой функции не регулируется.	
--	--

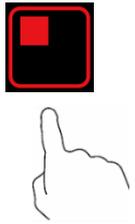
3.3.6 Управление таймером

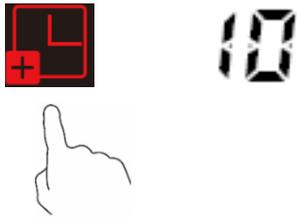
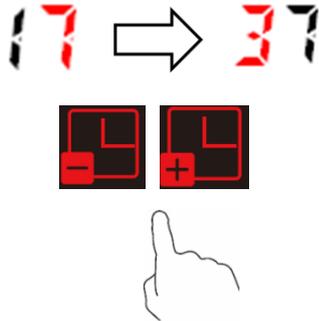
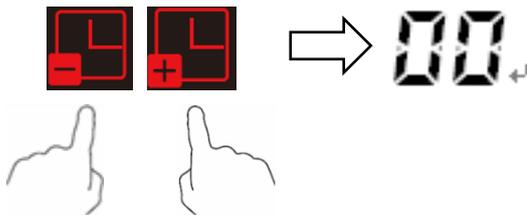
Функцию таймера можно использовать двумя способами:

а) Можно использовать его в качестве минутного напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну зону нагрева в установленное время. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

б) Также можно настроить его на отключение одной или двух зон нагрева по истечении заданного времени.

Установка таймера отключения

В рабочем состоянии необходимо выбрать зону нагрева, для которой необходимо установить таймер. (Например, верхняя левая зона нагрева).	
--	---

<p>Нажать «+», чтобы задать время таймера, на дисплее появится и замигает «10».</p>	
<p>Управляйте таймером с помощью кнопок «+» и «-».</p> <p>Нажмите “-”, чтобы уменьшить и “+”, чтобы увеличить время работы таймера.</p> <p>Нажмите “-” или “+” один раз, он уменьшится или увеличится на 1 минуту. Длительное нажатие и удерживание кнопки каждый раз будет уменьшать или увеличивать время на 10 минут.</p>	
<p>Одновременное нажатие кнопок “-” и “+” отменит режим таймера и на дисплее появится “00”.</p>	
<p>После установки таймера загорится точка в десятичной дроби на дисплее зоны приготовления, на которой установлен таймер. А дисплей таймера покажет минимальное время среди всех таймеров.</p>	
<p>Когда в зоне нагрева установлен таймер и время нагрева достигает установленного значения таймера, зона нагрева автоматически устанавливает уровень мощности на 0, а выходная мощность отключается.</p>	

Установка таймера напоминания по времени

Чтобы установить время и запустить функцию напоминания по времени, в рабочем состоянии при отсутствии выбранной зоны нагрева нажать кнопку «+» и задать время напоминания. По достижении установленного времени будет издаваться звуковой сигнал в течение 30 секунд.

Чтобы выйти из функции напоминания по времени, время отсчета можно установить на «0».

- При нажатии кнопки выбора зоны нагрева для выбора варочной зоны в состоянии отсчета времени текущее отображаемое время будет соответствовать времени выбранной в данный момент варочной зоны.
- Отображаемое время показывает один из двух таймеров, точка в десятичной

дробли на дисплее соответствующей зоны будет мигать. Это означает, что отображаемое в данный момент время соответствует времени отсчета зоны.

- Если все точки в десятичной дроби одноразрядного дисплея не мигают, это означает, что текущие две цифры отображают время напоминания по времени.

3.3.7 Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри керамической плиты. При определении слишком высокой температуры керамическая плита автоматически прекращает работу.

3.3.8 Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, остается некоторое остаточное тепло. Буква «Н» предупреждает о том, что необходимо находиться на расстоянии от варочной панели.

3.3.9 Рабочее время по умолчанию

Еще одна функция безопасности варочной панели - автоматическое отключение. Конфорка автоматически отключается по истечении определенного времени, если с ней не предпринималось никаких действий. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

4. Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и количества готового блюда. Необходимо поэкспериментировать с керамической варочной панелью, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

Настройка нагрева	Пригодность
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, масла и быстро пригорающих продуктов • медленное кипение • медленное прогревание
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • подогрев • кипение • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • тушение • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • поджаривание с перемешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипящая вода

5. Уход и чистка

Проблема	Порядок действий	Важно!
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладкие потеки на стекле).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить питание варочной панели. 2. Нанести очиститель для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промыть и вытереть насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включить питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикация «Н» («горячая поверхность») не отображается, но конфорка может оставаться горячей! Необходимо быть предельно осторожным. • Жесткие губки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Необходимо всегда изучать этикетку, чтобы проверить, подходит ли чистящее средство или губка. • Ни в коем случае не оставлять остатки чистки на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
<p>Закипания, плавления и проливания горячего сахара на стекло.</p>	<p>Немедленно удалить их с помощью лопатки, мастихином или скребком с лезвием, подходящего для стеклянных варочных панелей из керамики, остерегаясь горячих поверхностей варочной конфорки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить питание варочной панели с помощью настенного выключателя. 2. Держать лезвие или инструмент под углом 30° и соскрести загрязнения или пролитую жидкость в прохладную часть варочной панели. 3. Удалить загрязнения или пролитые частицы тряпочкой для посуды или бумажным полотенцем. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалить пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сладких продуктов или остатков продуктов. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже необратимо повредить поверхность стекла. • Опасность пореза: при снятии защитной крышки лезвие скребка становится острым, как бритва. Использовать с особой осторожностью и всегда хранить в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Переливание через край на панель управления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить питание варочной панели. 2. Собрать пролитую жидкость. 3. Протереть область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытереть область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включить питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением плиты необходимо убедиться, что область сенсорного управления сухая.

6. Подсказки и советы

Проблема	Возможные решения	Действия
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Следует убедиться, что керамическая плита подключена к источнику питания и что она включена. Проверить, не отключено ли электропитание в доме или районе. Если после полной проверки проблема не решена, необходимо связаться с квалифицированным специалистом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на нажатия.	Элементы управления заблокированы.	Разблокировать элементы управления.
Кнопками сенсорного управления сложно управлять.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или при использовании кончика пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедиться, что область сенсорного управления сухая, использовать подушечку пальца для нажатия кнопок.
Стекло поцарапано.	Посуда с острыми краями. Использовалась неподходящая, абразивная металлическая губка или чистящие средства.	Использовать посуду с ровным и гладким основанием. См. Раздел «Выбор подходящей посуды» См. Раздел «Уход и чистка».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов по-разному вибрируют).	Это норма для посуды и не указывает на повреждение.

7. Установка

7.1 Выбор установочного оборудования

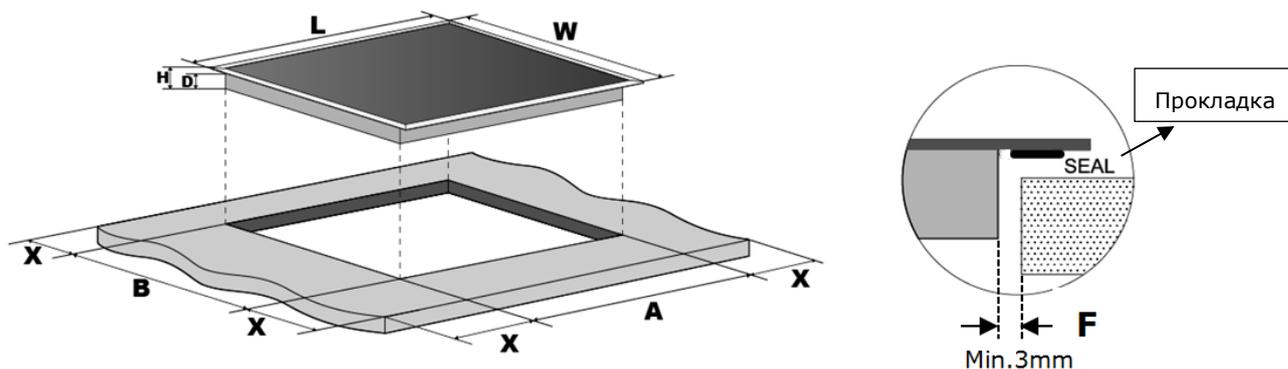
1. Вырезать рабочую поверхность согласно размерам, показанным на чертеже.

Для целей установки и использования необходимо оставить пространство не менее 50 мм вокруг отверстия.

Следует убедиться, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Следует выбирать термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (Дерево и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности без пропитки), чтобы избежать поражения электрическим током и большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже:



Примечание: Безопасное расстояние между сторонами конфорки и внутренней поверхностью столешницы должно быть не менее 3 мм.



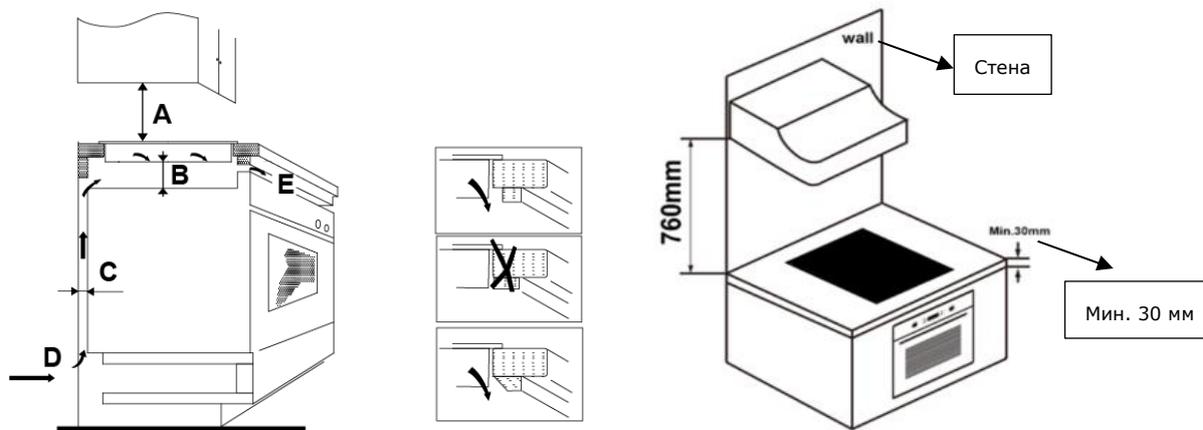
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	50	46	560 +5 -0	490 +5 -0	50 мин

2. Керамическую плиту можно установить на столешницу шкафа. Керамическая плита устанавливается горизонтально.

В любых обстоятельствах следует убедиться, что керамическая плита хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Следует убедиться, что керамическая плита в рабочем состоянии. Как показано ниже



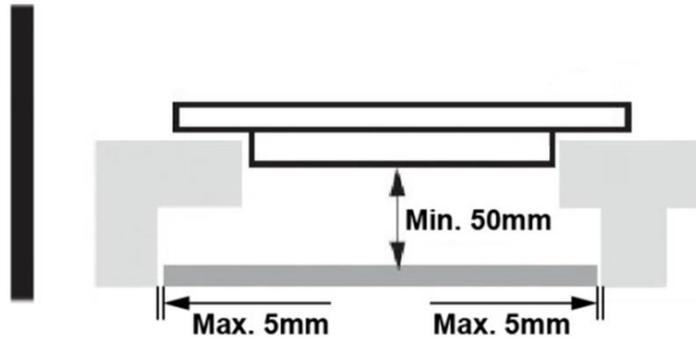
Примечание: Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	не менее 50	не менее 20	воздухозаборник	вентиляционное отверстие 5 мм

ВНИМАНИЕ: Следует обеспечить достаточную вентиляцию

Следует убедиться, что керамическая плита хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегретому дну варочной панели или получения непредвиденного удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от дна варочной панели. Необходимо следовать требованиям, указанным ниже.



- Снаружи варочной поверхности есть вентиляционные отверстия.
- При установке, необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы столешницей.



- Необходимо иметь в виду, что клей, которым пластик или дерево соединяется с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания обшивки.
- Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

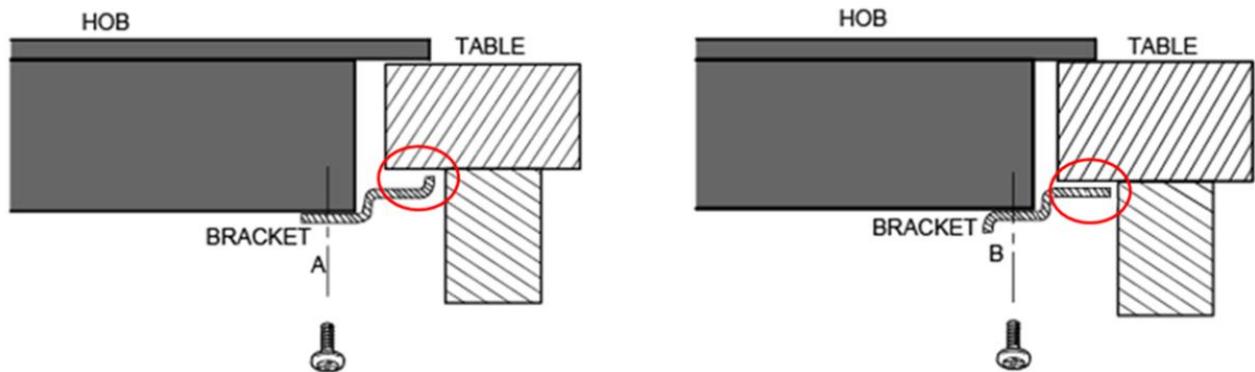
7.2 Перед установкой крепежных скоб

Прибор следует размещать на устойчивой гладкой поверхности (необходимо использовать упаковку). Не следует давить на элементы управления, выступающие из варочной панели.

Закрепить варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре скобы к нижней части панели после установки. Отрегулировать положение кронштейна в соответствии с различной толщиной рабочей поверхности.



Ни при каких обстоятельствах кронштейны не должны касаться внутренних поверхностей столешницы после установки (см. Рисунок).



7.3 Предупреждения

1. Керамическую плиту должен устанавливать квалифицированный персонал или специалисты. Запрещается проводить данный процесс самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать керамическую варочную панель на холодильное оборудование, посудомоечные и сушильные машины.
3. Керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5. Во избежание повреждений многослойный слой и клей должны быть устойчивы к воздействию тепла.
6. Запрещается использовать пароочиститель.
7. Эту керамическую плиту можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультироваться с Вашим поставщиком электроэнергии для получения информации о сопротивлении системы.

7.4 Подключение плиты к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.
 $4 \times 1.5\text{mm}^2 / 4 \times 2.5\text{mm}^2$



1. Если кабель поврежден или требуется его замена, это должен делать технический

специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.

2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, следует установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Установщик должен убедиться в правильности электрического подключения и что оно соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель нельзя сгибать или сжимать.
5. Следует регулярно проверять кабель, только квалифицированное лицо может заменить кабель.



Нижняя поверхность и шнур питания варочной поверхности недоступны после установки.

 <p>УТИЛИЗАЦИЯ: Запрещается выбрасывать это изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов необходимо производить отдельно для специальной обработки.</p>	<p>Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (УЭЭО). Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, можно предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен, если бы он был утилизирован неправильным способом.</p> <p>Маркировка на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.</p> <p>Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого изделия необходимо обратиться в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где изделие было приобретено.</p> <p>Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого изделия необходимо обратиться в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где изделие было приобретено.</p>
---	---

Дата изготовления прибора содержится в серийном номере товара.

Серийный номер товара указан на этикетке, которая размещена на приборе.

Пример серийного номера товара: HCB420ISBL23101700001, где

HCB420ISBL - код товара

23 - год изготовления (2023 год)

10 - месяц изготовления (октябрь)

17 - число изготовления

00001 - код завода



Контактная информация:

Импортер (Уполномоченное изготовителем лицо):

Общество с ограниченной ответственностью «ВЕЛТ».

Место нахождения: 248000, г. Калуга, ул. Луначарского, д. 57, стр. 2, Российская Федерация.

Телефон: +74842575842

Сайт: www.ooo-velt.ru

Изготовитель: Zhongshan Katro Electrical Appliances Co., Ltd.

Место нахождения: No.5, Yuegui East Road, Suixi Industrial Estate, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong Province, Китай.

